

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wurst-Schinken

2016-2020

137 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

Inhalt

Allgäuer Käse-Spätzle, Feldsalat, Apfel-Speck-Dressing	1
Aubergine, gefüllte Champignons, Parma-Schinken, Ciabatta	2
Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Thymian-Polenta	3
Austern und Lardo mit Safran-Birne, Babyspinat, Croûtons	4
Bandnudeln, Bauchspeck, Tomaten-Soße und Blattsalat	5
Bandnudeln, Kabanossi-Bergkäs'-Soße, Wiesenkräuter-Salat	6
Bayerisches Leberkäse-Gulasch mit Spätzle	7
Blutwurst mit Apfel-Spalten, Apfel-Soße, Kartoffel-Stampf	8
Blutwurst mit Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffel-Stampf	9
Blutwurst, Kartoffel-Risotto, Apfel-Ragout, Essig-Zwiebel	10
Blutwurst-Apfel-Praline im Yufka-Teig, Kartoffel-Stampf	11
Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus	12
Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel, Apfelkren	13
Blutwurst-Strudel, Apfel-Balsamico-Reduktion, Sauerkraut	14
Blutwurst-Türme, Blutwurst-Puffer mit Kräuter-Dip	15
Blutwurst-Tofu-Frühlingsrollen auf Paprika-Ananas-Kraut	16
Blutwurst-Tortellini mit Speckfond, Limetten-Rahm-Kraut	17
Bohnen-Gulasch mit Paprika-Reis	18
Bratwurst, Grill-Gemüse und -Kartoffel, Kräuter-Quark	19
Bratwurst-Praline mit Sekt-Sauerkraut und Apfelsenf	20
Bretonische Galette mit Schinken, Ei, Käse und Steinpilze	21
Brezen-Speckknödel mit Pilz-Ragout und Feld-Salat	22
Burrata mit Ofen-Tomaten, spanische Krokette, Ei	23
Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia	24
Chorizo-Shakshuka, Koriander-Rahm, Feta-Brot	25

Curry, 'Pizza' und Rohkost-Salat mit Orange	26
Currywurst de luxe mit Pommes und Farmer-Salat	27
Currywurst mit dreierlei Soßen und Dinkel-Brot	28
Currywurst mit Zwiebeln und Erbsen-Kartoffel-Stampf	30
Currywurst und gebratene Garnelen mit Pommes frites	31
Dreierlei von der Raststätte	32
Eier-Nockerln mit Speck und Blattsalat	33
Elsässer Flammkuchen	34
English Breakfast	35
Erbsen-Küchlein mit krossem Speck und Kräuter-Salat	36
Falsche Tramezzini-Schnecken mit Fenchel-Orangen-Salat	37
Fettuccine alla carbonara, Pancetta und Blattsalat	38
Fladenbrot, Blutwurst, Zwiebeln, Joghurt-Soße, Rotkraut	39
Flammkuchen 'Elsässer Art' mit Frisée-Salat	40
Flammkuchen mit Munsterkäse und Rucola-Birnen-Salat	41
Galette aux figues, Feigen-Chutney, Feige mit Roquefort	42
Gnocchi all'amatriciana mit Parmesan-Chip	43
Gnocchi mit Salsiccia-Pilz-Soße und Rucola-Topping	44
Gnocchi, Tagliatelle, Salsiccia-Soße und Ricotta-Ravioli	45
Grüner Spargel mit Basilikum-Soße und Speck-Päckchen	46
Grammel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln, Süßkartoffel-Stroh	47
Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck	48
Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi	49
Himmel und Erde	50
Himmel-un-Äd 2.0 Blutwurst-Praline und -taler	51
Himmel-un-Äd auf Reisen	52
Himmel-un-Äd	53
Himmel-un-Äd	54
Himmel-und-Äd mit frittierten Zwiebeln und Apfel-Spalten	55
Himmel-und-Erde	56
Kärntner Kasnudel mit Minz-Butter, Semmelbrösel und Speck	57
Käse-Spätzle im Speck-Mantel, Fenchel-Salat, Walnüsse	58

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln, Feldsalat, Speck-Würfeln	59
Käse-Spätzle mit Speck und Chinakohl-Salat	60
Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bacon-Segel, Kräuter-Salat	61
Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck und Kürbiskern-Fladen	62
Kürbis-Suppe, Risotto mit Bacon, Waffel mit Zwetschgen	63
Kartoffel-Bowl mit Ei, Edamame-Bohnen, Rote-Bete-Schmand	65
Kartoffel-Puffer mit Speck, Apfelmus, Mutzen, Punsch	66
Kasnocken mit Speck, Röstzwiebeln und grüner Salat	67
Knoblauch-Speck-Champignons, Tiramisu, Ingwer-Smoothie	68
Kraut-Spätzle mit Speck	69
Lardo-Pfannkuchen-Rauten mit Fünf-Aromen-Salat	70
Lauwarmer Krautsalat, Obazda, gebackene Weißwurst-Radeln	71
Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei	72
Mit Bacon und Leberwurst, mit Apfel- und Pflaumenmus	73
Nudel-Auflauf, Käse-Soße, Blaubeeren, Trüffel, Bacon	74
Panierte Bratwurst mit Salzkartoffeln und Spargel-Gemüse	75
Parmesan-Köribchen, Mozzarella, Schinken, Räucherlachs	76
Pasta carbonara mit Caprese	77
Pfälzer Flammkuchen, Riesling-Kraut, Blut- und Leberwurst	78
Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romana-Salat	79
Pfifferling-Gulasch mit Servietten-Knödel und Feldsalat	80
Pfifferling-Rührei in Kartoffeln, Kartoffel-Schaum	81
Pfifferlinge, Lardo-Kichererbsen, Speckschaum-Häubchen	82
Pikante Bratwurst mit Senf und Rahm-Kartoffel-Kraut	83
Pilz-Risotto	84
Piroggen mit Kartoffeln, Hüttenkäse und Panaschee	85
Pizza Hawaii und Wildkräuter-Salat mit Schinken	86
Pulled Mushroom Burger mit Coleslaw, Kartoffel-Spiralen	88
Rührei mit Tomaten, Bacon, Pancakes, Porridge, Saft	90
Ravioli in Salbei-Butter mit Kirschtomaten und Parmesan	91
Ravioli mit flüssigem Eigelb alla carbonara	92
Ravioli mit Kartoffel-Wurst, Champignons, Käse-Soße	93

Ravioli mit Pilz-Füllung und Salbei-Butter	94
Reibekuchen mit Matjes-Tatar, Blutwurst, Apfel-Kompott	95
Ricotta-Parmesan-Gnocchi mit Salbei-Mohn-Butter, Schinken	96
Russische Piroggen, Feldsalat, Preiselbeeren, Ziegenkäse	97
Saarländer Mehl-Knödel mit Apfelmus und Speck	98
Satarasch mit Eiern, Sucuk und Pfannenbrot	99
Saures Kohlrabi-Gemüse mit Semmelknödel	100
Schupfnudeln mit Kürbis-Ragout und Speck	101
Selbstgemachte Brezn mit Obatzda und Weißwurst-Salat	102
Selbstgemachte Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Soße	103
Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat	104
Senf-Ei in Honig-Orangen-Soße, Topping, Kartoffeln, Salat	105
Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot	107
Spätzle mit Speck und Tomaten-Salat	108
Spaghetti alla carbonara Römischer Art	109
Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat	110
Spargel-Creme-Suppe, Spargel-Tortilla, Spargel-Röllchen	111
Spargel-Salat mit pikanten Blätterteig-Röllchen	112
Spargel-Tagliatelle in Kräuter-Butter	113
Spargeltörtchen mit Spargel-Gemüse, Béchamel, Schinken	114
Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerln mit Röstzwiebeln	115
Speck-Pralinen, Tomaten-Bällchen, Toastbrot, Pfannkuchen	116
Speckknödel mit Pilz-Rahm, Burger, Salat	117
Spicy Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes und Avocado	119
Spinat-Nocken mit Nussbutter, Speck und Speck-Pesto	120
Strammer Max de luxe mit Rucola-Tomaten-Salat	121
Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Gemüse und Reis	122
Tagliatelle Carbonara mit herbstlichem Gemüse	123
Tagliatelle carbonara	124
Tagliatelle in Schinken-Ziegenkäse-Soße	125
Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmaschinken	126
Tagliatelle mit Schinken, Champignons und Sahne-Soße	127

Tagliatelle, Cognac-Soße, Parmaschinken, Likör-Walnüsse	128
Thymian-Pfifferlinge mit Tagliatelle, Aioli-Sahne-Soße	129
Tiroler Erdäpfel-Gulasch mit grünem Salat	130
Tiroler Speckknödel, Rahm-Sauerkraut, Zwiebel-Schmelze	131
Tomaten-Gnocchi Speck-Chip und Wildkräuter-Salat	132
Tortellini, Maronen-Pilz-Füllung, Salbei-Butter, Pancetta	133
Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken	134
Viererlei Flammkuchen	135
Wan Tan, Himmel-und-Erd-Füllung, Flönz, Asia-Gemüse, Dip	136
Wan-Tan, Blutwurst-Füllung, Milchschaum, Maronen	138
Weißwurst mit Mango-Senf-Soße, Salat und Semmel-Pommes	139
Weißwurst, Frankfurter Soße, Crostini, Weißbier-Hugo	140
Wild-Blutwurst, Jakobsmuschel und Meerrettich-Schaum	141
Wurst-Kartoffel-Gulasch	142
Ziegenkäse-Pancetta-Quiche mit Salat, Walnüssen, Chips	143
Zwiebelkuchen mit Birnen-Walnuss-Salat	144

Index

145

Allgäuer Käse-Spätzle, Feldsalat, Apfel-Speck-Dressing

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

300g Mehl	3 Eier (Größe M)	200g Bergkäse
200g Emmentaler	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 große Zwiebel
2 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL Salz

Pfeffer

Für den Feldsalat:

150g Feldsalat	3 Scheiben Bacon	1 kleinen roten Apfel
1 EL Rapsöl	1 TL Puderzucker	2 EL Apfelessig
Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und ein TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier und ca. 120 ml Wasser zufügen und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Feldsalat putzen, waschen und gut abtrocknen. Den Speck in schmale Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in einer Schüssel mit einem TL Salz vermischen. Fünf Minuten ziehen lassen, danach mit 3 EL Mehl vermengen. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin langsam braun braten. Zuletzt mit Paprikapulver bestäuben und kurz weiterbraten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck in drei bis vier Minuten knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Danach die Apfelwürfel in dieselbe Pfanne geben, mit Puderzucker bestäuben und goldgelb braten.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Zwei bis drei Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Käse von der Rinde befreien und grob reiben. Die heißen Spätzle mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel schichten mit Pfeffer würzen und für ein paar Minuten in den Ofen geben.

Den Feldsalat salzen, pfeffern, mit Apfelessig beträufeln und vermengen. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Spätzle aus dem Ofen herausnehmen und Zwiebeln und Schnittlauch darauf verteilen.

Den Feldsalat auf Tellern anrichten, die Apfelwürfel zusammen mit dem Bratöl darüber geben und mit dem Speck bestreuen. Die Käsespätzle ebenfalls auf Tellern anrichten und beides servieren.

Christina Angersbach am 01. Februar 2016

Aubergine, gefüllte Champignons, Parma-Schinken, Ciabatta

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
400 g Polpa Tomaten	2 Eier	50 g Parmesan
50 g Mehl	50 g Paniermehl	2 EL Olivenöl
2 EL Balsamico	50 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

300 g große Champignons	50 g getr. Öl-Tomaten	400 g gehäutete Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
40 g Parmesan	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Schinken:

$\frac{1}{2}$ Honig-Melone	8 Scheiben Parmaschinken
----------------------------	--------------------------

Für das Ciabatta:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	1 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Zw krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Aubergine: Die Aubergine waschen, den Strunk abschneiden. Die Aubergine in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und das Paniermehl je auf zwei weitere Teller geben. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginen portionsweise erst in Mehl, dann in Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Auberginenscheiben im heißen Öl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan grob reiben. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die gehackten Polpa Tomaten in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebackene Auberginen auf Teller anrichten, Tomaten-Sugo dazu reichen und mit Parmesan bestreuen.

Für die Champignons: Champignons putzen und die Stiele herausschneiden. Die getrockneten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Gehäutete Dosentomaten abgießen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in 1 EL heißem Öl dünsten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Hälfte der Thymianblättchen fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Die getrockneten Tomaten, Dosentomaten, Schalotten, Knoblauch, Thymian und die Hälfte vom Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Champignons füllen. Die Champignons mit dem restlichen Olivenöl in eine ofenfeste Form geben. Den restlichen Parmesan über die gefüllten Pilze geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°Celsius Umluft ca. 15 Minuten backen. Die Champignons mit den restlichen Thymianstängeln dekorieren.

Für Prosciutto di Parma: Die Melone vierteln, entkernen und von der Schale befreien. In acht Spalten schneiden. Den Schinken um die Melonenspalten wickeln.

Für das Ciabatta: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die ParmaschinkenMelonenspalten damit garnieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Die Auberginen damit garnieren. Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen abziehen, andrücken, das Brot damit einreiben und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anrösten und zur Antipastiplatte reichen.

Jan-Frederik Kolthoff am 30. Mai 2018

Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Thymian-Polenta

Für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

500 g mittelgroße Tomaten	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 EL Tomatenmark	3 Oreganozweige
2 Rosmarinzweige	5 Thymianzweige	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 TL Fenchelsaat	Olivenöl	Salz

Für das Türmchen:

2 Scheiben Kochschinken	1 mittelgroße Aubergine	3 frische Tomaten
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsaat	Meersalz
100 ml neutrales Öl	Salz	

Für die Thymian-Polenta:	125 g Polenta	$\frac{1}{2}$ Limette
30 g Parmesan	2 EL Butter	250 ml Milch
250 ml Hühnerfond	5 Thymianzweige	

Für die Tomatensauce:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, danach abschrecken und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Chili hacken und mit Tomatenwürfel und Tomatenmark hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kräuterblättchen abzupfen und hacken. Anschließend mit in die Pfanne geben und alles ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Öl etwas anrösten, anschließend zur Tomatensauce geben.

Für das Türmchen:

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe salzen. Danach etwas trocken tupfen. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die getrockneten Auberginenscheiben leicht mit Mehl bestäuben und im Öl ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Danach auf Küchenpapier entfetten. Die Auberginenscheiben mit einem Servierring in eine gewünschte Größe ausstechen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Für das Auberginentürmchen den Servierring in eine Auflaufform stellen und Tomatensauce und Auberginenscheiben abwechselnd schichten. Die Tomatensauce als erstes in die Form hinein füllen und mit einer Auberginenscheibe belegen. Noch einmal Tomatensauce darüber geben und mit der zweiten Auberginenscheibe belegen. Anschließend Tomatensauce darüber gießen und eine Scheibe gekochten Schinken darauf geben. Auf den Schinken erneut Tomatensauce und eine dritte Auberginenscheibe geben. Das Türmchen mit Tomatenscheiben abschließen und mit Meersalz und Fenchelsaat würzen. Auberginen-Türmchen anschließend ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Für die Thymian-Polenta:

Thymianblättchen abzupfen. 250 ml Fond zusammen mit Milch und Thymian in einem Topf erhitzen. Dann die Polenta langsam einrieseln lassen und dabei mit einem Kochlöffel umrühren. Nun die Limettenschale abreiben und den Saft einer halben Limette auspressen. Ebenfalls den Parmesan reiben. Den Limettenabrieb und -saft zur Polenta geben. Bei geringer Hitze 10-15 Min quellen lassen und die Butter und den Parmesan dazugeben. Auberginen-Türmchen mit Tomatensauce und Thymian-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Poschadel am 21. September 2017

Austern und Lardo mit Safran-Birne, Babyspinat, Croûtons

Für zwei Personen

Für Austern und Lardo:

12 Austern	6 Scheiben Lardo	2 Karotten
$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Poreestange	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	100 ml Wermut	300 ml Krustentierfond
2 EL Sonnenblumenöl		

Für die Safranbirne:

2 Birnen	2 EL Zucker	1 Briefchen Safran
50 ml weißer Balsamico-Essig		

Für den Spinat:

400g Babyspinat	1 Zitrone	1 Schalotte
1 EL Pinienkerne	1 EL Butter	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz		

Für Austern und Lardo: Die Karotten und Sellerie schälen. Lauch von den äußeren Blättern und Strunk befreien, waschen und trocken tupfen. Karotten, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Sellerie-, Möhren- und Schalottenwürfel darin anschwitzen. Knoblauch und Lauch dazugeben und mit anschwitzen. Mit Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. Mit Krustentierfond angießen und 10 Minuten köcheln lassen. Fond durch ein feinmaschiges Sieb in einen zweiten Topf gießen und erneut aufkochen. Danach nur noch leicht simmern lassen.

Austern waschen, aus den Schalen lösen und im stark siedendem Fond 4 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Lardoscheiben halbieren und zu Röllchen aufrollen.

Für die Safranbirne: Die Birnen achteln, vom Kerngehäuse befreien und schälen. Zucker in einer beschichteten Pfanne schmelzen und bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren. Birnenstücke im Karamell kurz schwenken. Mit dem Essig ablöschen, aufkochen, die Pfanne vom Herd nehmen, den Safran einrühren, den Deckel auflegen und das Ganze 15 Minuten ziehen lassen. Birne aus dem Sud nehmen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen.

Für den Spinat: Den Spinat abbrausen und trocken tupfen. Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Mit Muskatnuss, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und Pinienkerne untermischen.

Für die Croûtons: Das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. Thymian abbrausen und trocken wedeln. Knoblauch abziehen und andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Thymian und Knoblauch dazugeben und Brotwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Babyspinat in tiefen Tellern anrichten, Safranbirnen an den Rand platzieren, Austern und Lardo oben drauf geben, mit Sud aufgießen, mit Croûtons bestreuen und servieren.

Sidney Schlange am 12. Dezember 2017

Bandnudeln, Bauchspeck, Tomaten-Soße und Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Bandnudeln:

250 g Mehl 2 Eier 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Sauce:

3 Scheiben Bauchspeck 4 kleine Zwiebeln 500 ml passierte Tomaten
1EL Tomatenmark 50 g Mehl Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Frisée 100 g Kopfsalat 1 Karotte
1 EL Kürbiskernöl 20 ml Apfelessig Salz

Für die Bandnudeln:

Das Mehl mit den Eiern, Öl und etwas Salz verkneten. Teig ca. 15 Minuten kühl ruhen lassen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine glatt und dünn ausrollen und mit einem Bandnudelaufsatz in Form schneiden.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Nudeln ca. drei Minuten bissfest garen.

Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Mit etwas Öl in einem Topf anschwitzen, Speckscheiben im Ganzen mit anbraten und anschließend aus dem Topf nehmen.

Röstrückstand mit etwas Mehl bestäuben und mit Schneebesen verrühren. Mit etwas heißem Wasser aufgießen und Tomatenmark und passierte Tomaten hinzu fügen. Mit dem Stabmixer pürieren.

Speck in Streifen schneiden und mitsamt den Zwiebeln zur Sauce hinzugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Salate waschen. trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Karotte schälen und raspeln. Kürbiskernöl mit Apfelessig und Salz vermengen und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Victoria Hohl am 04. Februar 2019

Bandnudeln, Kabanossi-Bergkäs' - Soße, Wiesenkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

300 g Weizendunst	2 Eier	75 g TK-Spinat
1 Muskatnuss	3 EL Olivenöl	feines Salz

Für die Sauce:

2 Stangen getr. Kabanossi	1 gelbe Paprika	150 g Cherrytomaten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
300 ml Weizenbier	200 ml Rinderfond	100 ml Sahne
50 g Butter	150 g Bergkäse am Stück	1 TL mildes Paprikapulver
1 Msp. Chiliflocken	½ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

150 g Wiesenkräutersalat	1 EL Senf	1 TL Honig
40 ml Sherry-Essig	1 TL getr. Oregano	3 TL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Nudeln Spinat und Olivenöl in einer Moulinette fein pürieren. Aus Weizendunst, Eiern, Muskat, Salz und Öl einen kompakten Nudelteig kneten. Teig teilen und einen mit Olivenöl und den anderen mit Spinat-Öl abrunden. Teige gut verkneten und mit der Nudelmaschine verarbeiten und dünn ausrollen.

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und grob schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten waschen und halbieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob zupfen und mit den Tomaten in die Pfanne geben. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen und mit Bier ablöschen. Rinderfond angießen und Chiliflocken hinzufügen.

In einem Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln ca. 3 Minuten garen.

Für das Dressing Senf, Honig, Essig, Oregano, Öl, Salz und Pfeffer verrühren. Wiesenkräuter verlesen, waschen und trockenschleudern.

Nudeln abschöpfen und mit Petersilie, Butter und Sahne in die Pfanne geben.

Die Bandnudeln auf Tellern anrichten, Bergkäse großzügig darüber reiben, mit Petersilie garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.

Stefanie Gaismayer am 06. Juni 2016

Bayerisches Leberkäse-Gulasch mit Spätzle

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

2 Scheiben Leberkäse	1 Dose passierte Tomaten	2 Zwiebeln
1 grüne Paprikaschote	1 EL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
4 EL Sonnenblumenöl	250 ml Ajvar	2 EL Paprikapulver
2 TL Chilipulver	Pfeffer	Salz

Für die Spätzle:

400 g Mehl	6 Eier	0,5 L Mineralwasser
Butter	Muskatnuss	Salz

Für das Gulasch aus den Tomaten, Ayvar, Paprika- und Chilipulver eine Sauce zubereiten.

Leberkäse in etwa 3 Zentimeter dicke Stücke würfeln und in einem Topf mit Öl anbraten. Die Würfel wieder herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln.

Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, würfeln und im Topf anschwitzen. Das Tomatenmark hinzufügen und mit der Sauce auffüllen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Leberkäse dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben und Eier aufschlagen. Mit Salz und Muskat würzen. Mineralwasser dazugeben und alle Zutaten miteinander von Hand schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Für fünf Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Anschließend Teig von einem Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Bayerisches Leberkäs-Gulasch mit selbstgemachten Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Ivonne Jobs am 21. September 2016

Blutwurst mit Apfel-Spalten, Apfel-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

350 g Blutwurst	150 g Butterschmalz	1 große Zwiebel
100 g Speisestärke	1 EL Mehl	

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	3 EL Mascarpone
3 EL Sahne	1 Muskatnuss	Pfeffer, Salz

Für die Apfelspalten:

2 säuerliche Äpfel	150 ml Apfelsaftkonzentrat	150 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderfond	2 Schalotten	1 Zitrone
2 EL Butter	2 EL Zucker	

Für die Blutwurst:

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Speisestärke und Mehl mehlieren und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls braten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln in heißem Salzwasser garkochen, danach stampfen. Butter, Sahne und Mascarpone lauwarm erhitzen und zu den gestampften Kartoffeln geben. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Für die Apfelspalten:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weißwein, Rinderfond Apfelsaft und Zitronensaft ablöschen. Schalotten abziehen und halbieren.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten und Schalotten in die Pfanne geben und weichkochen. Anschließend beides wieder herausnehmen. Die restliche Flüssigkeit mit Butter abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Uta Spankowsky am 04. Dezember 2019

Blutwurst mit Apfelspalten, Zwiebeln, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für die Apfelspalten:

2 kleine rotschalige Äpfel	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 EL Zucker		

Für die Rotwein-Zwiebeln:

1 große rote Zwiebel	1 EL Butter	125 ml Portwein
250 ml Rotwein	1 EL Puderzucker	Chilisalز

Für die panierte Blutwurst:

400 g Thüringer Blutwurst	1 Ei	1 EL Mehl
150 g Pankobrösel	2 EL Butterschmalz	

Für die Garnitur:

4 Zweige Majoran

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Milch in einem kleinen Topf aufsetzen. Wenn die Kartoffeln weich sind, Kochwasser abgießen, Salz, Muskatnuss und Butter zugeben und stampfen. So viel heiße Milch untermischen bis eine cremige Masse entsteht. Mit Salz abschmecken und warmstellen.

Für die Apfelspalten:

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Butter erhitzen, Vanilleschote komplett zugeben und Apfelspalten bei kleiner Hitze darin braten. Kurz vor Ende der Garzeit mit etwas Zucker karamellisieren und warmstellen. Vanilleschote entfernen.

Für die Rotwein-Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in halbe Ringe schneiden. Puderzucker in der Pfanne schmelzen lassen, Zwiebelringe zugeben, glasig braten und mit Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Rotwein nach und nach zugeben, so dass eine kompottartige Masse entsteht. Mit Chilisalز abschmecken.

Für die panierte Blutwurst:

Blutwurst in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Haut entfernen und in Mehl wenden. Scheiben durch das verquirlte Ei ziehen und anschließend in Panko wenden. Butterschmalz erhitzen und die Blutwurstscheiben darin goldgelb braten.

Für die Garnitur:

Majoran abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mary Tharovsky am 20. Juli 2020

Blutwurst, Kartoffel-Risotto, Apfel-Ragout, Essig-Zwiebel

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 Blutwurst	1 Ei	2 EL weißer Sesam
2 EL schwarzer Sesam	Mehl	Butterschmalz

Für das Kartoffel-Risotto:

2 festk. Kartoffeln	30 g Pecorino	300 ml Sahne
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für das Apfelragout:

2 Cox-Äpfel	50 ml Apfelsaft	100 ml trockener Weißwein
2 EL Honig	1 Sternanis	1 Gewürznelke
1 EL kalte Butter	1 Prise feines Salz	

Für die Zwiebel:

1 rote Zwiebel	100 ml Rotweinessig	50 ml Himbeeressig
2 EL Olivenöl	2 TL Zucker	Salz

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst in 2 x 2 cm große Stücke schneiden. Aus Mehl, einem verquirlten Ei und dem Sesam eine Panierstraße bereitstellen. Die Blutwurst in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Sesam panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierte Blutwurst hellbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für das Kartoffel-Risotto:

Die Kartoffeln schälen und in $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute blanchieren, herausnehmen und die Kartoffelwürfel zum Abkühlen auf ein Blech legen.

100 ml Kartoffelwasser auffangen und beiseite stellen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sahne in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren und Thymian, Rosmarin und Lorbeer dazugeben. Die reduzierte Sahne durch ein Sieb passieren. Die Kartoffelwürfel und das Kartoffelwasser dazugeben und köcheln lassen. Die Kartoffel-Sahne-Mischung vom Herd nehmen, Pecorino auf einer Vierkantreibe reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout:

Die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Die Äpfel in einer Pfanne mit Honig karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Apfelsaft angießen, Sternanis und Nelke hinzufügen und aufkochen lassen. Sternanis und Nelke entfernen und die Reduktion mit kalter Butter abbinden. Mit Salz abschmecken.

Für die Zwiebel:

Die Zwiebel abziehen, achteln, kräftig salzen und zuckern und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die entwässerte Zwiebel in einer Pfanne mit wenig Olivenöl scharf anbraten und mit Rotwein- und Himbeeressig ablöschen.

Die Zwiebel in einem verschlossenen Gefäß abkühlen lassen.

Die Blutwurst mit Kartoffel-Risotto und Apfelragout mit Essig-Zwiebel auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Knör am 06. November 2017

Blutwurst-Apfel-Praline im Yufka-Teig, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Praline:

200 g Blutwurst	1 Yufkateig	1 säuerlicher Apfel
1 Schalotte	1 Zitrone (Schale)	1 Ei
1 EL Majoranblätter	Semmelbrösel	1 TL Butterschmalz
1 EL Butter	1 EL grobkörn. Rieslingsenf	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

450 g mehlig. Kartoffeln	3 Lorbeerblätter	140 g Butter
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Portwein-Zwiebeln:

2-3 rote Zwiebeln	50 ml Portwein	1 EL Zucker
1 TL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Frühlingszwiebel

Für die Praline:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel waschen und trockentupfen. Blutwurst und Apfel in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen und fein würfeln. Majoranblätter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Zitrone waschen und trockentupfen. Zitronenschale abschneiden. Apfelstücke und ein kleines Stück Zitronenschale zugeben und 2-3 Minuten unter Wenden anschmoren. Zitronenschale entfernen.

Schalottenwürfel hinzugeben und anschwitzen. Majoran unterrühren.

Hitze ausschalten und die Blutwurstwürfel einrühren. Evtl. mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Ein Küchentuch mit kaltem Wasser durchfeuchten und ein zweites trockenes genau darüber legen. Yufkateig-Blätter ausbreiten und in Teigstücke (ca. 28x11 cm breit) schneiden. Ei trennen. Das Eigelb verquirlen und die Teigländer dünn damit bestreichen. In die Mitte ein wenig Semmelbrösel streuen und jeweils einen gehäuften EL der Blutwurst-Apfel-Füllung darauf setzen. Die Füllung mit ein wenig Semmelbrösel bestreuen. Die Teigblätter zu Säckchen formen und versetzt in eine Mini-Muffin-Form setzen. Butter zerlassen und jedes Säckchen mit zerlassener Butter bestreichen und im Backofen 5-10 Minuten backen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und zusammen mit dem Lorbeerblatt und Salz weich kochen und abgießen. Lorbeerblatt entfernen.

Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Kartoffeln stampfen. Mit geriebener Muskatnuss sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Portwein-Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und große Ringe halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und darin die Zwiebeln anbraten. Portwein angießen und auf kleiner Flamme einköcheln.

Zucker einrühren und mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kerstin Döring am 13. Mai 2019

Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

400 g Mehl 4 Eier 1 Pr. feines Salz

Für die Füllung:

150 g Blutwurst $\frac{1}{2}$ säuerlicher Apfel $\frac{1}{2}$ Schalotte
1 Eigelb 1 EL Butter 1 TL Sonnenblumenöl
Salz Pfeffer

Für die Jus:

$\frac{1}{2}$ Ananas 500 g geriebener Meerrettich 100 g Zwiebeln
 $\frac{1}{2}$ Apfel $\frac{1}{2}$ Zitrone, davon den Saft 100 ml Ananassaft
500 ml Geflügelfond 125 g Crème-double 1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für den Nudelteig:

Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier hineinschlagen und zunächst mit einer Gabel von außen nach innen das Mehl unter die Eier rühren. Den Teig ca. 10 Minuten geschmeidig kneten und mit einem Küchentuch bedeckt ruhen lassen. Den Teig mithilfe einer Nudelmaschine zu zwei Bahnen verarbeiten.

Für die Füllung:

Die Blutwurst häuten, den Apfel schälen, entkernen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne Öl mit Butter erhitzen, Apfel- und Zwiebelwürfel darin kräftig anschwitzen und Blutwurstwürfel dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Ei trennen. Das Eigelb zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Jus:

Ananas schälen, vierteln und den Strunk heraus schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Apfel schälen, entkernen und grob würfeln. Lorbeer und Thymian zusammen mit Ananas, Zwiebel und Apfel anschwitzen, mit dem Fond und Ananassaft ablöschen. 25 Minuten köcheln lassen. Danach passieren und warmstellen. Meerrettich auf ein Leinentuch geben und vorsichtig den Saft auspressen. Fond und Crème double dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Je 1 TL Füllung auf die Bahnen geben, Teigzwischenräume mit Wasser bepinseln und beide Bahnen aufeinanderlegen. Die Ravioli mit dem Ravioli-Stempel ausstanzen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli darin etwa 2 Minuten kochen lassen. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Ravioli mit etwas Nudelwasser in der Pfanne nachrösten. Die Blutwurst-Ravioli mit Ananas-Meerrettich-Jus auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 14. Februar 2017

Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel, Apfelkren

Für zwei Personen

Für die Blutwurst-Scheibe:

500 g Blutwurst	200 g Cornflakes	4 cm Meerrettichwurzel
2 Eier	200 g Mehl	Salz
Butterschmalz		

Für den Kartoffelschmarrn:

250 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	2 Stängel Petersilie
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Apfelkren :

2 säuerliche Äpfel	4 cm Meerrettich	1 Zitrone
1 TL Zucker	1 TL Sonnenblumenöl	Salz

Für die Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel:

Den Meerrettich schälen und mit einer Küchenreibe reiben. Die Blutwurst schälen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und leicht anfeuchten. Im geriebenen Meerrettich wälzen und andrücken. Für die Panierung die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Plattiereisen grob zerbröseln.

Die zerbröselten Cornflakes in eine Schüssel geben. Die Eier verquirlen und salzen. Die Blutwurstscheiben zuerst im Mehl wenden, danach durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss in den Cornflakes wälzen.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Blutwurstscheiben beidseitig goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelschmarrn:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln halbieren und mit Schale in heißem Wasser weich kochen. Anschließend Kartoffeln pellen. In der Zwischenzeit die Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie abrausen und fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen, Zwiebel darin anbraten, die gekochten Kartoffeln dazugeben. Mit einer Gabel die Kartoffeln grob zerdrücken und alles gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die frische Petersilie untermischen.

Für den Apfelkren :

Zitrone auspressen. Äpfel schälen und entkernen. Meerrettich schälen und Apfel und Meerrettich mit einer Küchenreibe fein reiben. Direkt im Anschluss mit dem Zitronensaft vermischen. Mit Zucker, Öl und Salz abschmecken.

Blutwurst-Scheibe im Cornflakes-Mantel mit Kartoffelschmarrn und Apfelkren auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Pörtl am 20. September 2017

Blutwurst-Strudel, Apfel-Balsamico-Reduktion, Sauerkraut

Für zwei Personen

Für den Strudel:

300 g Blutwurst	4 Strudelteigblätter	3 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel	Fett	2 TL Majoran
1 EL Butterschmalz	500 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Rahm-Sauerkraut:

1 EL Butter	1 kleine Zwiebel	5 Scheiben gek. Schweinebauch
200 g gek. Sauerkraut mit Saft	100 ml Gemüsefond	50 ml Sauerkrautsaft
2 EL Crème fraîche	100 ml süße Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Reduktion:

50 ml weißer Balsamicoessig	100 ml Apfelsaft	2 EL Zucker
-----------------------------	------------------	-------------

Für den Strudel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen.

Fett von der Blutwurst in die Pfanne geben. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und glasig dünsten. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und knusprig braten.

Blutwurst grob hacken und zum Schluss zur Kartoffelmasse geben.

Strudelteigblatt Butterschmalz bestreichen und Blätter aufeinanderlegen. Blutwurstmasse in die Mitte des Strudels geben, einrollen und mit Butter bestreichen. Ca. 15 Minuten im Ofen backen.

Für das Rahm-Sauerkraut:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Speck begeben, Sauerkraut zufügen, mit Gemüsefond und Sahne aufgießen, weich dünsten, mit Sauerkrautsaft, Salz, Pfeffer, Crème fraîche und Sahne abschmecken.

Für die Apfel-Balsamico-Reduktion:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Balsamicoessig ablöschen und einkochen lassen.

Apfelsaft dazugeben und mit Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marika Loacker am 13. November 2018

Blutwurst-Türme, Blutwurst-Puffer mit Kräuter-Dip

Für zwei Personen

Für die Blutwurst-Türme:

100 g Blutwurst	2 große Kartoffeln	1 Ei
6 EL Pankomehl	Mehl	1 L Frittierfett
Salz		

Für die Puffer:

150 g Blutwurst	300 g festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Becher Schmand
3 EL 8 Kräuter (TK)	2 Zw. glatte Petersilie	2 Zweige Minze
Salz		

Für die Blutwurst-Türme:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Blutwurst in Scheiben schneiden und runde Kreise ausstechen. Kartoffeln in Scheiben schneiden und ebenfalls Kreise ausstechen. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen.

Nun eine Scheibe Kartoffel, dann eine Scheibe Blutwurst aufeinanderlegen, bis drei Scheiben Kartoffeln und zwei Scheiben Wurst ein Türmchen ergeben. Diese vorsichtig in Mehl wenden.

Das Ei mit Salz und Pfeffer verquirlen und die Türmchen erst durch das Ei, dann durch das Pankomehl ziehen. Die Türmchen in der Fritteuse ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.

Für die Puffer:

Kartoffeln schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln in einem Mulltuch ausdrücken und in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen, ebenfalls reiben und zu den Kartoffeln geben. Knoblauch abziehen und pressen. Blutwurst mit einer Gabel fein zerdrücken und gemeinsam mit einem Ei und Knoblauch zu den Kartoffeln geben. Die Masse sehr gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei mäßiger Hitze in einer beschichteten Pfanne mit Öl kleine Puffer ausbacken.

Für den Dip:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und ganz fein schneiden.

Schmand mit den TK-Kräutern und etwas Zitronensaft- und abrieb vermengen. Knoblauch abziehen, auspressen und ebenfalls unterheben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Ochs am 29. Juli 2020

Blutwurst-Tofu-Frühlingsrollen auf Paprika-Ananas-Kraut

Für zwei Personen

Für die Frühlingsrollen:

1 Pack Frühlingsrollenteig	100 g Blutwurst ohne Pelle	80 g Räuchertofu
300 ml neutrales Öl	gemahlener Kümmel	Salz, Pfeffer

Für das Kraut:

200 g Sauerkraut	2 rote Paprikaschoten	1 mehligk. Kartoffel
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ frische Ananas	1 EL Honig
200 ml Gemüsesfond	$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver	Chili
1 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone	1 Ei	1 TL Senf
200 ml Rapsöl	1 Bund Koriander	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	1 TL Sriracha-Sauce
2 TL Sojasauce	2 EL Reisweinessig	1 TL Agavendicksaft
1 TL heller Sesam	2 EL Sesamöl	2 EL Olivenöl

Für die Frühlingsrollen:

Die Blutwurst und den Räuchertofu klein würfeln, miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Frühlingsrollen-Teig ausbreiten, auf jeweils ein Teigblatt einen Esslöffel der Blutwurst-Tofu-Füllung geben und zu kleinen Frühlingsrollen aufrollen.

Frühlingsrollen anschließend in heißem Öl frittieren.

Für das Paprika-Ananas-Kraut:

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Mit dem Gemüsesfond in einem Standmixer fein pürieren.

Entstandenen Paprikasaft durch ein Passiertuch in einen Topf pressen.

Zwiebel abziehen, die Hälfte in dünne Streifen schneiden und in heißem Öl anschwitzen. Sauerkraut dazugeben, mit anschwitzen und das Paprikapulver untermischen.

Mit dem frischen Paprikasaft aufgießen. Eine halbe Kartoffel fein reiben und unter das Kraut rühren. Bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

Ananas schälen und die Hälfte davon klein schneiden. Ein paar Minuten vor Schluss, die Ananas zum Kraut dazugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Chili abrunden.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Öl in einen hohen Rührbecher geben. Das Ei mit Senf, einer Prise Salz und etwas Pfeffer hinzugeben. Etwas Zitronensaft auspressen und ein paar Spritzer Zitronensaft hinzugeben.

Den Pürierstab ganz unten im Becher ansetzen, einschalten und langsam hochziehen, so dass eine cremige Mayonnaise entsteht. Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinschneiden und unter die Mayonnaise heben.

Für den Asia-Gurkensalat:

Gurke waschen, mit einem Sparschäler zu Nudeln verarbeiten und in eine Schüssel geben. Ingwer schälen und klein schneiden.

Für die Marinade Ingwer, Sriracha, Sojasauce, Reisweinessig, Agavendicksaft, Sesamöl und Olivenöl mischen und erst kurz vor dem Servieren über die Gurken geben und mit Sesam garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Lentsch am 24. November 2020

Blutwurst-Tortellini mit Speckfond, Limetten-Rahm-Kraut

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	75 g Mehl	2 Eier
Hartweizengrieß (Bestäuben)	1 Prise Salz	

Für die Tortellini:

1 Blutwurst	2 Eier	200 ml Sahne
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Limetten-Rahm-Kraut:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	1 Limette
300 ml Sahne	Mehl	Garam Masala
ganzer Kümmel	Öl, Salz, Pfeffer	

Für das Apfelgelee:

200 ml Bio-Apfelsaft	1 Limette	5 Agar-Agar
----------------------	-----------	-------------

Für das Schinken-Segel:

4 Sch. Schwarzw. Schinken

Für den Speckfond:

8 Sch. Schwarzw. Schinken	$\frac{1}{4}$ Gemüsezwiebel	200 ml Sahne
Öl	1 EL ganzer Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die frittierten Zwiebeln:

2 große Gemüsezwiebeln	6 EL Mehl	Öl, Salz
------------------------	-----------	----------

Für den Nudelteig:

Den Hartweizengrieß mit Mehl, Eiern und Salz vermischen. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Tortellini:

Eier trennen. Blutwurst häuten und in dünne Scheiben schneiden.

Blutwurstscheiben halbieren, beiseitestellen. Teig halbieren, mit dem Handballen flach drücken, mit etwas Mehl bestäuben und mehrmals durch die Walzen der Nudelmaschine drehen. Dabei den Walzenabstand jeweils um eine Stufe verringern. Die dünne Teigbahn auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt ausbreiten. Mit einem runden Ausstecher Teigringe ausstechen und auf jede Teigplatte eine halbe Blutwurst legen.

Die Teigzwischenräume mit Eiklar bepinseln, damit sie besser zusammenhalten und den Teig über die Füllung klappen. Ränder gut andrücken damit keine Füllung austritt. Nun die beiden Enden des Halbkreises zur typischen Tortelliniform zusammenführen. Ein Topf mit gut gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Tortellini ca. 5 Minuten garen.

Final können die Tortellini in einer Pfanne mit etwas Sahne, Salz und Pfeffer geschwenkt werden.

Für das Limetten-Rahm-Kraut:

Spitzkohl halbieren und den Kohl im Ganzen über einen Hobel sehr fein reiben oder in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Limette waschen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den gehobelten Spitzkohl hinzufügen und anschwitzen. Mit Sahne auffüllen und in ca. 5 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen, bis der Spitzkohl die gewünschte Bissfestigkeit hat. Mit Garam Masala, Kümmel, Salz, und Pfeffer abschmecken. Mehl in wenig kaltem Wasser glatt rühren und die Limettensahne damit binden.

Für das Apfelgelee:

Apfelsaft in einen Topf geben mit Abrieb von der Limette abschmecken.

Agar-Agar Pulver abmessen und dazu geben. Mit dem Schneebesen einrühren. Flüssigkeit aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Saft in eine flache Schale füllen und erkalten lassen. Nachdem

die Flüssigkeit geliert ist nach Belieben mit eine runden Ausstecher Apfelgelee-Plättchen ausstechen.

Für das Schinken-Segel:

Schinken in einer Pfanne krossbraten. Dabei mit Backpapier und Topf beschweren.

Für den Speckfond:

Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Etwas Öl in einen Topf geben, Zwiebel darin glasig dünsten und den Schinken langsam auslassen.

Kümmel hinzugeben, mit Wasser ablöschen und mit Sahne auffüllen. Zu einem Fond reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufmixen.

Für die frittierten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in dünne Halbringe schneiden. Die einzelnen Ringe vorsichtig voneinander trennen. In einer Fritteuse das Öl auf 160 Grad erhitzen. Zwiebelringe mit dem Mehl mischen. Zwiebeln in die Fritteuse geben und unter ständigem Wenden goldbraun ausbacken. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carina Mayer-Pendl am 30. November 2020

Bohnen-Gulasch mit Paprika-Reis

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

200 g weiße Bohnen	200 g rote Bohnen	1 festkochende Kartoffel
1 rote Paprika, klein	1 grüne Paprika, klein	100 g Speck
150 g Bergwurst	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
½ TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Tomatenmark	100ml Rinderfond
1 EL Weißweinessig	125 ml Rotwein	2 Zweige frischer Majoran
EL Pflanzenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Langkornreis	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 Zwiebel	300 ml Gemüsefond	Olivenöl

Für das Gulasch:

Speck würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Paprika waschen, entkernen und ebenfalls kleinschneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Alles zusammen in etwas Öl in einem großen Topf anbraten. Das Paprikapulver einstreuen und mit Fond und Rotwein aufgießen. Die Wurst kleinschneiden und zusammen mit den Bohnen dazugeben. Mit Tomatenmark, Chili und Essig abschmecken. Majoran hacken und dazugeben. Ca. 10 min kochen lassen.

Für den Reis:

Die Zwiebel abziehen und die Paprika waschen und entkernen. Beides in feine Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten. Den Reis dazugeben, kurz mit braten und mit Gemüsefond aufgießen. Köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Martin am 18. Juli 2018

Bratwurst, Grill-Gemüse und -Kartoffel, Kräuter-Quark

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

300 g mageres Schweinefleisch	300 g fetter Schweinebauch	5 m Schweinedarm (26/28
Wurstgarn	2 Knoblauchzehen	2 g geriebene Muskatnuss
2 g gemahlener Koriander	2 g gemahlener Piment	4 g Majoran
35 g Salz	4 g gemahlener Pfeffer	

Für das Grillgemüse:

1 grüne Zucchini	8 große weiße Champignons	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	1 Bund Thymian	100 ml Olivenöl
20 g grobes Meersalz	10 g schwarzer Pfeffer	

Für die Grillkartoffel:

2 große Kartoffeln	2 Zweige Thymian	$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Kräuterdip:

300 g halbfetten Speisequark	100 g Sauerrahm	100 g Crème-fraîche
1 Zitrone	2 Prisen Zucker	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Bratwurst:

Den Schweinedarm vorher in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Danach die Fleischwürfel etwa 15 Minuten tiefkühlen. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs ebenfalls kalt stellen.

Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. Knoblauch abziehen, feinhacken und mit Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Piment und Majoran zur Fleischmasse geben. Alles gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Wurst auf dem Grill von allen Seiten grillen.

Für das Grillgemüse:

Zucchini waschen und die Endstücke abschneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und ganz fein hacken. Knoblauch abziehen und halbieren. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden.

Zucchinischeiben mit Öl bestreichen und mit der Knoblauchzehe einreiben. Scheiben auf den heißen Grill legen und solange grillen, bis sie leicht glasig sind und ein angenehmes Grillmuster haben. Etwa 5 Minuten von jeder Seite. Danach mit grobem Meersalz und feingehacktem Rosmarin bestreuen und mit etwas Pfeffer abschmecken.

Von den Pilzen die Stiele entfernen und mit einem Löffel die Lamellen entfernen. In jeden Pilz ein bis zwei Tropfen Olivenöl und ein Häuflein vom frisch gehackten Thymian geben. Champignons auf Holzspieße stecken und ca. 10 Minuten grillen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Grillkartoffel:

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Kartoffeln gut waschen und ca. 10 Minuten vorkochen. Danach rundherum mit der Gabel mehrfach tief einstechen. Salzen, pfeffern und mit Thymian bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Kartoffeln auf den Grill legen und von allen Seiten grillen.

Für den Kräuterdip:

Schnittlauch, Basilikum und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Zitrone halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Speisequark, Sauerrahm und Crème fraîche in eine Rührschüssel geben und den Saft der Zitrone mit dem Zucker dazugeben. Kräuter dazugeben und noch mal alles vorsichtig aber gründlich verrühren. Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maike Eggers am 18. Juli 2019

Bratwurst-Praline mit Sekt-Sauerkraut und Apfelsenf

Für zwei Personen

Für die Praline:

100 g Schweinehackfleisch	50 g Schweinebauch/-Speck	2 Brezeln
4 Eier	1 Muskatnuss	3 Zweige Majoran
1 TL getrockneter Majoran	2 EL Semmelbrösel	Mehl
Schweineschmalz	Frittierfett	Salz, Pfeffer

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut	1 kl. säuerlicher Apfel	1 Zwiebel
200 ml halbtrockener Sekt	100 ml Apfelsaft	100 ml Gemüsefond
2 Lorbeerblätter	2 Wacholderbeeren	2 getrocknete Nelken
1 TL Schweineschmalz	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Apfelsenf:

1 kleiner Apfel	5 getrocknete Datteln	100 g Senfmehl
150 ml Apfelessig	1 Prise Kurkuma	2 TL Salz

Für die Praline:

Die 2 Eier in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen.

Schweinebauch ganz fein würfeln und mit Schweinehackfleisch vermischen. Frischen Majoran klein hacken und mit getrocknetem Majoran dazugeben und zu Pralinen formen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Schweineschmalz erhitzen und die Pralinen darin vorgaren und etwas abkühlen lassen. Je nach Konsistenz ein Eigelb oder ein ganzes Ei hinzufügen, die Fleischmasse soll nicht zu flüssig werden.

Brezeln im Standmixer zerkleinern und ein Ei in einer Schüssel verquirlen. Pralinen in Mehl wenden, anschließend in Ei und zuletzt in den Brezelbröseln. In der Fritteuse ausbacken, bis sie knusprig ist.

Für das Sauerkraut:

Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einem Topf in Fett andünsten.

Lorbeerblatt, Nelken und zwei zerdrückte Wacholderbeeren dazugeben.

Sauerkraut hinzufügen und mit Gemüsefond und Apfelsaft angießen und bei geschlossenem Deckel kochen. Apfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und zum Kraut geben und mit kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende der Kochzeit Sekt dazugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen

Für den Apfelsenf:

Essig leicht erwärmen. Apfel schälen, entfernen und fein reiben. Datteln fein hacken. Alles mit dem Senfmehl, Salz und Kurkuma vermischen. 50 ml Wasser nach und nach hinzufügen und mit dem Pürierstab gut pürieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kilian Brandenburg am 22. Juli 2019

Bretonische Galette mit Schinken, Ei, Käse und Steinpilze

Für zwei Personen

Für die Galette:

80 g Buchweizenmehl	40 g Weizenmehl	110 ml Cidre
1 Ei	120 ml Milch	35 g gesalzene Butter
1 Prise Zucker	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

2 Ei	2 Scheiben gekochter Schinken	50 g Gruyère
1 TL gesalzene Butter	Salz	Pfeffer

Für die gebratenen Steinpilze:

4 kleine Steinpilze	1 Schalotte	3 Halme Schnittlauch
2 EL gesalzene Butter	Salz	Pfeffer

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	1 EL Cidre-Essig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Galette:

Die Mehlsorten und das Ei verrühren. Milch und Cidre nach und nach unter Rühren dazu geben. Butter in kleinem Topf schmelzen und unter den Teig rühren. Mit Zucker und Salz abschmecken. Teig etwas ruhen lassen. Vor dem Backen nochmals durchrühren und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun ausbacken.

Für die Füllung:

Crêpe bei mittlerer Hitze in eine beschichtete Pfanne geben. Pro Crêpe eine Scheibe Schinken und ein Ei mittig darauf platzieren. Gruyère reiben und drei EL pro Crêpe darüber streuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Enden falten, sodass ein Viereck entsteht und warten, bis Masse im Crêpe stockt.

Für die gebratenen Steinpilze:

Steinpilze gründlich abbürsten und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Schalotte mit etwas Butter zu den Pilzen geben. Hitze reduzieren und Pilze kurz durch Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch verfeinern.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren und vorsichtig mit den Wildkräutern vermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jonas Waldhüter am 26. November 2018

Brezen-Speckknödel mit Pilz-Ragout und Feld-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

2 Brezeln, vom Vortag	100 g Speck	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	25 g Butter	1 EL Paniermehl
1 Ei	150 ml Milch	50 ml Neutrales Öl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

100 g Champignons	100 g Steinpilze	100 g Kräutersaitlinge
200 ml Sahne	100 ml Weißwein	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Orange	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Schnittlauch	100 ml dunkles Balsamico
100 ml Olivenöl	1 EL Honig	

Für die Knödel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Brezel ebenfalls in Würfel schneiden. Einen kleinen Teil der Brezelwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. In einem Topf Milch aufkochen und die Kräuter dazugeben. Brezelwürfel in eine Schüssel geben. Die Milch durch ein Sieb über die Brezel gießen. Zwiebelwürfel und Knoblauch mit Öl und Speck in einer Pfanne anbraten und zu der Brezelmasse geben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Petersilie und Ei zu der Masse geben und gut vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Alles etwas ruhen lassen. Anschließend in Paniermehl wenden.

Salzwasser in einem Topf aufkochen und mit einem Esslöffel Knödel formen. Langsam im leicht kochenden Wasser garen. Sobald sie an die Oberfläche kommen mit einem Schöpflöffel herausnehmen.

Für das Pilzragout:

Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Sahne und Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trocken schleudern und die Enden abschneiden.

Orange auspressen und den Saft auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Orangensaft, Zwiebel, Knoblauch, Essig, Olivenöl und Honig zu einer Vinaigrette vermengen. Über den Feldsalat verteilen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

Brezen-Speckknödel mit Pilzragout und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Krämer am 07. Februar 2018

Burrata mit Ofen-Tomaten, spanische Krokette, Ei

Für zwei Personen

Für den Burratao:

6 bunte Cherry-Rispen Tomaten	2 Zehen Knoblauch	1 Mini-Burrata à 120 g
50 g geriebener Parmesan	1 EL Pinienkerne	30 ml dunkler Aceto Balsamico
30 ml Olivenöl	1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die spanischen Krokette:

7 Scheiben Serrano-Schinken	100 g Manchego	1 Limette
3 Eier	125 ml Milch, 3,5 %	20 g Butter
20 g Mehl	200 g Reismehl	200 g Paniermehl
2 L Sonnenblumenöl	Mehl	Muskatnuss
Chiliflocken	Salz	Pfeffer

Für das pochierte Ei:

10 Stangen grüner Spargel	1 cm Ingwer	1 Zitrone
2 Eier	100 ml Weißweinessig	1 TL Butter
20 ml Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Tomaten Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spanischen Krokette Sonnenblumenöl in einer Fritteuse auf 170 Grad erhitzen. Für die Eier in einem Topf Wasser zum Kochen bringen

. Für die Ofen-Tomaten Tomaten waschen, trockenreiben und in eine Auflaufform geben. Knoblauch abziehen und 1½ Zehen zu den Tomaten pressen. Thymian abbrausen, trockenwedeln, zu Tomaten geben. Mit Olivenöl und Aceto Balsamico beträufeln. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für 10 bis 15 Minuten in den Ofen geben.

Für das Basilikum-Pesto Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen. Basilikum, Pinienkerne, ½ Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer mit Olivenöl pürieren. Eine Handvoll Parmesan einarbeiten.

Für den Parmesan-Cracker Pfanne erhitzen. Restlichen Parmesan schmelzen, bis der Käse leicht bräunlich wird. Vom Herd nehmen und kleine Cracker ausstechen. Erkalten lassen. Burrata halbieren. Ofen-Tomaten und Parmesan-Cracker darauf anrichten. Mit Basilikum-Pesto, Olivenöl und Aceto Balsamico garnieren.

Für die Spanischen Krokette Serrano klein schneiden. Manchego fein reiben. Butter erhitzen, Mehl zugeben. Milch unter ständigem Rühren unterrühren. Manchego und Serrano hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, mit Muskatnuss abschmecken. Béchamel abkühlen lassen und ins Gefrierfach geben. Arbeitsfläche bemehlen. Béchamel darauf geben, Rolle formen und circa 5 cm lange Krokette abschneiden. Eier aufschlagen und verquirlen. Krokette in Reismehl wenden, dann durch die Eier und durch Paniermehl ziehen. Für 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Limette abbrausen, abtrocknen, Schale abreiben. Krokette mit Salz und Limettenabrieb würzen.

Für das pochierte Ei kochendem Wasser Essig zufügen. Eier samt Schale für 10-12 Sekunden ins Essigwasser geben, herausnehmen. Mit einem Löffelstiel einen Strudel im Essigwasser erzeugen. Eier vorsichtig aufschlagen, ins Wasser geben und 3 Minuten pochieren.

Für den Spargel Zitrone waschen, trockenreiben und in Scheiben schneiden. Ingwer waschen. Wasser in einem Topf mit Salz, Zucker, Ingwer und einer Scheibe Zitrone zum Kochen bringen. Holziges Ende der Spargelstangen entfernen. Spargel für 2-3 Minuten im Wasser blanchieren. Kalt abschrecken. Olivenöl erhitzen, Spargel darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen,

Butter zum Aromatisieren hinzufügen. Spargel mittig halbieren und mit pochiertem Ei anrichten.

Burrata mit Ofen-Tomaten, Spanische Krokette und Pochiertes Ei mit grünem Spargel auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandre Bidault am 31. Mai 2016

Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia

Für zwei Personen

Für die Cavatelli:

200 g Weizenmehl Salz

Für die Kräuterseitlinge:

200 g Bratwurst	100 g TK Steinpilze	100 g getr. Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge	5 Cherrytomaten	1 Schote Chili
2 Zehen Knoblauch	20 g Butter	80 g Ricotta salata
150 ml Weißwein	2 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Cavatelli:

Mehl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in einer großen Schüssel vermengen. Zunächst mit einer Gabel vermischen, dann mit den Händen kräftig kneten bis nichts mehr an den Fingern klebt. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen, anschließend auf etwa 1 cm Durchmesser rollen und mit einem Messer in 1 cm lange Stücke schneiden, sodass die Teigzylinder etwa 1 cm hoch sind und 1 cm Durchmesser haben. Mit den Fingern Cavatelli aus den Teigzylindern formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Cavatelli für etwa 2 Minuten im kochenden Salzwasser kochen und anschließend abseihen.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Salsiccia aus der Pelle lösen und in kleine Stücke schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Eine große Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Salsiccia und etwas Chili nach Geschmack zugeben und braten, bis die Salsiccia knusprig ist. Kräuterseitlinge putzen und ? grob zerkleinern, die Übrigen der Länge nach durchschneiden. Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln, die Petersilie klein hacken. Knoblauch abziehen. Grob zerkleinerte Kräuterseitlinge, Cherrytomaten, den Rosmarinzweig und eine Zehe Knoblauch der Pfanne zugeben und mitbraten. Steinpilze kleinschneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Eine weitere Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, die übrigen Pilze darin braten, 1 Zehe Knoblauch zugeben und mitbraten. Die Pilze salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und das Olivenöl zu der Salsiccia geben. Cavatelli, Petersilie und Butter der Salsiccia zugeben und kurz aufkochen lassen, anschließend untermischen und für 2 Minuten ziehen lassen.

Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia auf Tellern anrichten, mit grob geriebenem Ricotta salata garnieren und servieren.

Antonio Radano am 16. Juni 2017

Chorizo-Shakshuka, Koriander-Rahm, Feta-Brot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

100 g Chorizo-Wurst	500 g San Marzano Tomaten	200 g Rispentomaten
1 rote Paprikaschote	4 Eier	2 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel	1 TL Koriander	1 TL Rosenpaprika
$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Feta-Brot:

250 g Mehl	150 g Feta-Käse	$\frac{1}{2}$ EL Backpulver
1 Ei	50 ml Öl	75 g Joghurt, 3,5 %
75 g weiche Butter	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz	Salz

Für den Koriander-Rahm:

100 g Schmand	1 Zitrone (Zesten)	4 Stiele Koriander
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g Kalamata-Oliven	150 g Feta Käse	5 Stiele Koriander
-----------------------	-----------------	--------------------

Für die Shakshuka:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika putzen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden und vierteln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chorizo und Knoblauch darin dünsten und Koriander, Rosenpaprika und Chilipulver drüberstreuen. Paprika zugeben. 3 Minuten köcheln lassen und Rispentomaten hinzugeben. Nach 3 Minuten San Marzano Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. 4 Mulden in die Sauce drücken, Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in die Mulden geben. Eier bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten in der Sauce stocken lassen.

Für das Feta-Brot:

Mehl, Butter, Backpulver und Salz in die Küchenmaschine geben und mixen. Feta-Käse zerbröseln und mit Butter in die Mehlmasse geben. Die Teigmasse verkneten bis sie sandartig ist. Ei, Öl und Joghurt mit einer Gabel mischen und hinzufügen. Die Maschine auf mittlerer Stufe ca. 30 Sekunden laufen lassen bis der Teig zusammen kommt. Teig im vorgeheizten Backofen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zu einem 2 cm dicken Fladenbrot ausrollen und 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Koriander-Rahm:

Zitronenzesten abreißen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Schmand, Zitronenzesten, Koriander fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Feta-Käse grob zerbröseln. Tomaten-Shakshuka auf Tellern anrichten, mit Koriander, Feta und Oliven garnieren, Koriander-Rahm und Feta-Brot dazu geben und servieren.

Anke Albert am 31. Juli 2017

Curry, 'Pizza' und Rohkost-Salat mit Orange

Für zwei Personen

Für das Curry:

½ Blumenkohl	125 g Shiitake-Pilze	250 g Babyspinat
200 g gehackte Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer	400 ml Kokosmilch	125 ml Gemüsefond
1 TL Currypulver	1 TL rote Currypaste	Salz

Für die 'Pizza':

250 g Blumenkohl	3 Scheiben Parmaschinken	400 g gehackte Tomaten
5 Champignons	6 Cherrytomaten	1 Schalotte
2 Büffelmozzarella	200 g Gouda	1 Ei
2 TL gerebelter Oregano	4 Zweige Basilikum	2 TL Knoblauchsatz
Salz		

Für den Salat:

½ Blumenkohl	1 Orange	50 ml Orangendirektsaft
1 Schalotte	2 EL Walnüsse	1 EL Butter
40 ml helle Sojasauce	50 ml Walnussöl	1 Bund Schnittlauch
½ TL Zucker	50 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Curry: Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Pfanne ohne Öl anbraten. Die Currypaste mit geriebenem Ingwer und Currypulver hinzugeben und kräftig anrösten. Fond und Tomaten angießen. Den Blumenkohl putzen, vom Strunk befreien, waschen und zerteilen. Die Blumenkohlröschen dazugeben und in der Sauce etwa 10 Minuten köcheln lassen. Die Pilze mit einer Pilzbürste putzen, vierteln und dazugeben. Den Spinat hinzufügen, zusammenfallen lassen und mit Kokosmilch und Salz abschmecken.

Für die 'Pizza': Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blumenkohl halbieren, vom Strunk befreien, waschen und zerteilen. Die Röschen in einer Moulinette zu feinen Bröseln mixen. Den Blumenkohl im Ofen etwa 5 Minuten vorrösten, in ein Küchentuch geben und das Wasser auspressen. Die Blumenkohlbrösel mit geriebenem Gouda, der Hälfte des Oregano und gehacktem Basilikum, Knoblauchsatz und Ei vermengen. Den Teig rund auf einem mit Backpapier belegtem Blech ausbreiten und im Ofen etwa 15 Minuten blind vorbacken. Die gehackten Tomaten mit Oregano, Basilikum und Salz würzen. Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen und in Scheiben schneiden. Cherrytomaten waschen und vierteln. Die Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die vorgebackene Pizza aus dem Ofen nehmen, mit gehackten Tomaten, Schinken und Käse belegen und Tomaten und Champignons darauf verteilen. Für etwa 6 Minuten im Ofen fertig backen.

Für den Salat: Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Walnusskerne im Ofen etwa 10 Minuten hellbraun rösten und grob zerstoßen. Die Orange schalen und die Filets herauslösen. Den Blumenkohl vom Strunk befreien, waschen und in Röschen zerteilen. Die größeren Röschen hauchdünn mit einem V-Hobel hobeln und die kleineren in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter hellbraun braten. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit Orangensaft, fein gehackten Schalotte, Sojasauce, Zucker, Walnuss- und Rapsöl zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Die Vinaigrette über den Blumenkohl geben und mit Orangenfilets und Walnüssen garnieren.

Das Dreierlei vom Blumenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Czarzynski am 20. März 2018

Currywurst de luxe mit Pommes und Farmer-Salat

Für zwei Personen

Für die Currywurst:

2 grobe Bratwürste	1 Zitrone (Saft)	2,5 EL Apfelmus
175 ml Ketchup	200 ml Cola	1 EL Worcestershiresauce
1,5 TL scharfe ChilisaUCE	1 EL Currypulver	Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

500 g mehligk. Kartoffeln	500 g Süßkartoffeln	Sonnenblumenöl, Salz
---------------------------	---------------------	----------------------

Für den Farmersalat:

1 Möhre	1 Zitrone (Saft)	1 Apfel
50 g Knollensellerie	40 g Vollmilch-Joghurt	1 EL Salatcreme
2 Zweige krause Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Currywurst:

Die Cola in einen Topf geben und bei starker Hitze einkochen, bis noch etwa $\frac{1}{4}$ Flüssigkeit übrig ist. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfelmus unterrühren und Ketchup zugeben. Currypulver, Worcestershiresauce, 1 TL Zitronensaft und ChilisaUCE zugeben und zu einer Sauce vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bratwürste in der Pfanne braten und entfetten. Anschließend in Scheiben schneiden.

Für die Pommes:

Beide Kartoffelsorten schälen und in dünne Stifte schneiden. In die Fritteuse geben, entfetten und mit Salz würzen.

Für den Farmersalat:

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen klein schneiden. Möhre und Sellerie schälen und raspeln. Apfel schälen, halbieren Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Joghurt, 1 TL Zitronensaft und Salatcreme verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Möhre, Sellerie und Joghurtcreme vermengen und nochmals abschmecken.

Currywurst in einem Glas schön anrichten, zweierlei Pommes und Farmersalat daneben geben und servieren.

Alexander Lurz am 28. August 2017

Currywurst mit dreierlei Soßen und Dinkel-Brot

Für zwei Personen

Für die Wurst:

450 g Schweinebauch ohne Schwarte	250 g Kalbsfleisch
50 g Crushed Eis	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Ei	3 g weiße Pfefferkörner
3 g Senfkörner	3 g gemahlener Ingwer
3 g Currypulver	
3 g Cayennepfeffer	3 EL Butterschmalz
25 g feines Salz	

Für die klassische Sauce:

125 ml passierte Tomaten	125 ml Orangensaft
1 EL brauner Zucker	50 ml Kalbsfond
60 g Tomatenmark	2 Sternanis
2 TL Cayennepfeffer	3 TL Madras-Currypulver
1 TL Pondichéry-Currypulver	1 TL Lemon-Curry
1 TL Jambalaya-Gewürz	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	

Für die Pflaumen-Currysauce:

200 g Pflaumen	250 ml Cola
250 ml Ketchup	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce
$\frac{1}{2}$ EL Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL gem. Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ EL Paprikapulver	1 MS. Zimtpulver
10 g kalte Butter	Salz

Für die Erdnuss-Currysauce:

50 g Erdnüsse	50 g Erdnussbutter
1 EL Sojasauce	1 EL Sweet Chili-Sauce
125 ml Mineralwasser	1 EL Erdnussöl
Salz	

Für das Brot:

500 g Dinkelmehl, Type 630	1 Prise Zucker
$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe	1 $\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für die Garnitur:

1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 3 cm
1 Limette	neutrales Öl
Chili	

Für die Wurst die Schale von der Zitrone reiben. Pfeffer und Senfkörner circa zwei Minuten in einer Pfanne ohne Öl anrösten und zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und Zitronenabrieb in einem Mörser zermahlen.

Für das Brot Mehl, Zucker, 300 Milliliter Wasser, Hefe und Salz in einer Küchenmaschine fünf Minuten lang kneten. Das Brot auf einem bemehlten Brett in drei Teile teilen und jeden Teigstrang zweifach eindrehen. Das Brot im kalten Ofen ruhen lassen, dann den Ofen 15 Minuten auf 240 Grad erhitzen und anschließend das Brot für weitere 15 Minuten bei 220 Grad fertigbacken.

Kalbfleisch und Schweinebauch in circa drei Mal drei Zentimeter große Würfel schneiden, in eine Moulinette geben und mit Salz mixen. Crushed Eis zugeben, sodass eine homogene Masse entsteht. Das Ei und die gemörserten Gewürze unter das Brät heben. Fleischmasse in einen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Je nach gewünschter Länge Würste abbinden. Bratwürste in einer zunächst kalten Pfanne mit Butterschmalz scharf

anbraten.

Für die klassische Sauce Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark anrösten, Madras-Curry, Cayennepfeffer und Orangensaft anrühren. Passierte Tomaten, gestoßenen Sternanis und Kalbsfond dazugeben und etwa fünf Minuten sämig köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pflaumen-Currysauce die Pflaumen durch ein Sieb abgießen und Saft auffangen. Saft mit Cola in einem Topf circa 15 Minuten reduzieren lassen, die Hälfte der Pflaumen hinzufügen und mit einem Stabmixer kräftig aufmixen. Ketchup, Worcestersauce, Kreuzkümmel, Curry-, Zimt- und Paprikapulver in einer Schüssel miteinander verrühren. Gewürz-Ketchup zum Pflaumensud geben und nochmals aufkochen. Sauce mit kalter Butter aufmontieren.

Für die Erdnuss-Currysauce Wasser mit Sojasauce, Chili-Sauce und Erdnussöl in einem Topf aufkochen. Erdnussbutter in die kochende Flüssigkeit rühren und salzen. Erdnüsse in einer Moulinette grob hacken und dazugeben.

Für die Ingwer-Limetten-Zwiebeln den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden und mit dem Ingwer in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Mit Limettenabrieb und Chili abschmecken.

Die selbstgemachte Currywurst mit dreierlei Saucen und Dinkel-Brot auf Tellern anrichten, mit den verschiedenen Currypulvern bestreuen und servieren.

Christian Hölker am 20. Juli 2016

Currywurst mit Zwiebeln und Erbsen-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Currywurst:

400 g Schweinemett	2 Eier	1 TL gerebelter Majoran
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

200 g festk. Kartoffeln	400 g TK-Erbsen	1 EL Trüffelöl
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für den Ketchup:

200 g Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	4 EL Weinessig
100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Pimentpulver	$\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Schmorzwiebel:

$\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	----------------------	---------------

Für die Garnitur:

1 schwarzer Trüffel	2 TL Currypulver
---------------------	------------------

Für die Currywurst:

Das Schweinemett in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen, ein ganzes Ei und ein Eiweiß dazugeben. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zu einer homogenen Masse pürieren. Wasser in einem Topf erhitzen. Masse in einen Spritzbeutel geben, in das heiße Wasserbad spritzen und 5 Minuten ziehen lassen. Wurst rausnehmen und auf einem Küchentuch abtupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurst darin goldbraun rundum anbraten.

Für den Stampf:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Nach 8 Minuten Erbsen dazugeben und 5 Minuten weiter kochen. Abgießen und Butter, Trüffelöl, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Erbsen-Kartoffel-Mischung zu einem cremigen Stampf quetschen.

Für den Ketchup:

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl rösten. Tomatenmark, Essig und Zucker hinzufügen, mit Wasser ablöschen und zu einer Masse pürieren. Mit Pimentpulver, Ingwerpulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmorzwiebel:

Die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Hitze reduzieren und die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Stampf auf Tellern anrichten und mit schwarzem Trüffel garnieren. Die Currywurst mit Currypulver bestreuen und mit dem Ketchup zusammen servieren.

Milan Kostic am 21. August 2017

Currywurst und gebratene Garnelen mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für das Surf and Turf:

2 weiße Würste ohne Darm	6 Riesengarnelen	2 Frühlingszwiebeln
1 Zehe Knoblauch	1 rote Chilischote	neutrales Speiseöl
Salz	Pfeffer	

Für die Currywurst-Sauce:

250 g passierte Tomaten	2 EL flüssiger Blütenhonig	2 EL dunkler Balsamico
2 EL Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce	2 Spritzer scharfe Chilisauc
$\frac{1}{2}$ TL edelscharfes Paprikapulver	1 EL mildes Currypulver	Salz
Pfeffer		

Für die Pommes frites:

3 große mehlig. Kartoffeln	1 TL Knoblauchpulver	2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL Garam Masala-Pulver	$\frac{1}{2}$ TL Mildes Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
4 EL feines Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer	Fett

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

In einer Fritteuse Fett auf circa 150 Grad erhitzen.

Für die Pommes frites Kartoffeln schälen, durch die Pommespresse drücken und für circa zehn Minuten in kaltes Wasser legen. Dann Kartoffeln mit Küchenpapier abtrocknen und bei 150 Grad für zehn Minuten frittieren. Dann noch einmal bei 180 Grad drei weitere Minuten frittieren. Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Gewürze im Mörser miteinander vermengen und dann über die Pommes frites geben.

Für die Sauce der Currywurst passierte Tomaten, Honig, Balsamico, Gemüsefond, Worcestersauce, scharfe Chilisauc, Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen. Etwas Currypulver zum Bestäuben beiseite stellen.

Für das „Surf and Turf“ in einer Pfanne Öl erhitzen und Würstchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Frühlingszwiebeln schälen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Chilischote waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls klein schneiden. Chili und Frühlingszwiebeln zu den Würstchen in die Pfanne geben, kurz mit rösten. Dann die Currywurst-Sauce darüber gießen.

Garnelen waschen und trocken tupfen. Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne Öl mit der Knoblauchzehe erhitzen, Garnelen darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Currywurst, Garnelen und Pommes frites anrichten und heiß servieren.

Heiko Diehl am 04. Mai 2016

Dreierlei von der Raststätte

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

2 Wiener Würstchen	250 g Prinzessbohnen	300 g Kartoffeln
$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Karotte
1 Zwiebel	75 g Speck	20 ml Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayo:

2 Eier	250 ml Sonnenblumenöl	1 TL scharfer Senf
2 EL Weißweinessig	1 Prise Zucker	Kalahari Salz, Pfeffer

Für das Schnitzelbrötchen:

2 Schweineschnitzel	2 Partybrötchen	$\frac{1}{2}$ Kopf Lollo Bionda
1 Zitrone	1 Ei	20 g Sahne
3 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel	60 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Karamell:

100 g Zucker	70 ml Sahne	1 EL Wasser
--------------	-------------	-------------

Für den Schokoriegel:

100 g Zartbitterkuvertüre	60 g Marshmallow-Creme	60 g weiße Erdnussbutter
20 g geröstete Erdnüsse	50 g Puderzucker	

Für den Eintopf:

Die Prinzessbohnen putzen und längs halbieren. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Suppengrün putzen und klein würfeln. Den Speck fein scheiden. Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebel glasig dünsten. Den Speck dazugeben und mitbraten. Das Suppengrün, die Bohnen und die Kartoffeln dazugeben und mit 400 ml Wasser aufgießen. Etwa 10 Minuten aufkochen lassen und mit Essig, Salz und Pfeffer sowie der gehackten Petersilie abschmecken. Die Würste in Scheiben schneiden und unterheben.

Für die Mayo:

Die Eier trennen. Senf zu den Eigelben in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Öl unter die Eigelb-Senf-Masse schlagen.

Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und zu einer cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Weißweinessig anrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Schnitzelbrötchen:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, in 2 Stücke schneiden und in Frischhaltefolie platt klopfen. Zum Panieren jeweils Mehl, Semmelbrösel und das Ei auf einen Teller geben. Das Ei mit der Sahne verquirlen.

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und dann nacheinander in Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel je etwa 2 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Brötchen aufschneiden und mit Salat belegen. Die Schnitzel darauflegen, mit etwas Mayonnaise garnieren und verschließen. Mit einer Scheibe Zitrone servieren.

Für das Karamell:

Zucker und Wasser in einem Topf karamellisieren lassen. Sahne erhitzen und sobald der Zucker hellbraun karamellisiert ist diese unterrühren.

Für den Schokoriegel:

Ein kleines ofenfestes Schälchen ins Gefrierfach stellen.

Die Kuvertüre in einem Anschlagkessel über einem Wasserbad schmelzen. Die Hälfte der Schokolade mit 30 g Erdnussbutter vermengen. Dies als erste Schicht ins Schälchen geben und glatt streichen. Für 3 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Die Marshmallow-Creme den Rest der Erdnussbutter und den Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren. Mit 3 EL Wasser cremig schlagen. Diese Schicht auf die Schokolade verstreichen und dann die Erdnüsse darauf verteilen.

Etwas Karamell auf die Schichten geben, gleichmäßig verteilen und 5 Minuten in den Gefrierschrank geben.

Die übrige Schokolade darauf verstreichen und im Gefrierfach fest werden lassen.

Das Dreierlei von der Raststätte auf Tellern anrichten und servieren.

Jessica Jungmann am 24. Mai 2017

Eier-Nockerln mit Speck und Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Nockerln mit Speck:

100 g gewürfelter Speck

200 g Mehl

20 g Butter

1 Gemüsezwiebel

5 Eier

Muskatnuss

1 Zehe Knoblauch

3 EL Rapsöl

Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g gemischter Blattsalat

2 EL scharfer Senf

20 ml steirisches Kürbiskernöl

10 g Schnittlauch

20 ml Weißweinessig

Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

10 g Veilchen-, Stiefmütterchenblüten 10 g Parmesan

Für die Eiernockerln gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Nockerlnteig Eier aufschlagen und mit Mehl, Öl, Salz, ein wenig Pfeffer und Muskatnuss zu einem luftigen Teig aufschlagen und ruhen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anschwitzen. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln Nockerln formen und zehn Minuten im Salzwasser gar ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und kurz in der Speck-Zwiebel-Butter mit braten.

Für den Salat Salatblätter waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in kleine Ringe schneiden. Aus Kürbiskernöl, Weißweinessig, Senf, Schnittlauch, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und mit den Salatblättern vermengen.

Eiernockerln mit Speck und Zwiebeln und gemischtem Blattsalat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette anrichten, etwas Parmesan darüber hobeln, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.

Petra Krakolinig Wallimann am 23. Mai 2016

Elsässer Flammkuchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl 2 EL neutrales Pflanzenöl 1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g gewürfelter Speck 2 Zwiebeln 200 g Crème-double
200 g Schmand 1 Bund Schnittlauch Salz
Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Für den Teig das Mehl mit 125 Milliliter Wasser vermengen. Öl und Salz untermengen und zu einem Teig kneten. Diesen sehr dünn ausrollen.

Für den Belag die Zwiebeln abziehen, mit ein wenig Wasser in eine Auflaufform geben und für einige Minuten im Ofen dünsten. Schmand und Crème double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Teig verteilen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und in feine, halbe Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden. Zwiebeln und Speck auf den Flammkuchen geben und für 20 Minuten im Ofen backen. Flammkuchen vor dem Servieren mit Schnittlauch garnieren.

Den Elsässer Flammkuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 22. Dezember 2016

English Breakfast

Für zwei Personen

Für die Kartoffeltaler:

2 große mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Ei-Soufflé:

4 Eier	20 g Butter	1 Prise Salz
--------	-------------	--------------

außerdem:

4 kleine Bratwürstchen	8 Cocktail-Tomaten	150 g braune, kleine Champignons
4 Scheiben Bacon	1 Dose Baked Beans	1 Zwiebel

Rapsöl

Für das Toastbrot:

4 Scheiben Toastbrot	Butter
----------------------	--------

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie	1 Zweig Basilikum
---------------------	-------------------

Für die Kartoffeltaler:

Kartoffeln schälen, grob reiben und gut ausdrücken. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Ei und die Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelmasse in kleinen Häufchen dazugeben und beidseitig ausbacken.

Für das Ei-Soufflé:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Servierringe mit Butter einfetten und auf ein Blech mit Backpapier stellen. Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels den Ring bis zur Hälfte füllen. Eigelbe in die Mitte geben und mit dem restlichen Eischnee bedecken. 5 Minuten im Backofen backen. Ei-Soufflé vorsichtig aus dem Ring lösen.

außerdem:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen rundherum braun anbraten.

Die Tomaten halbieren und mit der Schnittseite nach unten ebenfalls in der Pfanne scharf anbraten. Beides im Ofen warmhalten.

Champignons mit einem Tuch säubern und in der Würstchen-Pfanne mit dem restlichen Öl anbraten. 2 Scheiben Bacon in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, hinzugeben und glasig dünsten. Baked Beans mit in die Pfanne geben und alles erwärmen. Den restlichen Bacon im Ganzen in einer weiteren Pfanne ohne Fett rundum goldbraun backen.

Für das Toastbrot:

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Toastbrot darin anrösten.

Für die Garnitur:

Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedel und klein hacken.

Würsten, Pilze, Tomaten und die Baked Beans als kleine Portionen auf Tellern anrichten. Mit den Kräutern und den Bacon in Scheiben garnieren.

Ei-Soufflés daneben geben und mit Toastbrot zusammen servieren.

Margret Lindenau am 27. März 2019

Erbsen-Küchlein mit krossem Speck und Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Küchlein:

200 g TK-Erbsen

1 Ei

1 EL Butter

100 g frische Erbsen

100 g Crème-fraîche

1 EL Mehl

1 Zitrone

2 Stiele Minze

Salz, Pfeffer

Für den Speck:

4 Scheiben Frühstücksspeck Rapsöl

Für den Kräuter-Salat:

50 g Portulak-Salat

1 Beet Gartenkresse

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

2 EL Tafelsenf

Salz, Pfeffer

50 g Batavia-Salat

4 essbare Kapuzinerkresse-Blüten

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

2 EL hellen Balsamico-Essig

25 g Rote Beteblätter

30 g Salatkerne-Mix

1 EL flüssiger Honig

3 EL Olivenöl

Für die Küchlein:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

TK-Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. In der Zwischenzeit Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Erbsen abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken. Erbsen und Minze mit dem Stabmixer fein pürieren. Erbsenpüree, Ei, Crème-fraîche mischen.

Etwas Zitronenschale fein abreiben, unter die Erbsen-Masse rühren und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Soufflieförmchen fetten und mit Mehl austreuen. Erbsen-Masse darin verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Erbsen-Küchlein aus dem Ofen herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.

Für den Speck:

Speck in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun, knusprig braten. Aus der Pfanne herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kräuter-Salat:

Portulak, Batavia-Salat und Rote Beteblätter waschen, trocken schleudern.

Kräuter abbrausen, klein hacken beziehungsweise Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Honig, Senf, Essig und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse vom Beet schneiden. Kresse, Salat und Kräuter vorsichtig mit dem Dressing vermengen.

Erbsen-Küchlein mit krossem Speck und Kräuter-Salat auf Tellern anrichten, mit Kapuzinerkresse, Salatkernen sowie frischen Erbsen garnieren und servieren.

Christine Maaß am 04. Juli 2017

Falsche Tramezzini-Schnecken mit Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für die Tramezzini:

50 g Mehl	5 Eier	40 g Stärke
1 Bund Dill	4 EL Butterschmalz	1 Prise feines Salz

Für die Füllung:

500 g cremiger Gorgonzola	500 g italienischer Rohschinken	100 g Semmelbrösel
2 Eier	100 ml Milch	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Knollen Fenchel mit Grün	2 Orangen	30 ml Apfelessig
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Olivenkraut	Salz, Pfeffer

Für das Kasterl:

200 g Parmesan

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Tramezzini die Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen und mit Mehl und Stärke vermischen. Das Eiweiß aufschlagen und Salz zugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und unterheben. Ein Blech mit Wasser befeuchten und mit Backpapier belegen. Teig auf das Blech geben circa sieben Minuten goldgelb backen.

Für die Füllung Gorgonzola mit der Gabel zerdrücken und mit Milch zu einer glatten Masse verrühren. Tramezzini aus dem Ofen nehmen und mit der Creme einstreichen. Schinken darauflegen und stramm zusammenrollen. In zweieinhalb Zentimeter breite Schnecken schneiden und mit verquirltem Ei und Semmelbrösel panieren. In der Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken.

Für das Gemüse Fenchel in dünne Scheiben hobeln, das Grün feinhacken, eine Orange schälen und sorgfältig filetieren. Mit Fenchel und Olivenkraut vermengen. Die andere Orange halbieren, auspressen und Apfelessig, Orangensaft, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren.

Für das Kasterl Parmesan reiben, kreuzförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dieses circa sechs Minuten im Ofen schmelzen. Die „Bauteile“ aus dem Ofen nehmen und zügig zu einer Kiste formen. Salat einfüllen und mit einem Deckel verschließen.

Die falschen Tramezzini-Schnecken mit dem Fenchel-Orangen-Salat und dem Apfelessig-Dressing im Parmesan-Kasterl auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Fucker am 19. Juli 2016

Fettuccine alla carbonara, Pancetta und Blattsalat

Für zwei Personen

Für die Fettuccine:

175 g Mehl 2 Eier 2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für die Sauce:

100 g Pancetta 2 Knoblauchzehen 2 Eier
50 g Pecorino 25 g Parmesan $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
 $\frac{1}{2}$ EL Butter 1 EL feines Salz Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ kleiner Römersalat $\frac{1}{2}$ kleiner Radicchio 50 g Himbeeren
1 Orange $\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf 1 EL Balsamico-Essig
2 EL Rapsöl Salz Pfeffer

Für den Nudelteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und ein Teelöffel Wasser dazugeben und vermengen. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie verpacken und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Währenddessen Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Sauce Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Butter knusprig ausbraten. Knoblauch abziehen, mit der Messerseite andrücken und hinzugeben. Eier in einer Schüssel schaumig schlagen und mit reichlich Pfeffer würzen. Pecorino und Parmesan reiben und unterrühren. Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Nudelteig mit der Nudelmaschine auswälzen und mit dem entsprechenden Aufsatz zu Fettuccine schneiden. Nudeln in sprudelndem Salzwasser circa drei Minuten garen, abgießen und mit wenig Nudelwasser zum Pancetta geben. Eier-Käse-Mischung dazugeben und zügig miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Dressing die Orange halbieren, auspressen und den Saft in einen kleinen Topf geben und bei starker Hitze auf etwa ein Drittel der Menge einkochen lassen. Abkühlen und mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer glattrühren. Himbeeren verlesen und einige für die Dekoration zur Seite legen. Übrige Himbeeren andrücken und zum Dressing geben. Mit einem Schneebesen verrühren und das Rapsöl langsam unterschlagen.

Salate waschen, trockenschleudern und in feine Stücke schneiden. Mit dem Dressing vermengen und restlichen Himbeeren garnieren.

Die Fettuccine à la Carbonara mit fruchtigem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Ineichen am 21. März 2016

Fladenbrot, Blutwurst, Zwiebeln, Joghurt-Soße, Rotkraut

Für zwei Personen

Für das Fladenbrot:

130 g Mehl	150 g griech. Joghurt	1 EL Olivenöl
1 TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ TL Natron	$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel
1 EL getrock. Oregano	1 EL schwarzer Sesam	1 EL weißer Sesam

Für die Blutwurst:

$\frac{1}{2}$ Ring Blutwurst	100 g Mehl	1 Ei
3 EL schwarzer Sesam	3 EL weißer Sesam	Öl

Für das Apfel-Chutney:

1 säuerlicher Apfel	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Limette	150 ml Apfelsaft
50 ml Weißweinessig	100 ml Riesling	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner	10 g brauner Zucker	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Rotkraut:

$\frac{1}{2}$ Kopf Rotkohl	1 Karotte	50 ml Weißweinessig
50 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Joghurt-Sauce:

150 g griech. Joghurt	1 Zehe Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 Limette	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel	Mehl, Salz	Sonnenblumenöl
-----------	------------	----------------

Für das Fladenbrot:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Natron, Oregano, Salz und Kreuzkümmel mit dem Joghurt vermischen und zu einem lockeren Teig kneten.

Teig in zwei Stücke teilen und jeweils beide Hälften mit den Fingern zu einem 1-2 cm dicken und flachen Teig drücken.

Teig leicht mit Öl bepinseln und ein paar Sesamkörner darauf streuen.

Diese ganz leicht fest drücken. Teigkreise in eine Pfanne ohne Öl legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbacken. Danach die Fladen für 5-10 Minuten zum durchziehen in den vorgeheizten Backofen legen.

Für die Blutwurst:

Blutwurst in längliche Streifen schneiden und darauf achten das alle Steifen die gleiche Länge und Breite haben. Sesam, Mehl und Ei zu einer Art Panierstraße anordnen. Blutwurst mit dem Mehl bestäuben, durch das Ei ziehen und die Blutwurstscheiben mit dem Sesam panieren. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Scheiben von beiden Seiten ca. 3 Minuten kross anbraten.

Für das Apfel-Chutney:

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken und in Öl anschwitzen. Zucker beifügen und darin karamellisieren lassen, mit Essig und dem Wein ablöschen, Lorbeerblatt und die Senfkörner dazugeben und kurz einkochen lassen.

Apfelstücke dazugeben, bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten einkochen lassen bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte das Chutney zu würzig sein noch einen Schuss von dem Apfelsaft dazugeben. Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Limetten-Abrieb und -Saft nach Belieben hinzufügen.

Für das Rotkraut:

Rotkohl waschen, trockentupfen fein hobeln und in eine Schüsseln geben. Karotte schälen, ebenso in feine Streifen hobeln und zum Rotkohl dazugeben. Zu gleichen Teilen Zucker und Essig hinzufügen und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krautsalat relativ früh anmachen damit er so lange wie möglich durchziehen kann.

Für die Joghurt-Sauce:

Knoblauch abziehen. Minze und Dill abrausen und trockenwedeln.

Knoblauch, Minze und Dill fein hacken und mit dem Joghurt vermischen.

Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben und zusammen mit ein wenig von dem Saft hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Einen Topf mit Öl aufsetzen. Zwiebel abziehen, halbieren und in 0,5 cm dicke Ringe schneiden. In Mehl wälzen und im Öl frittieren bis sie eine hellbraune Farbe bekommen. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Das Fladenbrot zu 2/3 einschneiden. Joghurtsauce auf einer Hälfte verteilen. Krautsalat darauf verteilen. Blutwurstscheiben fächerartig auf dem Krautsalat verteilen. Das Apfel-Chutney über die Blutwurst geben und mit den knusprigen Zwiebeln bestreuen. Die Zutaten der Füllung in 3 Streifen neben dem Döner anrichten, mit 2 Minzblättern garnieren und servieren.

Kai Link am 09. September 2019

Flammkuchen 'Elsässer Art' mit Frisée-Salat

Für zwei Personen

Für den Flammkuchen:

300 g Mehl Type 405	3 EL Öl	5 EL Wasser
1 Prise Salz	2 Zwiebeln	120 g Schinkenspeck
70 g Crème-fraîche	70 g Sahnequark	1 Ei
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Friséesalat	1 kleiner Radicchio	1 TL Dijonsenf
3 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL flüssigen Honig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Flammkuchen:

Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Mehl mit Öl, Salz und Wasser vermengen und zu einem Teig kneten. Falls nötig, noch ein bisschen Wasser dazugeben, bis der Teig schön gleichmäßig und elastisch ist.

Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Schinkenspeck fein würfeln. Ei trennen. Eigelb mit Crème fraîche und Sahnequark mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Teig dünn ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Teig mit der Crème fraîche-Mischung bestreichen und mit Zwiebeln und Schinkenspeck belegen. Flammkuchen in den Ofen geben und für 10 Minuten kross backen.

Für den Salat:

Friséesalat und Radicchio waschen, trocken schleudern und auf Tellern verteilen.

Aus Senf, Olivenöl, Balsamicoessig, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nancy Haas am 20. August 2018

Flammkuchen mit Munsterkäse und Rucola-Birnen-Salat

Für zwei Personen

Für den Flammkuchenteig:

250 g Mehl 2 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für den Belag:

150 g Munsterkäse 1 Birne 2 Zwiebeln
 100 g gewürfelten Speck 1 Becher Schmand, 24% 200 g Crème-double
 ½ Bund Schnittlauch Salz Pfeffer

Für den Rucola-Birnen-Salat:

150 g Rucola 1 Birne 100 g Walnüsse
 125 ml dunkler Balsamicoessig 125 ml Olivenöl 1 TL Honig
 1 Zitrone Kräutersalz Pfeffer

Für den Flammkuchenteig:

Den Backofen auf 250 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl, 125 ml Wasser, Öl und eine Prise Salz in einer Schüssel vermengen. Zutaten solange kneten, bis ein Teig entsteht. Anschließend dünn auf einem Pizzastein ausrollen.

Für den Belag:

Schmand mit Crème double vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Birne in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Birne, Speck und Munsterkäse auf den Teig verteilen. Anschließend für 20 Minuten in den Backofen schieben. Schnittlauch putzen und in Röllchen schneiden.

Nach 20 Minuten den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und den Schnittlauch darauf verteilen.

Für den Rucola-Birnen-Salat:

Rucola waschen und trocken schleudern. Die Walnüsse klein hacken, Birne schälen und würfeln, mit Rucola vermengen. Zitrone auspressen. Aus Zitronensaft, Honig, Balsamico und Olivenöl ein Dressing anrühren. Etwas Wasser hinzufügen, mit Pfeffer und Kräutersalz abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katrin Bruns am 12. September 2018

Galette aux figues, Feigen-Chutney, Feige mit Roquefort

Für zwei Personen

Galette mit Feige:

3 Feigen	2 Zitronen	50 g Rucola
2 Scheiben Bacon	50 g Gruyère Käse	1 Ei
50 ml Milch	65 g Crème Double	2 TL Dijonsenf
1 Muskatnuss	75 g Buchweizenmehl	50 g Weizenmehl
10 ml Olivenöl	Andaliman Pfeffer	Salz

Für das Feigen-Chutney:

4 Feigen	2 Schalotten	1 Limette
1 rote Chilischote	50 g Butter	50 ml Himbeeressig
10 g Zucker	Fleur de Sel	Andaliman Pfeffer

Für die Feige mit Roquefort:

2 Feigen	50 g Roquefort
Für die Parmesan-Brösel:	50 g Weizenmehl
20 g Parmesan	Pfeffer
25 g Butter	

Galette mit Feige:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Buchweizenmehl, Weizenmehl, Ei, Milch und 150 ml Wasser zu einem flüssigen Teig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. 15 Minuten kühl stellen.

Eine Crêpière (alternativ eine Pfanne) vorheizen und mit Olivenöl bestreichen. Eine Kelle Teig auf die Platte gießen und zwei Galettes dünn ausbacken.

Gruyère raspeln. Galette von der Platte nehmen und sofort mit Gruyère bestreuen.

Die Feigen in Streifen schneiden. Speck in einer Pfanne braten bis er schön knusprig ist. Danach die Feigen damit umwickeln.

Etwas Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen. Creme Double mit Senf, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Andalimanpfeffer und Salz vermengen und abschmecken. Rucola abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Galette mit zitroniger Creme Double bestreichen und mit Rucola bestreuen. Die Feigenstreifen in einer Linie auf dem Galette verteilen und den Galette anschließend fest zusammenrollen, sodass die Feige in der Mitte ist.

Für das Feigen-Chutney:

Chili fein hacken. Limettenschale abreiben, anschließend Limette halbieren und auspressen. Schalotten abziehen, fein würfeln und mit der Butter in einem Topf glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen.

Die Feigen in feine Würfel schneiden und kurz mit anbraten. Alles mit 50 ml Wasser und Essig ablöschen und köcheln lassen bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Mit Limettensaft, Limetenabrieb, Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Für die Feige mit Roquefort:

Feigen kreuzweise einschneiden und mit dem Roquefort füllen. Im Ofen für 10 Minuten überbacken.

Für die Parmesan-Brösel:

Parmesan reiben und mit Mehl und Butter zu einem Teig vermengen und mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu Streuseln formen und auf dem Backblech verteilen. Die Brösel im Ofen goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Hensel am 16. September 2020

Gnocchi all'amatriciana mit Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	100 g Mehl
1 Muskatnuss	Meersalz	

Für die Sauce:

150 g Bauchspeck vom Schwein	400 g geschälte Dosen-Tomaten	1 rote Zwiebel
1 getrocknete Peperoncino	2 rote Chilis	500 ml Gemüsefond
½ Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
1 Prise brauner Zucker	getrocknete Chiliflocken	Meersalz
bunter Pfeffer		

Für den Chip:

200 g Parmesan

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. In einem Sieb abtropfen und kurz ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, Ei und Mehl dazugeben und mit Salz und Abrieb der Muskatnuss würzen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer langen, ca. 1 ½ cm dicken Rolle formen. Aus dem Teig Gnocchi formen und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Etwa 2 Minuten ziehen lassen und anschließend mit der Schaumkelle herausheben.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein hacken. Beides in Öl anbraten und glasig werden lassen.

Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili und Peperoncino kleinschneiden und die Sauce pikant damit würzen. Eventuell etwas Fond hinzugeben und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Die Kräuter vom Stiel zupfen, hacken und zum Schluss dazugeben.

Für den Chip:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan fein reiben, rund auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und im Ofen hellbraun und knusprig backen.

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

Karin Mohrenschildt am 11. März 2019

Gnocchi mit Salsiccia-Pilz-Soße und Rucola-Topping

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	150 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salsiccia-Pilz-Sauce:

200 g Salsiccia-Brät	2 weiße Champignons	2 braune Champignons
2 Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	200 ml Sahne	150 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Rucola-Topping:

2 Bund Rucola	1 Limette	25 g Parmesan
2 EL Olivenöl		

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen und für ca. 15 Minuten in Salzwasser garen.

Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen. Eigelb und Mehl mit der Kartoffelmasse vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig eine daumendicke Rolle formen, in gleichgroße Stücke schneiden und Gnocchi daraus formen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Am besten werden die Gnocchi, wenn man die Kartoffeln dafür im Backofen gart. Denn wenn die Kartoffeln erst gar nicht mit Wasser in Berührung kommen, braucht man zum Binden der Gnocchi-Masse weniger Mehl oder Stärke. Hier gilt: Je mehr Bindemittel verwendet wird, desto zäher werden die Gnocchi.

Für die Salsiccia-Pilz-Sauce:

Champignons und Kräuterseitlinge putzen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Salsiccia-Brät in die Pfanne geben und mitbraten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Mitdünsten. Anschließend alles mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne angießen und etwas köcheln lassen.

Parmesan reiben und kurz vor dem Servieren zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Rucola-Topping:

Rucola waschen und trockenschleudern. Limette halbieren und den Saft auspressen. Parmesan reiben. Olivenöl, Limettensaft und Parmesan verrühren und mit dem Rucola vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Peterhammer am 27. April 2020

Gnocchi, Tagliatelle, Salsiccia-Soße und Ricotta-Ravioli

Für zwei Personen

Für den Gnocchi-Teig:

500 g mehligk. Kartoffeln 200 g Mehl Salz

Für Tagliatelle, Ravioli:

3 Eier 200 g Mehl 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Ravioli-Füllung:

1 Zitrone 125 g Ricotta 65 g Sbrinz Hartkäse
100 g Butter 1 Ei Salz, Pfeffer

Für die Gorgonzola-Sauce:

150 g Gorgonzola 150 ml Kochsahne 1 Zitrone
Salz Pfeffer

Für die Salsiccia-Sauce:

125 g ital. Salsiccia-Würstchen 1 Zwiebel 400 g gehackte Tomaten
100 ml trock. Rotwein 1 TL Tomatenmark 1 Lorbeerblatt
100 ml Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Parmesan 2 Zweige Basilikum

Für den Gnocchi-Teig: Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen und Kartoffeln mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Kleine Kugeln formen und in Salzwasser garen.

Für Tagliatelle, Ravioli: 2 Eier trennen und 2 Eigelbe mit einem ganzen Ei, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz würzen. Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig halbieren, ruhen lassen. Eine Hälfte mit einer Nudelmaschine zu Tagliatelle ausrollen. Zweite Hälfte für die Ravioli mit Hilfe der Nudelmaschine dünn ausrollen.

Für die Ravioli-Füllung: Ei trennen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Zusammen mit dem Ricotta, Eigelb und Sbrinz vermengen. Zitronenschale abreiben, ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli-Teig in Vierecke formen und die Füllung darauf geben. Ravioli verschließen, an den Seiten andrücken und im Salzwasser gar kochen. Zum Schluss in zerlassener Butter schwenken.

Für die Gorgonzola-Sauce: Gorgonzola in einer Pfanne schmelzen, Sahne dazugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zitronenschale abreiben. Kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen und mit Zitronenabrieb abschmecken. Über die Gnocchi geben.

Für die Salsiccia-Sauce: Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Olivenöl glasig braten. Salsiccia ausdrücken und Wurstbrät in der Pfanne braten. Die Tomaten mit Tomatenmark, Lorbeerblatt und Rotwein dazugeben und köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Tagliatelle darin schwenken.

Für die Garnitur: Parmesan reiben. Basilikum abbrausen und trockenwedeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.

Christina Nater am 31. Juli 2019

Grüner Spargel mit Basilikum-Soße und Speck-Päckchen

Für zwei Personen

Für den Spargel:

15 Stangen grüner Spargel	1 Bund Basilikum	2 Schalotten
1 Limette	50 g Schmand	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Päckchen:

1 Kugel Mozzarella	8 Sch. Schwarzwälder Schinken	1 Tasse Reis
50 g Butter	50 g Mandelblättchen	1 Bio-Zitrone
Rapsöl	Pfeffer	

Für den Spargel zwei Töpfe mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden, Spargel in schräge kleine Stücke schneiden und auf zwei Töpfe verteilt gar kochen.

Schalotten schälen, klein schneiden und in einer Pfanne mit Rapsöl andünsten.

200 ml Spargelwasser aus dem einen Spargeltopf hinzugeben. Das Ganze zehn Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Basilikum abbrausen, trocken wedeln, einige Blätter abzupfen und in den Topf geben. Schmand hinzugeben und alles pürieren. Die Limette halbieren und auspressen. Mit Zucker, Salz, Limetensaft und Muskatnuss abschmecken.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden, pfeffern und mit Basilikum belegen. Mit Schinken ummanteln und kurz in einer Pfanne mit Rapsöl anbraten. Im Ofen fertig gratinieren lassen.

Reis in Salzwasser gar kochen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Eine Zitronenhälfte mit dem Reis mitkochen. Reis abgießen und mit etwas Zitronensaft vermengen. Butter und Mandelblätter unterrühren.

Spargel auf Tellern anrichten und mit Basilikumsauce beträufeln. Reis daneben anrichten. Zesten von der Zitrone reißen, Reis mit Zitronenabrieb und Mandeln bestreuen. Die Mozzarella-Päckchen daneben geben.

Pia Weber am 10. August 2016

Grammel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln, Süßkartoffel-Stroh

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Grammeln (Grieben)	170 g Risottoreis	1 Süßkartoffel
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Frühlingzwiebeln	2 EL Parmesan
2 EL Butter	60 ml trockener Weißwein	750 ml Rinderfond
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Süßkartoffel-Stroh:

1 Süßkartoffel	Salz
----------------	------

Für den Salat:

25 g roter Eichblattsalat	25 g grüner Eichblattsalat	25 g Rucola
25 g Blattspinat	6 EL Rinderfond	4 EL weißer Balsamico
2 EL mittelscharfer Senf	2 TL flüssiger Honig	8 EL Walnussöl
1 $\frac{1}{2}$ EL gemahlener Mohn	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butterschmalz in einem Topf auslassen und die Zwiebel anschwitzen. Risottoreis einrühren und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einköcheln lassen bis der Reis den Wein aufgenommen hat, dann nach und nach und unter ständigem Rühren Rinderfond zugießen. Süßkartoffel schälen und mit einem Julienneschneider in dünne Fäden schneiden. Frühlingzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Süßkartoffelfäden, Frühlingzwiebeln und Grammeln unterrühren. Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren Butter und Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Süßkartoffel-Stroh:

Süßkartoffel schälen und mit dem Spiralschneider in dünne Streifen schneiden. Im heißen Fett frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für den Salat:

Roten und grünen Eichblattsalat, Rucola und Blattspinat waschen und trockenschleudern. Mohn ca. 3 Minuten in einer Pfanne trocken rösten.

Rinderfond, Balsamico, Senf, Honig und Walnussöl vermengen. Mohn einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und Salatmischung damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexandra Ortner am 27. April 2020

Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck

Für zwei Personen

Für die Käseknödel:

100 g Gruyère	150 g Brötchen	2 Zwiebeln
2 Eier	100 ml Milch	1 TL Thymian
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Zucker
5 EL Olivenöl	500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für den Blattspinat:

750 g Blattspinat	1 Orange	$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss
2 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

50 g gewürfelter Bauchspeck	1 TL Butter	1 EL Olivenöl
Pfeffer		

Für die Käseknödel:

Einen großen Topf mit Gemüsefond und Wasser erhitzen. Das Brötchen kleinschneiden. Die Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Käse in kleine Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf etwas erwärmen. Petersilie und den Thymian abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl in einer Pfanne leicht anbräunen. Die Milch nach und nach über die Brötchen gießen und kurz durchziehen lassen. Eier, Käsewürfel, Zwiebeln und Petersilie mit der Brötchen-Milch-Masse vermengen und alles gut durchkneten. Gleichmäßige Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Gemüsefond ziehen lassen.

Für den Blattspinat:

Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und den Blattspinat anbraten. Den Spinat köcheln lassen, bis das meiste Wasser verkocht ist. Von der Orange Schale reiben, halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker, Orangenschale und 3 EL Orangensaft abschmecken.

Für den Speck:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Nach ca. 7 Minuten die Butter hinzugeben und den Herd ausschalten. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die flüssige „Speckbutter“ am Ende über die Knödel träufeln.

Die Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Arvin Kalsi am 26. Juli 2017

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi

Für zwei Personen

Für den Kaiserschmarrn:

1 Karotte	30 g Schinkenwürfel	1 $\frac{1}{2}$ Lauchzwiebeln
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Eier (Gr. M)	175 ml Milch
125 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Msp. Backpulver	1 EL Butterschmalz
1 TL Butter	1 TL Muskatgewürz	Salz, Pfeffer

Für den Kräuter-Dip:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	200 g Frischkäse	100 g Schmand
1 Bund gemischte Kräuter	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Bierradi:

$\frac{1}{2}$ weißen Rettich	$\frac{1}{2}$ roten Rettich	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
1 EL Weißweinessig	1 EL Sonnenblumenöl	1 Zweig Schnittlauch
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Kaiserschmarrn:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Milch mit den Schneebesen des Rührgeräts verrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben und unterrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Karotte schälen, waschen und grob raspeln. Schinkenwürfel in einer Pfanne mit heißem Schmalz anbraten. Karotten und Lauchzwiebeln kurz mitbraten. Unter den Teig rühren. Eischnee portionsweise ebenfalls unter den Teig heben. Die Masse in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Kurz wenden und im Ofen nachgaren. Anschließend in Stücke reißen.

Zwiebel abziehen, in Scheiben schneiden, mehlieren und goldbraun ausbacken.

Für den Kräuter-Dip:

Zitrone auspressen und den Saft in eine Schüssel füllen. Kräuter abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Zitronensaft mit Frischkäse, Schmand, Kräutern, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Bierradi:

Den weißen Rettich schälen, den roten unter fließendem kaltem Wasser gut abbürsten. Die Salatgurke ebenfalls abbrausen und trocken tupfen. Rettich und Gurke auf einer Rohkostreibe fein raspeln und in einer Schüssel miteinander vermengen. Für die Rettichsauce Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel glatt rühren, auf den Rettichsalat gießen und alles gut durchmischen. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und den Salat damit garnieren. Herzhafter Kaiserschmarrn mit Kräuter-Dip und Bierradi auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Wessels am 07. Februar 2018

Himmel und Erde

Für zwei Personen

Für den Himmel:

3 Äpfel 1 Zitrone 1 Vanilleschote
3 EL Zucker

Für die Erde:

400 g mehligk. Kartoffeln 200 ml Sahne 1 Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Zwiebeln:

3 Gemüsezwiebeln Mehl Sonnenblumenöl

Für das Fleisch:

2 Blutwürste 100 g Speckwürfel

Für die Garnitur:

4 Zweige krause Petersilie

Für den Himmel:

Die Äpfel schälen. Zitrone halbieren und Saft einer Hälfte auspressen.

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen. Zwei Äpfel mit Zucker, Zitronensaft, Vanillemark und der Schote in einem Topf mit Wasser aufkochen. Vanilleschote entfernen und alles andere pürieren. Einen Apfel in kleine Würfel schneiden und untermischen.

Für die Erde:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und mit Salz in einem Topf mit Wasser ca. 20 Minuten garkochen. Stampfen und etwas gröbere Stücke erhalten lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Sahne abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Durch etwas Mehl ziehen und in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

Für das Fleisch:

Blutwürste in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit den Speckwürfeln kross anbraten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Wolfgang Summerer am 24. Februar 2020

Himmel-un-Äd 2.0 Blutwurst-Praline und -taler

Für zwei Personen

Für die Blutwurstpraline:

150 g feine Blutwurst	1 Ei	100 g Mehl
100 g Panko	4 EL Sahne	Piment-d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Blutwursttaler:

½ feine Blutwurst	Butter
-------------------	--------

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

1 säuerlicher Apfel	1 rote Zwiebel	3 cm Ingwer
100 ml Apfelsaft	2 EL Aprikosenmarmelade	2 Zweige glatte Petersilie
Chili	Salz	Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

2 gelbfleischige Kartoffeln	150 g Butter	2 EL Sahne
1 Muskatblüte	Salz	Pfeffer

Für das Apfelgel:

300 ml Apfelsaft	1 Limette	10 g Agar Agar
------------------	-----------	----------------

Für die Kartoffel Chips:

2 violette Kartoffeln	Fett	1 Prise Salz
-----------------------	------	--------------

Für die Blutwurstpraline:

Die Blutwurst mit 2 EL des unten zubereiteten Chutneys vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Die Masse mit der Sahne in einen kleinen Mixer geben, mixen und anschließend kaltstellen, damit die Masse fest wird. Die feste Masse mit einem Esslöffel und nassen Händen kleine Klößchen formen. Mit Mehl, Ei und Panko panieren und in Öl frittieren.

Für die Blutwursttaler:

Die Blutwurst von der Pelle befreien, in Scheiben schneiden und langsam in etwas Butter anbraten.

Für das Apfel-Zwiebel-Chutney:

Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen und die Zwiebel abziehen. Beides in kleine Stücke schneiden (Kantenlänge 4mm) und in einer Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Den Ingwer schälen und in die Pfanne reiben. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und einkochen lassen. Danach die Aprikosenmarmelade hinzugeben. Mit Chili würzen. Die Blattpetersilie in feine Streifen schneiden und zum Schluss zum Chutney hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in 3x3 cm große Stücke schneiden. In gesalzenem Wasser zum kochen bringen und ca. 15 Minuten kochen lassen.

Anschließend abgießen und zweimal durch die Kartoffelpressen geben.

Butter und Sahne hinzufügen und das Püree schön glattstreichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken.

Für das Apfelgel:

Apfelsaft mit Saft und Abrieb von der Limette aufkochen. Agar Agar mit einem Schneebesen hinzugeben und 2 Minuten köcheln lassen. In eine flache Schüssel geben und für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Das festgewordene Gelee in einem hohen Gefäß mit einem Zauberstab pürieren und in eine Quetschflasche füllen.

Für die Kartoffel Chips:

Kartoffeln mit einem Sparschäler der Länge nach in Scheiben schneiden und diese im heißen Fett in der Fritteuse ca. 2 Minuten ausbacken. Chips herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Spachmann am 22. Juli 2019

Himmel-un-Äd auf Reisen

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 Rheinische Blutwurst	1 franz. Blutwurst	1 Frühlingszwiebel
150 g Mehl	100 g Pankomehl	1 Ei
30 ml Sojasauce	30 ml Hoisin	100 ml Pflaumenwein
Öl	Salz	

Für die Kartoffeln:

3 mehligk. Kartoffeln	1 Limette	200 g Crème-fraîche
500 ml Milch	150 g Butter	Öl
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Apfel:

1 Apfel	4 Kumquats	2 Yuzu
1 kl. Bund Koriander	100 ml Pflaumenwein	

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst mit Sojasauce, Hoisin und Pflaumenwein abschmecken und zu einer fester Masse rühren. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und unterheben. Dumpling-Teig aus Mehl, Wasser und Salz kneten, kurz ruhen lassen und zu kleinen Kreisen ausrollen. Ei trennen. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Einen Teil der Blutwurstmasse in der Mitte verteilen und zu kleinen Teigtaschen formen. Den anderen Teil der Blutwurstmasse zu einer runden Kugel formen, in Eigelb und Pankomehl panieren und im heißen Öl ausfrittieren.

Für die Kartoffeln:

Limette waschen, trockentupfen und Zesten abschälen. Einen Topf mit Öl aufsetzen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen bis sie weich sind. Wasser abgießen und Kartoffeln mit Milch weiter einkochen, pürieren und Butter und Crème fraîche untergeben. Mit Salz, Pfeffer, Limetenzeste und Muskat abschmecken.

Für den Apfel:

Yuzu halbieren und Saft auspressen. Kumquats waschen und trockentupfen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und feinschneiden. Apfel waschen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Pflaumenwein, Yuzusaft und Koriander abschmecken. Kumquats dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 11. November 2019

Himmel-un-Äd

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

5 große festk. Kartoffeln	200 ml Milch	70 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Apfelkompott:

5 Äpfel (Sorte Elstar)	2 EL Apfelsaft	1 Zimtstange
2 Nelken	1 EL Zucker	

Für die Blutwurst:

1 Ring ungeräucherte Blutwurst	2 Gemüsezwiebeln	1 Apfel (Elstar)
1 EL Tomatenmark	25 ml Weißwein	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz	Pflanzenöl	1 TL Paprikapulver
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Scheiben Bacon

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Kartoffeln abkühlen lassen. Milch und Butter dazu geben und die Masse mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel mit dem Apfelsaft, der Zimtstange, den Nelken und dem Zucker in einem kleinen Topf circa 12 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Zimtstange und Nelken abschöpfen und die Äpfel mit einer Gabel zerdrücken.

Für die Blutwurst:

Die Pelle von der Blutwurst abziehen und die Wurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Blutwurstscheiben in Mehl wälzen und in Butterschmalz knusprig anbraten. Die Zwiebeln abziehen, halbieren, in feine Streifen schneiden und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. In einem Topf das Öl heiß werden lassen. Die Hälfte der Zwiebeln darin goldbraun frittieren. Zwiebeln abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die andere Hälfte in etwas Butterschmalz in einer Pfanne braten, einen Tomatenmark dazu geben und mit etwas Weißwein ablöschen. Die Zwiebeln einkochen lassen, anschließend aus der Pfanne holen. Den Apfel waschen, schälen und entkernen und in 1 cm. dicke Ringe schneiden.

Zucker in die Zwiebelpfanne geben. Wenn der Zucker karamellisiert, Apfelfringe darin kurz schwenken. Aus Apfelfringen und Blutwurstscheiben ein Türmchen bauen.

Für die Garnitur:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten.

Himmel-un-Äd auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 28. Mai 2018

Himmel-un-Äd

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	75 ml Schlagsahne	75 ml Milch
75 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Apfelragout:

1 saurer, harter Apfel	1 EL brauner Rohrzucker	6 cl Calvados
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebel:

1 Speisezwiebel	Öl, Salz, Pfeffer
-----------------	-------------------

Für die Blutwurst:

1 geräucherte Blutwurst	2 EL Mehl	Pfeffer
-------------------------	-----------	---------

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen. Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Muskatnuss reiben. Milch und Butter hinzugeben und pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout:

Für das Apfelragout den braunen Zucker in einer Pfanne erwärmen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Zucker geben, mit einem Schuss Calvados ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis die Konsistenz des Ragouts schlotzig ist.

Für die Röstzwiebel:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In Mehl wenden und in einer Fritteuse ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst enthäuten und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mehlieren und von jeder Seite anbraten. Mit Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 20. Februar 2019

Himmel-und-Äd mit frittierten Zwiebeln und Apfel-Spalten

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Blutwurst:

2 Scheiben Blutwurst à 120 g	50 g Mehl	Olivenöl, Butter
------------------------------	-----------	------------------

Für die Zwiebel:

1 weiße Zwiebel	50 g Mehl	Salz, Pfeffer
-----------------	-----------	---------------

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel (Pink Lady)	1 Zitrone (Saft)	50 g Butter
100 g brauner Zucker		

Für das Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf 10 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen und ausdampfen lassen. In einem anderen Topf Sahne und Butter erwärmen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Diese Flüssigkeit über die gekochten Kartoffeln gießen, mit einem Kartoffelstampfer zu einem groben Püree verarbeiten und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blutwurst:

Die Blutwurst mehlieren und in einer Pfanne in Öl und Butter 7 Minuten braten.

Für die Zwiebel:

Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Öl auf 170 Grad erhitzen. Zwiebelringe in Mehl wälzen, goldbraun in Öl frittieren und auf Küchenpapier ausfetten. mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Apfelspalten:

Die Äpfel schälen, halbieren, die Gehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker dazugeben. Wenn der Zucker karamellisiert ist, die Hitze reduzieren und die Apfelspalten goldbraun in der Pfanne schwenken. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfelspalten mit Zitronensaft abschmecken.

Das Himmel-und-Äd mit frittierten Zwiebeln und karamellisierten Apfelspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Helmut Ketteniß am 19. Juni 2017

Himmel-und-Erde

Für zwei Personen

Für das Kartoffel-Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Knollensellerie	200 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

2 große Speisezwiebeln	100 g Mehl	Butter
Salz	Schwarzer	

Für die Zwiebel-Jus:

1 große Speisezwiebel	400 ml Kalbsfond	2 Lorbeerblätter
2 Zehen Knoblauch	4 Zweige Majoran	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Apfelragout:

1 saurer, harter Apfel	1EL brauner Rohrzucker	6 cl Calvados
2 EL Apfelmus	Salz	Pfeffer

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst	50 g Mehl	50 g Polenta
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	Butter, Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen und halbieren. Sellerie schälen und in etwa gleichgroße Stücke schneiden. Kartoffel und Sellerie in Salzwasser kochen. Beides zusammen stampfen, bis ein Brei entsteht. Püree mit Muskat, Salz, Pfeffer und Butter verfeinern.

Für die Jus die Zwiebel abziehen und in grobe, gleichmäßige Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit dem Kalbsfond ablöschen. Lorbeerblatt mit angedrückter Knoblauchzehe und Majoranzweig mitkochen lassen und zum Schluss wieder herausnehmen. Zwiebelstücke kurz absieben und beiseite stellen. Mit dem Stabmixer die Jus mit Butter abbinden. Anschließend wieder mit den Zwiebelstücken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelragout den braunen Zucker in einer Pfanne erwärmen. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zu dem Zucker geben und mit einem Schuss Calvados ablöschen. Apfelmus dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Köcheln lassen bis die Konsistenz des Ragouts schön schlotzig ist.

Für die Röstzwiebeln Zwiebel abziehen und in gleichmäßige, dünne Ringe schneiden, danach mehlieren. In einer heißen Pfanne mit Butter goldbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen.

Die Blutwurst in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in einer Mischung aus Mehl und Polenta wenden. Blutwurst danach in einer Pfanne mit Butter ausbacken, Thymian- und Rosmarinzweige ebenfalls in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Blutwurst entnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Einen Klecks Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und die Blutwurst darauf geben. Das Apfelragout und die Röstzwiebeln daneben geben. Blutwurst mit ein wenig Zwiebeljus beträufeln. Die übrige Zwiebeljus in einer Sauciere dazu reichen und zusammen servieren.

Tobias Beck am 22. August 2016

Kärntner Kasnudel mit Minz-Butter, Semmelbrösel und Speck

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g doppelgriffiges Mehl 1 EL Sonnenblumenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Füllung:

250 g mehligk. Kartoffeln 250 g Bauerntopfen 1 Zwiebel
1 Ei 1 Bund frischer Kerbel 1 Bund frische Minze
Mehl Butter Salz

Für die Toppings:

200 g luftgetr. Bauchspeck 2 Zweige Minze 50 g Semmelbrösel
200 g Butter

Für den Nudelteig:

Für den Nudelteig aus Mehl, Salz, Öl und 125 ml Wasser einen mittelfesten Teig kneten. Diesen zu einer Kugel formen und ruhen lassen. Währenddessen die Füllung zubereiten.

Für die Füllung:

Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In einem Topf die Kartoffeln kochen, bis diese weich sind. Kurz abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die frischen Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Kerbel und Minze hinzugeben, etwas salzen und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffelmasse mit der Zwiebel-Kräuter-Mischung und Bauerntopfen vermengen und zu einer geschmeidigen Füllung verarbeiten.

Den Teig aus der Klarsichtfolie nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (8 cm) Kreise ausstechen. Aus der Kartoffel-Füllung mehrere kleine Kugeln formen und auf den kreisrunden Scheiben platzieren. Das Ei trennen, mit dem Eiweiß die Teigländer bestreichen und über die Mittellinie zusammenklappen. Nun mit den Fingern die überstehenden Teigländer rillenartig umschlagen.

In einem großen Topf Salzwasser erhitzen. Die Nudeltaschen in den Topf geben und circa 10-12 Minuten in heißem Wasser ziehen lassen. Die Nudeltaschen vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Toppings:

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Die Hälfte der Butter in der Pfanne schmelzen, aufschäumen und ein paar Blätter Minze dazugeben. In einer weiteren Pfanne die übrige Butter schmelzen und die Semmelbrösel in der Butter schwenken.

Zum Schluss über den einen Teil der Nudeln die Minz-Butter geben, über den zweiten Teil den Speck streuen und über den dritten Teil die Semmelbrösel verteilen, so dass man zum Schluss Kasnudel mit drei Toppings serviert.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Schindler am 20. Mai 2019

Käse-Spätzle im Speck-Mantel, Fenchel-Salat, Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

2 weiße Zwiebeln	5 Streifen Bacon	250 g Spätzle-Mehl
200 g Gruyer	100 g Emmentaler	2 Eier
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 ml Sahne	150 ml Mineralwasser
Öl	Salz	

Für den Salat:

200 g Radicchio	1 Fenchel	1 Orange
50 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL flüssiger Honig
1 TL Dijon-Senf	50 ml Himbeeressig	100 ml Olivenöl
Zucker	Salz	

Für die Spätzle:

Den Ofen auf 220 Grad Heißluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl frittieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Aus Mehl, Eiern, Salz und Mineralwasser einen Teig kneten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit einem Spätzlehobel die Spätzle ins kochende Wasser hobeln. Mit einem Schaumlöffel herausholen und in eine ofenfeste Form geben. Käse darüber reiben und Sahne hinzugießen. In den 80 Grad warmen Ofen geben.

Den Bacon um einen Servierring wickeln, mit Küchengarnt fixieren und im Ofen knusprig werden lassen. Die Spätzle und den Speck aus dem Ofen holen. Den Speck vom Ring lösen und die Spätzle einfüllen. Die Röstzwiebeln oben drauf anrichten.

Für den Salat:

Walnüsse in einer Pfanne mit Öl und Zucker rösten. Radicchio und Fenchel abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Fenchel in der Pfanne mit den Walnüssen braten. Orange schälen und Filets ausschneiden. Aus dem Honig, Senf, Himbeeressig, Olivenöl und Salz eine Vinaigrette herstellen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Den Radicchio und Fenchel mit den Walnüssen und der Vinaigrette garnieren.

Käsespätzle im Speckmantel mit Radicchio-Fenchel-Salat und gerösteten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Veronika Spät am 07. Februar 2018

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln, Feldsalat, Speck-Würfeln

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

80 g Appenzeller	80 g Gouda	80 g Bergkäse
4 Eier	300 g Mehl	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Röstzwiebeln:

2 Gemüse-Zwiebeln	2 EL Mehl	100 ml Rapsöl
Salz		

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat

Für das Dressing:

50 g kleine Speckwürfel	1 mehligk. Kartoffel	1 Schalotte
2 Frühlingszwiebeln	3 Zweige glatte Petersilie	4 EL Sonnenblumenöl
2 EL heller Balsamicoessig	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

Mehl, Salz und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verrühren. 125 ml kaltes Wasser nach und nach zugeben und unter den Teig rühren. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Mit einem Teigschaber von oben nach unten dünne und lange Teigportionen abstechen und so die Spätzle in das Wasser schaben. Das Wasser sollte dabei leicht siedend, aber nicht sprudelnd kochen. Spätzle abschöpfen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Käse klein schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spätzle darin anbraten. Käse darüber geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und mit einem V-Hobel in ganz dünne Scheiben hobeln. Mit Mehl leicht mehlieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin unter Wenden goldbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach Bedarf mit Salz würzen. Röstzwiebeln vor dem Anrichten über die Spätzle streuen.

Für den Feldsalat:

Salat waschen, putzen und trockenschleudern.

Für das Dressing:

Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Schalotte abziehen und fein hacken. Kartoffel schälen und sehr klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten- und Kartoffelwürfelchen darin anschwitzen. Mit 1 EL Wasser, Essig aufgießen und kurz einköcheln lassen. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Feldsalat mit dem Dressing, den Frühlingszwiebeln und der Petersilie vermengen und die Speckwürfel vor dem Anrichten drüberstreuen.

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckwürfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Probst am 03. April 2018

Käse-Spätzle mit Speck und Chinakohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle mit Speck:

200 g geräucherter Speck	1 große Speisezwiebel	350 g würziger Bergkäse
50 g Emmentaler	250 g Mehl (Type 480)	3 Eier
125 ml Milch	Muskatnuss	2 TL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Chinakohl-Salat:

1 Chinakohl	1 Zehe Knoblauch	10 ml Tafellessig (5%)
25 ml Sonnenblumenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Für die Käsespätzle Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit Mehl und Milch zu einem sämigen Teig verrühren, mit einer Salz und Muskatnuss abschmecken. Spätzle ins kochende Wasser geben. Nach dem Garen aus dem Wasser schöpfen.

Bergkäse und Emmentaler reiben. Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Speck anbraten. Spätzle, Zwiebel-Speck-Mischung und Käse in eine Auflaufform schichten und im Backofen gratinieren.

Für den Salat Strunk aus Chinakohl schneiden, Blätter abziehen, waschen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch mit Tafellessig, Öl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und mit Chinakohl vermengen.

Käsespätzle mit Speck und Chinakohl-Salat anrichten und servieren.

Gerhilde Puxbaum am 10. Februar 2016

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Bacon-Segel, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für den Spätzleteig:

200 g Spätzlemehl	30 g Butter	2 Eier
100 g alter Emmentaler	100 g alter Bergkäse	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	glatte Petersilie

Für die Röstzwiebeln:

200 g Gemüsezwiebeln	30 g Mehl	Öl
----------------------	-----------	----

Für den Bacon:

2 Scheiben Bacon

Für den Wildkräutersalat:

200 g Wildkräutermischung	100 g Feldalat	1 Grapefruit
---------------------------	----------------	--------------

Für die Vinaigrette:

10 Himbeeren	50 ml Olivenöl	30 ml Himbeeressig
10 g Dijonsenf	10 g Honig	Salz, Pfeffer

Für den Spätzleteig:

Das Mehl mit Eiern, 100 ml Wasser und einer Prise Salz in einer Schüssel grob vermischen. Den Teig dann für 15 Minuten ruhen lassen.

Käse fein reiben und die Butter im Topf schmelzen.

Salzwasser zum Kochen bringen und den Spätzleteig mit einer Spätzlereibe in das kochende Wasser streichen. Schwimmen die Spätzle oben, sind sie fertig. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Geschmolzene Butter und geriebenen Käse zu den Spätzle geben und gut vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Für die Garnitur bereitstellen.

Für die Röstzwiebeln:

Gemüsezwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, in eine Schüssel geben und mehlieren.

Zwiebelringe portionsweise in die Fritteuse geben und goldbraun ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Bacon:

Speck in eine kalte Pfanne geben, Backpapier darüberlegen und mit einem Topf beschweren. Die Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen, den Speck kross braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat und Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Filets aus der Grapefruit schneiden und kurz mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Vinaigrette:

Olivenöl, Himbeeressig, Senf und Honig miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Himbeeren dazugeben und alles zusammen pürieren. Mit dem Salat vermengen.

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

Michael Spachmann am 03. Juli 2019

Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck und Kürbiskern-Fladen

Für zwei Personen

Für das Kürbis-Carpaccio:

50 g Bacon-Würfel	1 Butternut-Kürbis (ca. 500 g)	2 Orangen
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	1 Prise Chiliflocken
2 TL Ahornsirup	30 g Sonnenblumenkerne	4 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für den Kürbiskern-Fladen:

250 g Quark	250 g grobe Haferflocken	2 EL Kürbiskerne
2 Eier	1 EL Backpulver	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

Kürbiskernöl	grobes Meersalz
--------------	-----------------

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kürbiskern-Fladen alle Zutaten vermischen bis ein homogener Teig entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei flache Häufchen Kürbiskerne geben. Den Teig auf die Kürbiskerne geben und circa 20 bis 25 Minuten im Ofen backen.

Für das Kürbis-Carpaccio den Kürbis entkernen, schälen und in sehr feine Scheiben hobeln. Mit Salz und einem Esslöffel Olivenöl in einer Schüssel gut mischen und etwas ziehen lassen.

Eine Orange schälen und filetieren. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die zweite Orange sowie die Zitrone auspressen und einen Esslöffel Zitronensaft und zwei Esslöffel Orangensaft mit Chiliflocken und Ahornsirup verrühren. Das restliche Olivenöl nach und nach unterschlagen. Orangenfilets und Schnittlauch unterrühren, mit Salz abschmecken.

Die Bacon-Würfel in einer Pfanne scharf anbraten. Sonnenblumenkerne in einer weiteren Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze rösten. Die Kürbisscheiben auf Teller verteilen. Die Orangenmischung gleichmäßig darüber geben, die Bacon-Würfel und Sonnenblumenkerne ebenfalls darauf verteilen.

Das Kürbis-Orangen-Carpaccio mit Speck auf Tellern anrichten, Kürbiskernfladen und Kürbiskernöl mit etwas groben Meersalz dazu reichen und servieren.

Sabine Schäfermeyer am 19. Oktober 2016

Kürbis-Suppe, Risotto mit Bacon, Waffel mit Zwetschgen

Für zwei Personen

Für die Suppe:

½ Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Knolle Ingwer à 2 cm
125 ml Orangensaft	1 Orange, Abrieb	250 ml Geflügelfond
30 ml Kürbiskernöl	½ TL Zucker	Chili
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbismus:

1 Hokkaido-Kürbis	Salz
-------------------	------

Für den Risotto:

75 g Risottoreis	30 g Parmesan	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Abrieb	50 ml trockener Weißwein
300 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss	2 Zweige Kerbel
20 g Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Waffeln:

250 g Mehl	3 Eier	1 ½ TL Backpulver
3 EL Vanillezucker	100 g Butter	1 Prise feines Salz

Für das Kompott:

300 g Zwetschgen	1 Zitrone, Saft	200 ml trockener Rotwein
2 EL Zucker		

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon

Für die Suppe:

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem Kürbis darin dünsten. Mit geriebenem Ingwer, Zucker, Chili, Salz und Pfeffer würzen. Kräftig aufkochen lassen, Orangensaft und Fond angießen und nach etwa 15 Minuten mit einem Stabmixer cremig pürieren.

Mit Orangenabrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Die Suppe mit dem Kürbiskernöl verfeinern.

Für das Kürbismus:

Den Kürbis von den Deckel und Boden befreien, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen. Den Kürbis in Spalten schneiden, fein würfeln und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser gar kochen.

Die Kürbisstücke abgießen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Für den Risotto:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin glasig anbraten. Den Risottoreis dazugeben, ebenfalls kurz anbraten und dann mit Weißwein ablöschen.

Mit ca. 200 g Kürbismus und Fond auffüllen und langsam cremig rühren. Mit etwas Zitronenabrieb, Muskat, Kerbel und kalter Butter abrunden. Zum Schluss kräftig salzen und pfeffern und mit geriebenem Parmesan verrühren.

Für die Waffeln:

Die Butter in einem kleinen Topf verflüssigen.

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Butter und 200 g Kürbismus kräftig verrühren und den Eischnee unterziehen.

In einem Waffeleisen bei mittlerer Temperatur krosse Waffeln ausbacken.

Für das Kompott:

Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Rotwein und Zitronensaft ablöschen.

Die Zwetschgen halbieren, vom Stein lösen und im Sud ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl knusprig auslassen.

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

Liane Malbert am 08. November 2018

Kartoffel-Bowl mit Ei, Edamame-Bohnen, Rote-Bete-Schmand

Für zwei Personen

Für die Bowl:

2 mehligk. Kartoffeln	150 g geschälte Edamame-Bohnen	1 vorgegarte rote Bete
1 Chicorée, 6 Blätter	$\frac{1}{2}$ reife Avocado	1 Zitrone, Saft
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	2 Eier	250 g Schmand
100 ml Gemüsefond	1 Bund Schnittlauch	40 ml Sojasauce
Brandweinessig	20 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

50 g Katenschinken	400 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
20 ml Himbeeressig	20 ml Olivenöl	1 TL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Bowl:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und die Schale mit Olivenöl einreiben, dann im vorgeheizten Ofen für ca. 30 Minuten goldgelb backen. Knoblauch abziehen und klein hacken. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, zum Kochen bringen und die Bohnen darin bei mittlerer Hitze garkochen. Anschließend das Kochwasser abgießen und die Bohnen mit der Sojasauce und dem Knoblauch kurz erhitzen, danach vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und etwas Schnittlauch für den Kartoffelsalat beiseitelegen. Rote Beete fein schneiden und mit Schnittlauch und Schmand vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Brandweinessig und etwas Zitronensaft abschmecken.

Avocado von Kern und Schale befreien, in Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

In einem Topf Wasser und etwas Essig zusammen aufkochen lassen, dann die Temperatur reduzieren, bis keine Blasen mehr aufsteigen.

Einen Strudel erzeugen, das Ei vorsichtig hinein gleiten lassen und für ca. 3 Minuten pochieren. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, das obere Drittel abschneiden und leicht aushöhlen. Das obere Drittel und das Innere der Kartoffeln klein schneiden und zusammen mit Öl, Essig, Fond, Salz, Pfeffer und etwas Schnittlauch zu einem Kartoffelsalat verarbeiten. Anschließend den Kartoffelsalat auf die Chicorée-Blätter geben. Pochierte Eier in die ausgehöhlte Kartoffel geben, mit Salz und Schnittlauch bestreuen.

Für den Feldsalat:

Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und den Katenschinken darin anbraten. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden, zum Schinken geben und 1 Minute weiterbraten. Danach vom Herd nehmen. Aus Olivenöl, Senf, Himbeeressig, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren und den Salat darin marinieren. Den angebratenen Schinken über den Salat geben.

Die Ofenkartoffel mit pochiertem Ei, Edamame-Bohnen, Rote-Bete-Schmand, Feldsalat und Avocado in einer Bowl anrichten und servieren.

Patrick Dengler am 08. Juni 2017

Kartoffel-Puffer mit Speck, Apfelmus, Mutzen, Punsch

Für zwei Personen

Für die Puffer:

4 große festk. Kartoffeln	50 g Speckwürfel	2 EL Mehl
2 Eier	Muskatnuss	4 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für das Apfelmus:

3 Äpfel (Elstar)	1 Zitrone	4 EL Weißwein
1 Vanilleschote	1 Zimtstange	3 EL Zucker

Für die Mutzen:

200 g Quark, 40 %	200 g Mehl	3 Eier
4 EL Zucker	1 Päckchen Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ EL Backpulve
2 EL Puderzucker	1 TL Zimt	2 Stiele frische Minze
700 g Butterschmalz		

Für den Punsch:

10 g Zartbitterschokolade	3 EL brauner Zucker	3 Gewürznelken
50 g Marzipanrohmasse	1 Orange	1 Zitrone
250 ml Orangensaft	200 ml Rotwein	50 ml Rum
250 ml Schwarztee	1 Vanilleschote	1 Zimtstange

Für die Puffer: Kartoffeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Danach in einem Geschirrtuch das Wasser aus den Kartoffeln auspressen. Die ausgedrückte Kartoffelmasse mit Mehl, den Eiern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Speckwürfel in die Masse geben. Den Kartoffelpufferteig in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Apfelmus: Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in 2 cm große Stücke schneiden. 1 großes Stück Zitronenschale dünn abschälen. Saft auspressen und mit den Äpfeln mischen. 5 EL Wasser, Weißwein, das Mark der Vanilleschote, Zitronenschale, Zimtstange, Zucker und Äpfel in einem Topf aufkochen und die Äpfel zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten. Zitronenschale und Zimt entfernen. Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren.

Für die Mutzen: Quark, Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig darübersieben und unterheben. Butterschmalz erhitzen und aus dem Teig esslöffelgroße Nocken abstechen und darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Puderzucker und Zimt vermengen. Minze abbrausen, trockenwedeln und einzelne Blättchen zum Garnieren abzupfen.

Für den Punsch: Von der Orange und der Zitrone ca. 1 EL Zesten abreißen. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Orange ebenso halbieren und von den Hälften je zwei Scheiben zum Garnieren abschneiden. Braunen Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Rotwein, Schwarztee, Zitronen- und Orangensaft aufgießen. Zimtstange, Gewürznelken, Orangen- und Zitronenzesten zugeben und bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und ebenso zugeben. Schokolade grob hacken und Marzipan in kleine Stücke reißen. Beides zugeben und darin schmelzen lassen. Ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren. Kartoffelpuffer mit Speck und Apfelmus & Mutzen & Weihnachtspunsch mit Marzipan und Rum anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 07. Dezember 2017

Kasnocken mit Speck, Röstzwiebeln und grüner Salat

Für zwei Personen

Für die Kasnocken:

50 g gewürfelter Bauchspeck	2 Schalotten	150 g Raclettekäse
1 Ei	250 ml Milch	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	150 g Mehl	Muskatnuss, Salz

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	1 TL Paprikapulver	1 TL Mehl
Rapsöl		

Für den Salat:

1 mehligk. Kartoffel	1 Kopfsalat	1 Kopf Lollo Verde
1 Frühlingszwiebel	1 EL Branntweinessig	1 Msp. Estragonsenf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Prise Zucker	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kasnocken:

Das Ei mit Milch und Mehl vermengen bis die Masse etwas klebrig ist.

Den Teig mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Kasnocken durch eine Nockerleibe geben und in gesalzenem Wasser für 1-2 Minuten kochen.

Anschließend das Wasser abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Schalotten abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Speck hinzugeben. Dann die Kasnocken mit in die Pfanne geben. Raclettekäse würfeln und über die Kasnocken streuen. Alles gut miteinander vermengen und solange in der Pfanne braten bis der Käse geschmolzen ist und die Kasnocken eine leicht bräunliche Kruste bekommen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kasnocken damit garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Mehlieren und mit Paprikapulver bestreuen. Zwiebelringe in heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Kartoffel schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Salat waschen, trockenschleudern und fein zupfen. Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Essig und Öl vermengen, dann Senf unterrühren.

Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gegarte Kartoffelstücke abseihen, fein pürieren und mit dem Dressing vermengen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls mit dem Dressing vermengen. Alles erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Salat und Frühlingszwiebeln vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Scherzer-Reschreiter am 17. Februar 2020

Knoblauch-Speck-Champignons, Tiramisu, Ingwer-Smoothie

Für zwei Personen

Für die Champignons:

250 g Champignons	100 g Speckwürfel	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Limette (Saft)	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Sojasauce
1 EL Honig	50 g Schmand	100 ml Gemüsefond
2 EL Walnussöl	4 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für das Tiramisu:

100 g Gewürzspekulatius	100 g Lebkuchen	150 g Himbeeren
$\frac{1}{2}$ Orange (Saft, Abrieb)	2 Stück weiße Schokolade	125 g Sahne
125 g Mascarpone	25 g Puderzucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
$\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker	1 EL Kakaopulver	

Für den Ingwer-Smoothie:

1 reife Mango	$\frac{1}{2}$ Banane	1 Orange
1 Prise Zimt, Zucker	20 g Ingwer (gerieben)	2 EL Ahornsirup
50 g Eiswürfel	50 ml Maracujasaft	

Für die Deko:

Johannisbeeren

Für die Champignons:

Champignons putzen und vierteln.

Eine Pfanne heiß werden lassen und Öl dazugeben. Champignons darin anbraten. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Speck und Knoblauch zu den Champignons geben, scharf anbraten und Butter unterrühren. Mit Honig karamellisieren lassen.

Mit etwas Sojasauce, Limettensaft und ein wenig Fond ablöschen. Schmand und Petersilie hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Tiramisu:

Die Himbeeren mit dem Vanillezucker und der Schale der Orange im Mixer pürieren. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Zimt und Mascarpone unterrühren.

Spekulatiuskekse hacken, in Gläser geben und mit etwas Orangensaft beträufeln. Eine Schicht Zimtsahne in das Glas geben, darauf eine Schicht Himbeeren, darauf wieder eine Schicht Zimtsahne.

Lebkuchen hacken, darauf schichten, mit etwas Kakaopulver und Orangenschale garnieren. Weiße Schokolade fein darüber raspeln.

Für den Ingwer-Smoothie:

Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden.

Banane schälen und in Stücke schneiden.

Orange halbieren und auspressen.

Alle Komponenten in den Mixer geben und fein pürieren.

Ein Glas am oberen Rand mit Limettensaft beträufeln und in die Zimt- Zucker-Mischung tauchen.

Für die Deko:

Knoblauch-Speck-Champignons & Lebkuchen-Spekulativ-Tiramisu & Ingwer-Smoothie auf Tellern anrichten und servieren.

Nikolaus Höller am 30. November 2017

Kraut-Spätzle mit Speck

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

300 g Mehl 3 Eier 200 ml kaltes Wasser
1 TL Salz

Für das Kraut:

2 Zwiebeln 500 g Sauerkraut 200 ml Geflügelfond
30 g Butterschmalz 150 ml trockener Weißwein 150 g Bauchspeck
1 Lorbeerblatt 3 Pimentkörner 1 EL Kümmelsamen
Salz Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Spätzle das Mehl mit den Eiern und dem Wasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig schlagen. Er sollte zäh vom Kochlöffel laufen und Blasen bilden beim Schlagen. Den Teig mit Salz würzen und etwa 20 Minuten quellen lassen.

Für das Kraut die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, danach in einen Topf geben, mit Geflügelfond ablöschen und gar kochen.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und kurz in einer heißen Pfanne anbraten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun anbraten. Das Kraut und den Speck hinzufügen, kurz mit braten und mit dem Wein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeer, Piment und Kümmel würzen und bei geringer Hitze fünf bis acht Minuten köcheln lassen.

Währenddessen den Spätzleteig mit einer Presse portionsweise in kochendes Salzwasser drücken. So lange kochen lassen, bis die Spätzle nach oben steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Die Spätzle unter das Kraut mischen, in der Pfanne mit anbraten und alles auf Tellern angerichtet servieren.

Harry Grötz am 07. Dezember 2016

Lardo-Pfannkuchen-Rauten mit Fünf-Aromen-Salat

Für zwei Personen

Für die Pfannkuchen-Rauten:

6 Scheiben Lardo (dünn)	2 Eier (Größe M)	100 ml Milch
50 g Mehl	1 Msp. Backpulver	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g Roter Mangold	100 g Rucola
1 Granatapfel	2 Birnen (Abate Fetel)	70 g geräucherter Käse
2 EL Sonnenblumenöl		

Für die Vinaigrette:

30 ml ital. Rotweinessig	30 ml Rapsöl	30 ml Olivenöl
3 TL Chili-Soße	3 EL Himbeersirup	1 TL geröstetes Sesamöl
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	

Für die Pfannkuchen-Rauten Eier aufschlagen und mit Mehl, Milch, Salz, Pfeffer und Backpulver zu einem dünnen Teig verrühren. Lardo, in eine Pfanne mit Sonnenblumenöl geben, anbraten und den Teig darüber geben. Pfannkuchen anschließend aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und in Rauten schneiden.

Für den Fünf-Aromen-Salat Feldsalat, roten Mangold und Rucola waschen und trocken schleudern. Stielansätze des Feldsalats entfernen, Rucola grob schneiden. Granatapfel halbieren und Kerne herauslösen. Geräucherten Käse mit einem Käsehobel in sehr feine Scheiben hobeln.

Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. In etwas Sonnenblumenöl anbraten.

Für die Vinaigrette Olivenöl und Rapsöl zusammenrühren. Himbeersirup, Rotweinessig, Chili-Soße und geröstetes Sesamöl dazugeben. Thymian und Rosmarin waschen, trocken wedeln, fein hacken und unterrühren. Dressing mit Salatblättern vermengen.

Lardo-Pfannkuchen-Rauten mit Fünf-Aromen-Salat und gebratenen Birnenspalten auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Feller am 18. April 2016

Lauwarmer Krautsalat, Obazda, gebackene Weißwurst-Radeln

Für zwei Personen

Für den Salat:

¼ Weißkrautkopf	35 g Butter	2 EL Kümmel
40 ml Gemüsesfond	2 EL Weißweinessig	1 EL neutrales Pflanzenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Obazda:

125 g weicher Brie	50 g Crème-fraîche	50 g Magerquark, 20%
50 g Schmand	1 Msp. Edelsüßpaprika	1 Msp. gemahlener Kümmel
½ TL Knoblauchöl	2 Zweige glatte Petersilie	Salz, weißer Pfeffer

Für die Weißwurstradeln:

2 Weißwürste	2 EL süßer Senf	10 g geriebener Meerrettich
50 g doppelgriffiges Mehl	2 Eier	75 g Semmelbröseln
neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

Weißkraut waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und das Kraut darin leicht anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen.

Übrige Butter schmelzen, mit dem Fond, dem Essig und dem Öl zu einem Dressing verrühren. Das Kraut in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen. Einige Minuten darin ziehen lassen und eventuell nachwürzen.

Für den Obazda:

Den Brie klein schneiden und in einer Schüssel mit Crème fraîche, Quark und Schmand cremig verrühren. Den Obazda mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Kümmel und einigen Tropfen Knoblauchöl würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und zum Garnieren beiseitelegen.

Für die Weißwurstradeln:

Für die Weißwurstradel die Weißwürste häuten und jeweils dritteln. Senf und Meerrettich mischen und die Weißwurststücke damit marinieren. Die Weißwurstradel zuerst in Mehl, danach in den verquirlten Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Radel darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Bayerische Tapas: Lauwarmer Krautsalat, Obazda und gebackene Weißwurst-Radeln auf Tellern anrichten, mit süßem Senf und Petersilie garnieren und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 13. September 2017

Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei

Für zwei Personen

Für die Linguini:

150 g Mehl (Type 00) 1 Ei 1 Prise feines Salz

Für das Spinat-Pesto:

100 g frischer Babyspinat 1 Knoblauchzehe 30 g Parmesan

25 g Cashewkerne 25 g Pinienkerne 8 EL Olivenöl

Für das pochierte Ei:

8 EL Essig 1 rote Chili 1 Knolle Ingwer à 2 cm

1 Zitrone 2 Lorbeerblätter 4 Eier

Salz Pfeffer

Für die Pangritata:

1 Ciabatta-Brot vom Vortag 3 Streifen Bauchspeck 1 Knoblauchzehe

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie Olivenöl

Für die Garnitur:

10 rote Chilifäden

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Nudeln das Mehl mit Ei und Salz vermengen und kneten bis eine kompakte Masse entsteht. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Pesto Spinat waschen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Danach die kleinen Stiele vom Spinat entfernen, mit einem Messer in Streifen schneiden und gleich in eine schmale Rührschüssel geben. Cashewkerne mit dem Messer fein hacken, Parmesan reiben und zum Spinat geben. Knoblauchzehe abziehen, in kleine Würfel schneiden und zusammen mit circa drei Esslöffel Olivenöl unterheben. Mit einem Stabmixer pürieren und dabei das restliche Olivenöl einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Pangritata Speck auf ein Backblech mit Olivenöl legen und circa zehn Minuten ausbacken lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. In der Moulinette gerösteten Speck, altbackenes Brot, Knoblauchzehe und einige Petersilienblätter fein hacken und die Masse in einer Pfanne mit Olivenöl goldbraun rösten.

Für das pochierte Ei in einem weiten Topf Wasser aufstellen. Vier Esslöffel Essig, zwei Scheiben Zitronenschale, einige Scheiben Ingwer, Lorbeerblätter und angedrückte Chili hineingeben. Je ein Esslöffel Essig in vier kleine Schüsseln geben und darin je ein Ei vorsichtig aufschlagen, die Eigelbe sollten ganz bleiben.

Den Nudelteig in zwei Stücke schneiden, mit der Nudelmaschine platt ausrollen und in dünne Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser circa zwei Minuten bissfest garen.

Den Topf mit dem Essigwasser vom Herd nehmen und mit einem Kochlöffel kreisförmig in eine Richtung rühren, bis ein kleiner Wirbel entsteht. Jeweils ein Ei hinein gleiten lassen. Ei circa drei Minuten pochieren, mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Die Linguini mit Spinat-Pesto und pochiertem Ei auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 22. Februar 2016

Mit Bacon und Leberwurst, mit Apfel- und Pflaumenmus

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Kartoffeln	2 Eier	50 g Rosinen
100 ml warme Milch	200 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Tüte Trockenhefe
Rapsöl	1 TL Zucker	1 TL Salz

Für das Apfelmus:

2 Äpfel	15 ml Apfelsaft	1 Vanilleschote
50 g Zucker	1 Prise Zimt	

Für das Pflaumenmus:

500 g reife Pflaumen	1 Zweig Bohnenkraut	15 ml Apfelsaft
1 Prise Zimt	50 g Zucker	

Für die Leberwurst:

70 g lippische Leberwurst

Für den Bacon:

4 Scheiben Bacon

Für den Teig:

Die Hefe in warmer Milch und einer Prise Zucker auflösen. Kurz gehen lassen.

Kartoffeln schälen, fein reiben und ausdrücken.

Mehl und Eier unterrühren, die Hefemischung hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Salz und Zucker unterheben.

Teig halbieren. In die eine Hälfte des Teiges Rosinen einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 min. gehen lassen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Teig portionsweise (fingerdick) ausbacken.

Für das Apfelmus:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Apfelstücke mit Apfelsaft, Vanillemark und schote, Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze weich kochen. Am Ende die Vanilleschote wieder entfernen und den Rest pürieren.

Für das Pflaumenmus:

Pflaumen entkernen, vierteln und mit Apfelsaft, Zimt, Zucker und Bohnenkraut weich kochen. Am Ende das Bohnenkraut wieder entfernen und alles pürieren.

Für die Leberwurst:

Leberwurst in Scheiben schneiden und die Haut entfernen.

Für den Bacon:

Bacon in der Pfanne ohne Fett kross braten.

Lippischer Pickert mit Rosinen mit Apfel- und Pflaumenmus servieren. Lippischer Pickert ohne Rosinen mit Leberwurst und Bacon servieren.

Nicole Starke am 10. Oktober 2019

Nudel-Auflauf, Käse-Soße, Blaubeeren, Trüffel, Bacon

Für zwei Personen

Für die Makkaroni: 500 g Makkaroni Salz

Für die Käsesauce:

100 g Comté 100 g reifer Cheddarkäse 30 g Ricotta
1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 750 ml Vollmilch
100 g Butter 100 g Mehl 1 Lorbeerblatt
1 Stern Anis

Für das Topping:

30 g Manchego viejo 30 g Bavaria Blue 300 g Mini-Mozzarella
30 g Parmesan 3 Cherrytomaten 3 Streifen Bacon
1 Granatapfel 100 g Blaubeeren 50 g Trüffel
2 Knoblauchzehen 3 Jalapeños 25 g Butter
150 g weißes Paniermehl 1 Zweig glatte Petersilie

Für die Makkaroni:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Makkaroni in einem Topf mit Salzwasser etwa 12 Minuten al dente kochen, abschöpfen und in je 4 cm lange Stücke schneiden.

Für die Käsesauce:

Knoblauch und Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinschneiden. Milch mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt und Sternanis in einem Topf kochen und ruhen lassen.

Butter in einem weiteren Topf schmelzen lassen, Mehl dazu geben und für eine Minute rühren. Die vorbereitete Milch durch ein Sieb zu dem Mehl und der Butter geben und so lange rühren bis eine glatte Mischung entstanden ist. Cheddar fein reiben. Comté und Cheddar zu der Flüssigkeit hinzugeben und so lange rühren bis eine Sauce entstanden ist.

Die Makkaroni in die Käsesauce geben, gut durchmischen und in drei Portionen aufteilen.

Für das Topping:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch dazugeben und eine Minute anbraten. Das Paniermehl dazugeben und so lange anbraten, dass es sich goldbraun färbt, die Petersilie dazugeben und von der Hitze nehmen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett kross braten. Jalapenos kleinschneiden. Eine Portion Makkaroni mit Bacon, Röstzwiebeln, Manchego viejo, Cherrytomaten und Jalapenos vermengen.

Für die zweite Portion Makkaroni den Granatapfel halbieren und die Kerne herauskratzen. Mit Bavaria Blue, Ricotta, Granatapfelkernen und Blaubeeren vermengen.

Alle drei Portionen mit Mozzarella und Parmesan und dem gerösteten Paniermehl bestreuen und in den Ofen stellen bis die Oberseite knusprig und goldbraun geworden ist. Über die Variante ohne weitere Zugaben Trüffel hobeln.

Dreierlei Nudelaufbau mit Blaubeeren, Trüffel und Bacon auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Bohm am 26. Juli 2017

Panierte Bratwurst mit Salzkartoffeln und Spargel-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

400 g Bratwurst 1 Ei 4 EL Paniermehl
Butter

Für das Spargelgemüse:

400 g weißer Spargel 1 EL Butter Zucker
Salz Pfeffer

Für die Sauce hollandaise:

1 Zitrone 2 EL Butter 1 Schuss Sahne
1 EL Mehl Zucker Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

1 kg festk. Kartoffeln 1 EL Butter Salz

Für die Salzkartoffeln die Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Die gewürfelten Kartoffeln in kochendem Salzwasser gar kochen. Butter mit ins Kochwasser geben. Ohne Deckel garen, damit das Wasser beim Kochen verdunstet. Wenn die Kartoffeln gar sind, diese im Topf noch etwas anbraten, bis sie eine leicht krosse Kruste bekommen.

Für das Spargelgemüse den Spargel schälen und von den holzigen Enden befreien. In etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spargelstücke in kochendem Wasser mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Butter garkochen. Danach einen halben Liter Spargelwasser abschöpfen und beiseite stellen. Das restliche Wasser abgießen und die Spargel herausnehmen.

Für die panierte Bratwurst die Dosenbratwurst in vier 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ei aufschlagen und verquirlen, die Wurstscheiben erst im Ei und dann im Paniermehl wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die panierten Wurstscheiben darin goldgelb ausbacken.

Für die Sauce hollandaise Butter in einem kleinen Topf zerlassen, mit Mehl bestäuben, anschwitzen, dann langsam mit dem Spargelwasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Eine halbe Zitrone auspressen. Mit einem Schuss Sahne und etwas Zitronensaft abschmecken und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Panierte Bratwurst mit Salzkartoffeln, Spargelgemüse und Sauce hollandaise anrichten und servieren.

Markus Dehm am 13. Juni 2016

Parmesan-Körbchen, Mozzarella, Schinken, Räucherlachs

Für zwei Personen

Für die Parmesankörbchen:

175 g Parmesan am Stück

Für Tomate-Mozzarella:

80 g Kirschtomaten

2 Stiele Basilikum

1 Prise Salz

100 g Mini-Mozzarellakugeln

2 EL Olivenöl

Pfeffer

2 EL heller Balsamico-Essig

1 Prise Zucker

Für den Rucolasalat:

100 g Rucola

1 Zitrone (Abrieb, Saft)

4 Scheiben Parmaschinken

1 EL Olivenöl

1 EL heller Balsamico-Essig

Salz, Pfeffer

Für die Röllchen:

4 Scheiben Räucherlachs

2 Zweige Dill

100 g Feta

1 EL Olivenöl

100 g Doppelrahmfrischkäse

Salz, Pfeffer

Für die Parmesankörbchen:

Den Ofen auf 175 Grad Heißluft vorheizen.

Parmesan fein reiben. Je 4 Kreise mit ca. 9 cm Durchmesser auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streuen. Im Backofen ca. 5 Minuten goldbraun backen. Sofort mit einem Pfannengerät vom Blech nehmen und auf umgestülpte Gläser mit ca. 5 cm Durchmesser legen. Mit einem Tuch leicht andrücken und auskühlen lassen.

Für Tomate-Mozzarella:

Balsamico-Essig, eine Prise Salz, eine Prise Pfeffer, Zucker und Öl vermengen. Mozzarella abtropfen lassen. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Alles vermengen und in zwei Körbchen geben.

Für den Rucolasalat:

Parmaschinken klein schneiden. Rucola waschen, trockenschleudern und mit Schinken, Öl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Ein wenig Zitronenabrieb darunter mischen und den Saft einer Zitrone. Anschließend in zwei Körbe geben.

Für die Röllchen:

Feta fein würfeln. Frischkäse, Feta und Olivenöl mit dem Schneebesen eines Rührgerätes cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und dazu geben. Räucherlachs mit der Creme bestreichen und zusammen rollen. Anschließend in zwei Körbe geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 25. Juli 2018

Pasta carbonara mit Caprese

Für zwei Personen

Für den Teig:

3 Eier	300 g Mehl	50 ml Olivenöl
1 Prise Meersalz	Salz	

Für den Caprese:

200 g Cocktailtomaten	2 aromatische Tomaten	2 Kugeln Büffelmozzarella
4 Stiele Basilikum	2 EL dunkler Aceto Balsamico	8 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

150 g Scheiben Pancetta	1 Zehe Knoblauch	100 g Pecorino
100 g Parmesan	3 Eier	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, mit Öl und Salz hineingeben und den Teig sorgfältig kneten. Gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben. Teig ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine bearbeiten und in die gewünschte Nudelform bringen.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Nudeln darin gar kochen und abgießen. Etwas von dem Nudelwasser auffangen und zur Seite stellen.

Für den Caprese:

Das Olivenöl, Balsamico in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und verquirlen.

Tomaten waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Mozzarella in kleine, mundgerechte Stücke reißen. Tomaten, Basilikum und Mozzarella miteinander mischen und mit Vinaigrette beträufeln.

Für die Sauce:

Den Pancetta in feine Würfel schneiden, in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Knoblauch abziehen, mit einem Messerrücken zerdrücken, mit Salz bestreuen und in die Pfanne hinzugeben. Eiweiß und Eigelb von 2 Eiern trennen und restliches Ei aufschlagen. 2 Eigelbe mit 1 Ei vermengen. Parmesan und Pecorino reiben und hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und schaumig schlagen.

Die Nudeln zum Pancetta in die Pfanne geben, mit Ei-Masse übergießen und verrühren. Eventuell etwas Nudelwasser hinzugeben, damit es schlotzig wird.

Die Pasta Carbonara auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und Caprese in Schüsselchen geben und servieren.

Wilhelm Heger am 17. Juli 2017

Pfälzer Flammkuchen, Riesling-Kraut, Blut- und Leberwurst

Für zwei Personen

Für den Teig:

110 g Mehl	2 Eier, Eigelb	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Belag:

2 Blutwürste	1 gobe Pfälzer Leberwurst	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	125 g Schmand	125 g Crème fraîche
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Riesling-Kraut:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	2 Zweige Majoran	30 ml Riesling
Muskatnuss	1 EL Zucker	großes Meersalz, Pfeffer

Für den Teig:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Eier trennen. Eigelb, Mehl, etwas Olivenöl und 40 ml lauwarmes Wasser zu einem Teig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend ganz dünn auf einem Blech ausbreiten.

Für den Belag:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, Halme in feine Röllchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen, würfeln und zusammen mit dem Schmand verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand und Crème fraîche verrühren und auf dem dünn ausgerollten Flammkuchen Teig streichen, Leber- und Blutwurst in kleine Würfel schneiden und damit belegen. Flammkuchen im Ofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und mit Schnittlauch bestreuen. Mit Muskatnuss abschmecken.

Für das Riesling-Kraut:

Spitzkohl waschen, Strunk herausschneiden und Spitzkohl klein schneiden. Den geschnittenen Spitzkohl mit Muskat, Salz, Zucker und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten kneten. Riesling und Majoran dazugeben. Abbrausen, trockenwedeln, 3 Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, mit den übrigen den Kohl abschmecken.

Den Pfälzer Flammkuchen mit Blut- und Leberwurst und Rieslingkraut auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Becker am 23. April 2018

Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romana-Salat

Für zwei Personen

Für den Mürbteig:

300 g Mehl	150 g Butter	1 Ei
Salz		

Für die Füllung:

5 große Gemüsezwiebeln	3 Eier	200 g Crème-fraîche
50 ml halbtrockener Weißwein	50 g geräucherte Schinkenwürfel	1 Msp. Kümmel
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 kleiner Römersalat	1 EL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ EL milder Senf
3 EL heller Balsamicoessig	3 EL Walnussöl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
4 Zweige Liebstöckel	Salz	Pfeffer

Für den Mürbteig:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, Butter in Stückchen, Ei, 1 Prise Salz und 2 EL eiskaltes Wasser mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig eine 2 kleine Tarteformen mit heraushebbarem Boden drücken und einen ca. 2 cm hohen Rand drücken. Ca. 10 Minuten vorbacken.

Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Wein ablöschen, einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier und Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebeln mit Schinkenwürfeln auf die 2 mit Mürbteig ausgelegten Förmchen verteilen, mit dem Eier-Guss übergießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vor dem Anrichten aus der Form lösen.

Für den Salat:

Salat waschen, Blätter vom Strunk entfernen und trocken schleudern. Schnittlauch und Liebstöckel abrausen, trockenwedeln, Schnittlauch in Röllchen und Liebstöckel klein schneiden. Balsamicoessig mit Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Öl zu einem Dressing vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend über den Salat gießen, alles gut mischen und Kräuter unerheben. Pfälzer Zwiebelkuchen mit Romana-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Kaufmann am 05. Oktober 2017

Pfifferling-Gulasch mit Servietten-Knödel und Feldsalat

Für zwei Personen

Für das Pfifferling-Gulasch:

500 g frische Pfifferlinge	1 mittelgroße Zwiebel	50 g Karreespeck
2 Zehen Knoblauch	100 ml Rinderfond	1 EL Schlagsahne
1 Zweig frischer Majoran	1 Zweig frische Petersilie	50 g Butterschmalz
2 EL Sauerrahm	1 TL Zucker	1 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Serviettenknödel:

3 Laugenstangen	3 Eier	250 ml Milch
1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund frische Petersilienblätter	40 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Feldsalat:

250 g Feldsalat	4 Radieschen	2 EL Naturjoghurt
1 TL Estragonsenf	5 EL Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
15 essbare Gänseblümchen	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Gulasch die Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butterschmalz bei wenig Hitze dünsten, Zucker dazugeben. Knoblauch abziehen, fein schneiden, begeben und nochmals dünsten. Paprikapulver begeben und mit Rinderfond auffüllen. 5 Minuten köcheln lassen und mit Mixstab pürieren.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Karreespeck klein hacken, mit Pfifferlingen in die Pfanne geben und kräftig anschwitzen. Zu dem Gulaschansatz geben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Sahne steif schlagen. Petersilie und Majoran fein schneiden. Kräuter mit saurer Sahne und geschlagener Sahne unterheben.

Für die Serviettenknödel Eier und Milch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Lauch fein schneiden und in heißer Butter glasig anschwitzen. Petersilienblätter klein hacken. Laugenstange würfeln. Anschließend in einer Schüssel Eiermasse mit Laugenwürfel, Lauch und Petersilie gut vermengen und ca. 5 Minuten rasten lassen. Frischhaltefolie mit Butter bestreichen, Laugenmasse darauf verteilen, zu einer Rolle formen und mit Alufolie umwickeln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Knödel darin leicht köcheln.

Feldsalat waschen, Radieschen in Scheiben schneiden und zum Feldsalat geben. Für das Dressing Naturjoghurt, Estragonsenf, ÖL, Essig, Zucker Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und mit dem Feldsalat vermengen.

Den Feldsalat in einem kleinen tiefen Teller anrichten.

Serviettenknödel aufschneiden und mit Pfifferling-Gulasch auf Tellern anrichten. Feldsalat separat dazu reichen, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 08. September 2016

Pfifferling-Röhrei in Kartoffeln, Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

Für die Kartoffel:

2 große festk. Kartoffeln 300 ml Gemüsefond Pflanzenöl, Salz

Für die Füllung:

100 g Pfifferlinge 3 Scheiben Bacon 1 Schalotte
 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 2 Eier 1 EL Sahne
 $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie 1 Muskatnuss Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelschaum:

150 g mehligk. Kartoffeln 75 ml Vollmilch 20 g Butter
1 Muskatnuss Salz

Für den Salat:

150 g Wildkräutermischung 50 g Walnusskerne 1 EL weißer Balsamico
3 EL Walnussöl Salz Pfeffer

Für die Kartoffel:

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit reichlich Gemüsefond ca. 10 Minuten bissfest garen. Die Kartoffeln abseihen, aushöhlen und ausdampfen lassen. .

Für die Füllung:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten mit Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste sorgfältig putzen und in der Pfanne mit wenig Öl kräftig anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Eier mit Sahne, gehackter Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer verquirlen.

Das Ei zu den Schalotten geben und langsam stocken lassen.

Den Bacon in einer Pfanne ohne Öl langsam kross auslassen.

Das Röhrei in die ausgehöhlte Kartoffel geben.

Für den Kartoffelschaum:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser garen.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Butter, Milch, Muskat und Salz stampfen.

Etwa 25 ml Kochwasser der Kartoffeln angießen.

Sahnesyphon mit der Creme füllen und mit zwei CO₂-Kapseln befüllen und kräftig schütteln. Im Ofen warmhalten.

Für den Salat:

Balsamico mit Walnussöl, Salz und Pfeffer cremig rühren.

Die Wildkräuter abbrausen und trockenwedeln. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Den Salat marinieren. Das Gericht auf Tellern anrichten, den Bacon darüber bröseln und servieren.

Liane Malbert am 06. November 2018

Pfifferlinge, Lardo-Kichererbsen, Speckschaum-Häubchen

Für zwei Personen

Für die Kichererbsentaler:

400 g Kichererbsen	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
50 g Sahne	2 Eier	1 TL Dijon-Senf
3 EL Semmelbrösel	50 g Cornflakes	50 g Pankobrösel
2 EL Stärke	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Speckschaum:

50 g durchwachsener Speck	100 ml Kalbsfond	50 g Sahne
2 Eier, Eiweiß	1 TL Xanthan	

Für die Pfifferlinge:

400 g Pfifferlinge	4 Scheiben Lardo	1 Schalotte
20 ml Cognac	80 g Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie
3 EL Ghee	Salz	Pfeffer

Für die Kichererbsentaler:

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kichererbsen abtropfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Sahne, Senf, Semmelbröseln und Stärke im Mixer zu einem Teig verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Eier verquirlen. Pankobrösel mit zerbröselten Cornflakes vermischen. Den Kichererbsenteig zu dünnen Talern formen, in den verquirlten Eiern und dann in der Panko-Brösel-Cornflakes-Mischung wenden. Im heißen Butterschmalz von beiden Seiten knusprig ausbacken. Im Ofen weitere 15 Minuten fertig garen.

Für den Speckschaum:

Den Speck fein würfeln und im Fond kurz aufkochen, bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb abgießen und in einen hohen Behälter geben. Sahne hinzufügen, Xanthan einrieseln lassen und mit einem Stabmixer untermixen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Masse in die Espumafflasche geben und mit zwei CO₂-Patronen befüllen.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen und in grobe Stücke teilen. In einer Pfanne in heißem Butterschmalz auf hoher Hitze anbraten. Die Hitze reduzieren, gehackte Schalotte hinzufügen und kurz dünsten. Mit Sahne auffüllen, Cognac hinzufügen und einkochen lassen.

Die heißen Kichererbsentaler auf Teller verteilen, je 2 Scheiben Lardo überkreuz darauflegen und mit dem Pilzragout abdecken. Etwas gehackte Petersilie darauf streuen und als oberstes ein Häubchen Speckschaum mit dem vorher aufgeschüttelten Siphon geben.

Horst Ballé am 18. September 2018

Pikante Bratwurst mit Senf und Rahm-Kartoffel-Kraut

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

150 g Schweinenacken	150 g fetter Schweinebauch	6 getrocknete Öl-Tomaten
$\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Ras-el-Hanout
$\frac{1}{2}$ TL Piment-d'Espelette	2 Zweige Basilikum	1 EL Ghee
1 TL feines Salz	Pfeffer	

Für das Rahmkraut:

300 g Weinsauerkraut	2 Kartoffeln	1 Zwiebel
250 ml Rinderfond	200 g Sahne	1 TL Zucker
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL mildes Curry	

Für den Senf:

250 g Senfkörner	50 g Zucker	200 ml Wasser
150 ml Weißweinessig	15 g feines Salz	

Das Fleisch und den Speck mit den getrockneten Tomaten durch den Fleischwolf drehen und fein wölfen. Basilikum abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Basilikum, Paprika, Ras el-Hanout und Piment d'Espelette zum Brät geben und gut vermengen.

Den Wurstaufsatz montieren, den Darm auf die Tülle ziehen und mit dem Brät die Würste füllen. Verdrehen und verknoten. Die Würste dann bei kleiner bis mittlerer Hitze in Ghee braten und von allen Seiten bräunen.

Für das Rahmkraut:

Das Sauerkraut wässern und ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und in der Butter in einem kleinen Topf andünsten.

Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Sauerkraut, Sahne, Rinderfond und Kartoffelwürfel hinzufügen und etwa 20 Minuten im unbedeckten Topf köcheln lassen.

Mit Curry abschmecken.

Für den Senf:

Die Senfkörner mit Zucker und Salz in einem Mörser fein stoßen. Wasser und Weißweinessig dazugeben und kurz in einem kleinen Topf aufkochen.

Abkühlen lassen und in einer Schale im Kühlschrank kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Ballé am 19. September 2018

Pilz-Risotto

Für zwei Personen

125 g Risotto-Reis	250 g gemischte Pilze	25 g magere Schinkenwürfel
$\frac{1}{2}$ Bund Lauchzwiebeln	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Parmesan	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
100 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zugeben und kurz mit andünsten. Wein und die Hälfte der Brühe zugießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 min. garen. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, restliche Brühe nach und nach angießen, dabei ab und zu umrühren. Pilze säubern und putzen. Große Pilze kleiner schneiden. Petersilie waschen, trocken tupfen, Blätter von den Stielen zupfen.

Einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Blätter in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und schräg in Ringe schneiden. 1 Esslöffel Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin kurz anbraten.

Pilze in 2 Portionen zugeben und jeweils ca. 5 min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan reiben und kurz vorm Servieren unter das Risotto heben. Lauchzwiebeln und Petersilie sowie die Pilz-Mischung ebenfalls unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilz-Risotto auf Tellern anrichten. Mit Petersilie-Blättchen garnieren und servieren.

Sven Koch am 06. Juni 2019

Piroggen mit Kartoffeln, Hüttenkäse und Panaschee

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

300 g Weizenmehl 200 ml heißes Wasser $\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Für die Füllung:

250 g Kartoffeln 200 g polnischer Hüttenkäse 50 g Butter

Salz Pfeffer

Für das Panaschee:

2 Scheiben Speck 1 Zwiebel 50 g Butter

Für die Füllung Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser circa zehn Minuten gar kochen.

Für den Teig Mehl, heißes Wasser und Salz in der Küchenmaschine mit Knethaken für etwa zehn Minuten zu einem kompakten Teig kneten.

Für das Panaschee Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anbraten. Speck fein würfeln und dazugeben. Bei niedriger Hitze rösten.

Gekochte Kartoffeln mit der Hälfte der Zwiebel-Speck-Masse, Butter und Hüttenkäse vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer cremigen Masse stampfen und rühren.

Mithilfe einer Nudelmaschine den Teig in Bahnen ausrollen, mit einem Servierring Kreise ausstechen, mit der Masse füllen und die Ränder befeuchten. Teigschichten aufeinander drücken.

Piroggen in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser circa fünf Minuten sprudelnd kochen.

Die Piroggen mit Kartoffeln und Hüttenkäse auf Tellern anrichten, mit der übrigen Speck-Zwiebel-Schmelze garnieren und servieren.

Alicja Heldt am 24. Oktober 2016

Pizza Hawaii und Wildkräuter-Salat mit Schinken

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (550)	6 g frische Hefe	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 TL Zucker	Salz

Für die Barbecue-Sauce:

1 EL Olivenöl	1 kleine rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 $\frac{1}{2}$ TL Pimenton	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Worcestersauce
250 g passierte Tomaten		

Für die Ananas-Salsa:

1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 lange grüne Chilischote
150 g Ananasstücke (Dose)	125 g Tomaten	1 Limette
35 g ungesalz. Erdnüsse	3 Zweige Koriander	3 Zweige Minze
Meersalz	Pfeffer	

Für den Belag:

125 g Büffelmozzarella	4 dünne Scheiben Schinken	Olivenöl
Pfeffer		

Für den Wildkräutersalat:

100 g Wildkräutersalat	$\frac{1}{2}$ eingelegte Rote Bete	1 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	2 EL Orangensaft	1 EL süßer Senf
75 g luftgetr. Schinken	100 ml Ahornsirup	100 g brauner Zucker
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Teig:

Mehl, Hefe, Zucker, Olivenöl, Backpulver und Salz mit 100 ml Wasser in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit verkneten, bis sie sich zu einem Teig verbunden haben, dann nochmals 3 Minuten bei niedriger Geschwindigkeit weiterkneten.

Für die Barbecue-Sauce:

Für die Barbecue-Sauce das Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebel abziehen, halbieren und fein hacken.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in die Pfanne geben und 2- 3 Minuten unter Rühren anbraten, bis sie weich geworden sind. Pimenton und Zucker unter Rühren rund eine Minute mitbraten. Worcestersauce und passierte Tomaten hinzufügen und 10-12 Minuten unter Rühren köcheln, bis die Sauce um etwa ein Drittel eingekocht ist. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Für die Ananas-Salsa:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, halbieren und je eine Hälfte fein hacken. Chili der Länge nach halbieren, entkernen und eine Hälfte fein würfeln. Ananasstücke fein hacken. Tomaten fein würfeln. Eine Hälfte der Limettenschale reiben. Erdnüsse hacken. Koriander und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Für die Ananas-Salsa alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. In einem Sieb beiseitestellen, damit überflüssige Flüssigkeit abtropfen kann.

Für den Belag:

Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Mozzarella in Scheiben schneiden. Pizzateig auf ein mit Öl eingefettetes Pizzablech legen und sanft mit den Händen auseinanderziehen, so dass der Teig das Pizzablech vollständig bedeckt. Barbecue-Sauce gleichmäßig auf den Teigboden verteilen. 1/3 der Ananas-Salsa ebenfalls auf den Boden verteilen. Mit Mozzarella und Schinken belegen und mit Öl beträufeln. Im Ofen 6-8 Minuten backen, bis die Teigränder eine goldbraune Färbung aufnehmen. Großzügig mit schwarzem Pfeffer übermahlen und die übrige Ananas-Salsa dazu reichen.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenwedeln. Rote Bete würfeln, dazugeben und alles mit der Vinaigrette vermischen.

Schinken in breite Streifen schneiden und auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Streifen mit Ahornsirup beträufeln und mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad für 15 min goldbraun knusprig werden lassen.

Pizza Hawaii auf Tellern anrichten. Wildkräutersalat daneben geben und Schinken darauf drapieren.

Nicole Elbracht am 16. März 2020

Pulled Mushroom Burger mit Coleslaw, Kartoffel-Spiralen

Für zwei Personen

Für die Pulled Mushrooms:

200 g große Kräuterseitlinge	1 Zwiebel	20 g mittelscharfer Senf
30 ml Sojasauce	15 ml BBQ-Sauce	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Buns:

2 Eier	50 g Butter	2 EL weiße Sesamsaat
230 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe	1 Päckchen Backpulver
15 g Zucker	10 ml neutrales Öl	½ TL Salz

Für den Coleslaw:

200 g Rotkohl	100 g Joghurt, 3,5%	30 ml Sahne
10 g mittelscharfer Senf	2 EL Weißweinessig	2 EL Aprikosengelee
1 EL neutrales Öl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für Kartoffelspiralen:

100 g Kartoffeln	Speisestärke	Salz, Pfeffer
------------------	--------------	---------------

Für die Mayonnaise:

1 Knoblauchzehe	50 ml Milch, 3,5%	1 Msp. Senf
1 TL Weißweinessig	1 Prise Zucker	250 ml neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Scheiben Bacon	1 Fleischtomate	4 Blätter Blattsalat
40 g Cheddar, in Scheiben	2 EL Joghurt, 3,5%	15 ml BBQ-Sauce
30 ml Ahornsirup		

Für die Pulled Mushrooms:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pilze putzen, der Länge nach halbieren und klein schneiden. Stiele mit einer Gabel zerzupfen. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Kleingeschnittene Pilze sowie zerzupfte Stiele in einer großen Pfanne mit Öl ca. 4-5 Minuten anbraten. Zwiebeln dazugeben und weitere 4-5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und alles mit Sojasauce ablöschen.

Mit Senf, 15 ml BBQ-Sauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Pulled Mushrooms warmhalten.

Für die Buns:

115 ml Wasser, Mehl, Trockenhefe, Backpulver, Zucker, Öl, 1 Ei und Salz mit einer Küchenmaschine oder Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Vier Buns aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Ei trennen und Eigelb verquirlen. Buns mit Eigelb bestreichen und mit Sesamsaat bestreuen. Buns mit einem sauberen Küchentuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten goldbraun backen. Währenddessen Butter in einem Topf auslassen. Die fertigen Buns aus dem Ofen nehmen und direkt mit flüssiger Butter bestreichen. Erneut mit einem Geschirrhandtuch abdecken und schließlich aufschneiden.

Für den Coleslaw:

Rotkohl waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und weich kneten. Joghurt, Sahne, Essig, Senf, Öl, Aprikosengelee vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Rotkohl geben und gut vermengen.

Für Kartoffelspiralen:

Kartoffeln waschen und mit der Schale mithilfe eines Spiralschneiders in Spiralen schneiden. In eine Schüssel geben, Speisestärke hinzugeben und alles gut vermengen. Spiralkartoffeln in der heißen Fritteuse für ca.

40 Sekunden vorfrittieren. Aus dem Fett nehmen. Kurz vor dem Servieren für weitere 30 Sekunden frittieren. Aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Mayonnaise:

Milch in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer anschlagen.

Knoblauch abziehen und zur Milch geben. Fein pürieren. Nun langsam Öl hineinlaufen lassen bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Senf abschmecken.

Für die Garnitur:

Bacon auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Ahornsirup beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten knusprig ausbacken.

Salat waschen, trockenschleudern und Strunk entfernen. Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

BBQ-Sauce mit dem Joghurt verrühren und auf den aufgeschnittenen Burgerhälften verteilen. Salat, Puled Mushrooms, Cheddar Käse, Bacon und Coleslaw auf der Unterseite des Brötchens platzieren, die andere Hälfte des Brötchens drauflegen und ggf. mit einem Holzstäbchen fixieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Grossmann am 30. Januar 2020

Rührei mit Tomaten, Bacon, Pancakes, Porridge, Saft

Für zwei Personen

Für die Pancakes:

2 Tassen Mehl	1 Päckchen Backpulver	500 ml Buttermilch
2 Eier	60 g Butter	1 EL Pflanzenöl
2 TL Zucker	1 TL Salz	25 ml Ahornsirup
1 Banane		

Für das Porridge:

500 ml Milch	150 g zarte Haferflocken	50 g Nussmischung
1 Banane	50 g Heidelbeeren	50 g Himbeeren
3 Erdbeeren	1 TL Salz	

Für Rührei und Bacon:

3 Eier	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
2 Tomaten	3 Streifen Bacon	Salz, Pfeffer

Für den Saft:

2 Karotten	1 Apfel	1 Orange
------------	---------	----------

Für die Pancakes:

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Kuhle in der Mitte formen und die geschmolzene Butter, Buttermilch und Eier untermischen. Pfanne mit Öl bestreichen und 1 Kelle voll Teig in die Mitte geben. Pancake von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Pancakes auf einem Teller stapeln, mit Ahornsirup süßen und Bananenscheiben garnieren.

Für das Porridge:

Milch in einem kleinen Topf erwärmen und salzen. Haferflocken hinzugeben und bei niedriger Hitze köcheln lassen. Ab und zu umrühren und weiter einköcheln lassen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Wenn das Porridge zu trocken wird, noch etwas Milch nachgießen.

Porridge in einer Schüssel anrichten. Die Beeren waschen und trockentupfen. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beeren und Banane gemeinsam mit der Nussmischung auf dem Porridge verteilen.

Für Rührei und Bacon:

Eier in einer Schüssel verquirlen und salzen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Eier in der Pfanne unter Rühren garen. Schnittlauch darüber streuen.

Tomaten waschen, grün entfernen und halbieren. Bacon auf ein Backblech geben und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen.

Für den Saft:

Karotte und Orange schälen, Apfel waschen, entkernen und in Stücke schneiden. In den Entsafter geben und in einem Glas zum Frühstück reichen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Wehr am 04. Juli 2018

Ravioli in Salbei-Butter mit Kirschtomaten und Parmesan

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Weizenmehl (Typ 405) 50 g feiner Hartweizengrieß 2 Eier
Salz

Für die Füllung:

4 getrock. Tomaten 100 g Mozzarella 5 Scheiben Parmaschinken
20 g Parmesan 6 Zweige Basilikum Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter 3 Zweige Salbei

Für die Garnitur:

8 rote Kirschtomaten 8 gelbe Kirschtomaten 20 g Parmesan
2 Zweige Majoran 2 Zweige Thymian 1 EL Butter
Zucker Salz

Für den Teig:

Das Weizenmehl, den Hartweizengrieß, die Eier und etwas Salz vermischen und zu einem Teig verarbeiten. Teig gut durchkneten und kurz ruhen lassen. Teig mit der Nudelmaschine zu Bahnen (1mm dick) ausrollen.

Für die Füllung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken und Basilikum kleinschneiden. Parmesan reiben. Alles miteinander vermischen, pfeffern und zu kleinen Kugeln formen. Eine ausgerollte Pastabahn mit den Kugeln belegen. Die zweite Pastabahn darüberlegen und gut andrücken.

Mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausstechen. Im kochenden Salzwasser bissfest kochen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Salbei darin kurz knusprig braten.

Für die Garnitur:

Tomaten abbrausen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Butter, Majoran und Thymian schwenken. Mit Salz und Zucker bestreuen.

Parmesan reiben und über dem Gericht verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johannes Muhr am 11. Juni 2019

Ravioli mit flüssigem Eigelb alla carbonara

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier 100 g Hartweizengrieß 75 g Mehl
Salz

Für die Füllung:

8 Eier 100 g Parmesan Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

100 ml Kalbsfond 100 ml Weißwein 100 g Pancetta
50 ml Sahne 25 g Butter ½ Bund glatte Petersilie

Salz

Garnitur:

1 Zitrone 50 g Parmesan

Für den Ravioliteig:

Die Eier aufschlagen und zusammen mit Hartweizengrieß, Mehl, einer Prise Salz und 30 ml Wasser in die Küchenmaschine geben. Alles mit einem Knethaken ca. 3 Minuten kneten lassen, so dass sich der Teig ohne Probleme von der Schüssel lösen lässt. Sollte er zu klebrig sein, kann ein wenig Mehl dazugegeben werden. Ist der Teig zu trocken, kann etwas Wasser hinzugegeben werden.

Den Teig aus der Küchenmaschine in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Parmesan reiben, Eier trennen und Eigelbe bereitstellen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm Ø) 8 Kreise andrücken. Auf diese Kreise den Parmesan geben. Mit Hilfe einer PET-Flasche die Eigelbe einsaugen und vorsichtig je ein Eigelb auf den Parmesan geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine zweite Lage Nudelteig darüber geben, andrücken und ausstechen. Die Ravioli am Rand etwas zusammendrücken. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli max. 2 Minuten kochen, mit dem Schaumlöffel herausheben. Das Eigelb sollte beim Anschneiden noch flüssig sein.

Für die Sauce:

Speck in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne im eigenen Fett ausbraten. Mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen, Butter hinzugeben. Mit Salz abschmecken und anschließend die Ravioli darin schwenken.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzugeben.

Garnitur:

Zesten von der Zitrone abreißen und den Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenzesten und Parmesan garnieren und servieren.

Michael Spachmann am 01. Juli 2019

Ravioli mit Kartoffel-Wurst, Champignons, Käse-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g griffiges Mehl	2 Eier	2 EL Mehl
1 EL Olivenöl	1 Prise feines Salz	

Für die Füllung:

100 g braune Champignons	250 g Kartoffelwurst	50 g Parmesan
1 EL Ricotta	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei, davon das Eigelb	1 EL Crema-di-Balsamico	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

100 g Parmesan	100 g braune Champions	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Zesten	300 ml Riesling
50 ml Gemüsesfond	100 ml Milch	100 g Sahne
1 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Zweige Oregano	4 Zweige Thymian	4 Zweige Basilikum
50 g Parmesan		

Für den Nudelteig:

Mehl, Ei, 2 EL Wasser, Olivenöl und Salz mit dem Handrührgerät verkneten. Auf einer bemehlten Unterlage weiterkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Den Teig in ein trockenes Küchentuch legen und im Kühlschrank ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dabei immer wieder mit Mehl bestäuben und zu zwei Platten auswallen.

Für die Füllung:

Die Champions mit einer Pilzbürste putzen und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Champions, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen, mit Balsamico ablöschen und aufkochen lassen.

Das Ei trennen und Parmesan fein reiben. Ricotta, Eigelb und geriebenen Parmesan mit Muskat, Salz und Pfeffer cremig verrühren. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Inhalt mit der Creme vermengen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, grob hacken und unterheben.

Die Masse in einer Moulinette grob aufmischen.

Mit einem Servierring Kreise aus den Nudelbahnen ausstechen und in die Mitte 1 TL der Füllung geben. Die Nudelkreise rundum mit dem übrigen Eiweiß bestreichen.

Die Ravioli zu Halbmonden umklappen und mit einer Gabel zusammendrücken.

In einem Topf mit reichlich gesalzenem Wasser die Ravioli 5 Minuten garen.

Für die Sauce:

Die Champions mit einer Pilzbürste putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Champions darin anschwitzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken, hinzufügen und mit dem Riesling ablöschen.

Den Parmesan reiben, in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Bei geringer Hitze Milch und Sahne angießen. Mit einigen Zitronenzesten, Meersalz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Für die Garnitur:

Die Oregano, Thymian und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Die Ravioli in einem Teller platzieren, darauf die Champignon-Käsesauce gießen, mit den gehackten Kräutern und Parmesan garnieren und servieren.

Ilona Kurz am 15. Januar 2018

Ravioli mit Pilz-Füllung und Salbei-Butter

Für zwei Personen**Für die Ravioli:**

1 Ei	200 g Mehl	1 EL Olivenöl
1 TL Salz		

Für Steinpilz-Füllung:

50 g Pfifferlinge	1 Scheibe Bacon	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	125 g Ricotta	50 g Parmesan
3 EL Olivenöl		

Für die Champignon-Füllung:

250 g weiße Champignons	1 Knoblauchzehe	125 g Hüttenkäse
50 g Walnüsse	1 EL Walnussöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Salbei-Butter:

5 Salbeiblätter	3 EL Butter
-----------------	-------------

Für die Ravioli:

Das Mehl in eine Schlüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Salz und Öl in die Mulde geben und alles zu einem glatten, leicht glänzendem Teig verarbeiten. Teig etwas ruhen lassen, danach durch die Nudelmaschine lassen und dünn ausrollen.

Für Steinpilz-Füllung:

Pilze putzen und klein schneiden. Bacon ebenfalls klein schneiden. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zunächst Bacon, Knoblauch und Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, dann Pilze hinzugeben und für einige Minuten schmoren lassen.

Währenddessen Parmesan reiben. Sobald die Pilzmasse abgekühlt ist, Parmesan und Ricotta unterrühren. Die Hälfte des Teiges ausstechen und jeweils ca. 1 TL der Pilzmasse auf den Teig geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Champignon-Füllung:

Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Beides in einer Pfanne mit Walnussöl anbraten. Walnüsse hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Masse abkühlen lassen. Dann den Hüttenkäse unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die zweite Hälfte des Teiges ausstechen und ebenfalls jeweils ca. 1 TL der Pilzmasse auf den Teig geben. Ravioli gut verschließen und in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten garen.

Für die Salbei-Butter:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter in Streifen schneiden. Die Butter bei niedriger Temperatur in einer Pfanne schmelzen Butter mit Salbei aromatisieren und kurz vor dem Servieren über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Eberl am 25. September 2019

Reibekuchen mit Matjes-Tatar, Blutwurst, Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für die Reibekuchen:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Stange Lauch	2 Eier
100 g Mehl	1 Muskatnuss	Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für das Matjestatar:

4 Matjesfilets	1 Boskop Apfel	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 Gewürzgurken	1 EL Cognac
1 EL Kapern	1 TL Dijonsenf	Salz, Pfeffer

Für die Blutwurst:

250 g ungeräuch. Blutwurst	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für das Apfelkompott:

2 Boskop Äpfel	100 ml Apfelsaft	100 g Zucker
2 TL Zimt		

Für die Reibekuchen:

Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und grob zerkleinern. Lauch waschen, abtrocknen, von den Enden befreien und grob zerkleinern.

Kartoffeln und Lauch in einen Mixer geben und fein hacken. Die Masse auf ein Küchentuch geben und ausdrücken.

Eier aufschlagen und mit Mehl zur Kartoffel-Lauch-Masse geben.

Muskatnuss reiben, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in einer Pfanne mit Rapsöl zu etwa 8 – 10 cm großen Reibekuchen ausbacken.

Für das Matjestatar:

Matjesfilets trocken tupfen, würfeln und fein hacken. Zwiebeln abziehen und fein würfeln.

Apfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und mit den Gewürzgurken fein würfeln.

Zwiebeln, Apfel und Gewürzgurke zum Matjes geben.

Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Tatar mit 1 EL Zitronensaft, Cognac, Dijonsenf, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kapern unterheben, vermengen und das Tatar durchziehen lassen.

Für die Blutwurst:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anbraten.

Blutwurst pellen und in Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Apfelkompott:

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft in einem Topf weich kochen. Mit einem Schneebesen verrühren und mit Zucker und Zimt abschmecken.

Apfelkompott, Matjestatar und Blutwurst in separaten Schälchen zum Reibekuchen servieren.

Hans Peter Klees am 20. Februar 2019

Ricotta-Parmesan-Gnocchi mit Salbei-Mohn-Butter, Schinken

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

150 g doppelgr. instant Mehl	250 g Ricotta	50 g Parmesan
2 Eier	1 Muskatnuss	Chili, Salz

Für die Salbei-Mohn-Butter:

45 g Butter	10 Salbeiblätter	1 EL Mohnsamen
2 Knoblauchzehen	1 EL neutrales Öl	

Für den Schinken:

4 Scheiben Bacon

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 EL Chilifäden
------------------------------	-----------------

Für die Gnocchi:

Den Parmesan reiben. Mit Mehl, Ricotta und Eier zu einem Teig verkneten. Mit Muskatnuss, Chili und Salz abschmecken. Etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und aus dem Teig eine Rolle formen. Rolle in kleine Stücke schneiden.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Gnocchi hinein geben und ca. 3 Minuten kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen.

Für die Salbei-Mohn-Butter:

Butter in einem kleinen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen. Unter ständigem Rühren Wasseranteil aus der Butter verkochen lassen. Sobald die Butter beginnt, braun zu werden, von der Hitze nehmen und in ein anderes Gefäß umgießen.

Knoblauchzehen abziehen und hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Mohn dazu geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls kurz anbraten. Nussbutter dazu geben und kurz heiß ziehen.

Für den Schinken:

Bacon ohne Fett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ca. 5 Minuten von der einen und 3 Minuten von der anderen Seite anbraten. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen. Schinkenstreifen zerbröseln und über das Gericht streuen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Chilifäden abschneiden und beides über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carolin Ehrensberger am 03. September 2018

Russische Piroggen, Feldsalat, Preiselbeeren, Ziegenkäse

Für zwei Personen

Für die Füllung:

2 Kartoffeln	1 Zwiebel	20 ml Sahne
50 g Butter	1 TL Rauchsatz	Pfeffer

Für die Piroggen:

$\frac{1}{2}$ Ei	175 g Mehl	65 ml lauwarmes Wasser
100 g Speckwürfel	100 g Crème-fraîche	50 g Butter
Salz		

Für den Salat:

300 g Feldsalat	3 EL Wildpreiselbeeren	3 Himbeeren
50 g cremigen Ziegenkäse	20 g Pinienkerne	2 EL Balsamico-Essig-Creme
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Wasser gar werden lassen. Zwiebeln abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Kartoffeln abgießen, kurz abdampfen lassen und fein stampfen. Zwiebeln hinzufügen und mit Sahne verfeinern. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken.

Für die Piroggen:

Das Ei trennen und die Hälfte davon mit Mehl und Wasser vermengen. Das Mehl dabei langsam hinzugeben. Etwas salzen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen ca. 10 Minuten gehen lassen. Teig dünn ausrollen und mit einem breiten Glas ausstechen. Auf jeden Teigfladen einen TL der Füllung geben, zusammenklappen und am Rand zusammen drücken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die rohen Piroggen vorsichtig in das leicht sprudelnde Salzwasser geben und ca. 5 Minuten kochen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Speckwürfel darin anbraten. Piroggen leicht abtropfen lassen und zum Schluss in der Speck-Butter anbraten. Mit Crème fraîche abschmecken.

Für den Salat:

Den Feldsalat abbrausen, trocken schleudern und die Wurzeln entfernen. Pinienkerne in einer Pfanne leicht anrösten und abkühlen lassen.

Für das Dressing Balsamico mit Olivenöl und Preiselbeeren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ziegenkäse würfeln und auf den Salat drapieren. Dressing über dem Salat verteilen. Himbeeren als Garnitur danebenlegen.

Russische Piroggen mit Feldsalat, Preiselbeeren und Ziegenkäse auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Hoffmann am 27. November 2017

Saarländer Mehl-Knödel mit Apfelmus und Speck

Für zwei Personen

Für die Mehlklößchen:

500 g Spätzlemehl 4 Eier Salz
Pfeffer

Für das Mus:

4 Äpfel (Cox Orange) 50 ml Apfelsaft 1 Zimtstange
1 EL Zucker

Für die Garnitur:

75 g geräucherter Bauchspeck

Für die Mehlklößchen:

Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Mehl mit Eiern und 250 ml Wasser in einer Schüssel zu einem zähen Teig verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Mit einem Esslöffel kleine Klößchen aus dem Teig formen und im siedenden Salzwasser etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Für das Mus:

Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Saft und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen und Äpfel darin etwa 10 Minuten weich dünsten. Apfelmus mit einem Stabmixer pürieren und leicht zuckern.

Für die Garnitur:

Bauchspeck klein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten.

Die Saarländer Mehlklößchen mit selbstgemachtem Apfelmus und ausgelassenem Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Maul am 09. Januar 2017

Satarasch mit Eiern, Sucuk und Pfannenbrot

Für zwei Personen

Für das Satarasch:

6 Romatomen	1 rote Paprika	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 rote Chili	2 EL Tomatenmark
2 EL Ajvar	½ TL Agavendicksaft	2 EL Kuminsamen (im Ganzen)
1 EL geräuchertes Paprikapulver	2 EL edelsüßes Paprikapulver	Rapsöl
4 Eier	Salz	Pfeffer

Für die Sucuk:

2 Sucuk (türkische Wurst)

Für die Garnitur:

Feta	1 Bund glatte Petersilie	1 ½ TL Olivenöl
------	--------------------------	-----------------

Für das Pfannenbrot:

300 g Mehl	200 g Joghurt	1 Päckchen Backpulver
Rapsöl	Salz	

Für das Satarasch:

Den Backofen auf 220°C Grad Grillfunktion vorheizen.

Wasser in einem Topf erhitzen.

Tomaten einritzen und kurz ins fast kochende Wasser geben, bis die Haut aufplatzt. Tomaten herausnehmen und die Haut abziehen.

Paprika putzen, halbieren und im Ofen mit der Hautseite nach oben grillen bis die Haut dunkel wird. Paprika herausnehmen und die Haut abziehen.

Tomaten und Paprika in grobe Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Chili putzen und fein würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kuminsamen hinein geben und rösten bis ein dezentes Aroma entsteht. Zwiebel, Knoblauch und Chili hinzufügen und glasig dünsten. Agavendicksaft dazu geben und leicht karamellisieren lassen. Tomatenmark und Ajvar hinzugeben und rösten lassen.

Paprika- und Tomatenwürfel dazu geben, sowie das geräucherte und edelsüße Paprikapulver, gut vermengen und ca. 10-15 min. einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit einem Esslöffel kleine Mulden für die Eier in die Sauce drücken und die Eier dort vorsichtig hineingeben, abgedeckt 5 min. köcheln lassen, bis die Eier gestockt sind.

Für die Sucuk: Eine neue Pfanne erhitzen. Sucuk in grobe Würfel schneiden und ohne Fett in der Pfanne auslassen.

Für die Garnitur: Petersilie grob hacken; Feta kleinbröckeln. Satarasch mit Feta, Petersilie, Sucuk und Olivenöl garnieren.

Für das Pfannenbrot:

Mehl, Backpulver, Joghurt und eine Prise Salz zu einem Teig verkneten, falls zu trocken Wasser hinzugeben und etwas ruhen lassen.

In vier kleine Bällchen formen und mit den Händen auswalzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die vier kleinen Brote darin ausbacken. Auf einem Teller mit einem Geschirrtuch abgedeckt ruhen lassen.

Pfanne mit Satarasch auf ein Holzbrett stellen, Brot an der Seite anrichten und servieren. Alle essen aus der Pfanne!

Laura Gashi am 02. Januar 2019

Saures Kohlrabi-Gemüse mit Semmelknödel

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

3 mittelgroße Kohlrabi	2 Schalotten	1 Bund violette Lauchzwiebeln
2 EL Butter	150 ml Sahne	150 ml Gemüsefond
2 EL weißer Balsamico	1 Prise Muskat	Mehl, Salz, Pfeffer

Für die Semmelknödel:

Knödelbrot (4 alte Semmeln)	4 Scheiben Schinken	200 ml Milch
2 Eier	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Schnittlauch
Salz		

Für das Gemüse:

Schalotten abziehen und fein würfeln. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Kohlrabi schälen und in ca. 1 cm breite Stifte schneiden. Einige der kleinen Kohlrabiblätter aufheben.

Die Schalotten und Lauchzwiebeln in etwas Butter in einer Pfanne andünsten. Knoblauch abziehen, kleinhacken und ebenfalls mitbraten. Kohlrabistifte, Sahne, Gemüsefond, Muskat und Essig zugeben. Alles einmal aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren und etwas Mehl dazugeben. Ca. 1 Minute vor dem Servieren die kleinen Kohlrabiblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Semmelknödel:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Knödelbrot, Milch, Eier und Petersilie in einer großen Schüssel verkneten. Daraus 4 Knödel formen und in siedendem gesalzenem Wasser in einem Topf ca. 20 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch kleinschneiden. Den Schinken ebenfalls kleinschneiden und in einer Pfanne kross anbraten.

Schinken kleinhacken und in der Pfanne kross werden lassen.

Saures Kohlrabigemüse mit Semmelknödel, Schinken und Schnittlauch auf Tellern anrichten und servieren.

Verena Rauhmeier am 20. März 2017

Schupfnudeln mit Kürbis-Ragout und Speck

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

4 große mehligk. Kartoffeln	3 EL Mehl	2 EL Kartoffelstärke
1 Eigelb	150 g Kürbiskerne	2 EL Butter
Mehl, Pflanzenöl, Salz		

Für das Kürbisragout:

1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	500 ml Gemüsebrühe	2 EL Honig
1 Prise Cayennepfeffer	1 Msp. Curry	2 EL Speisestärke
Pflanzenöl, Salz	6 Scheiben Frühstücksspeck	2 Zweige Blatt Petersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	

Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die vorbereiteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 250 Gramm abwiegen, mit zwei Esslöffel Mehl, einem Esslöffel Kartoffelstärke und einem Eigelb mischen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kürbiskerne im Mixer grob zerkleinern.

Schupfnudeln in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum anbraten, Butter zugeben, aufschäumen lassen, Kürbiskerne zu den Schupfnudeln in die Pfanne geben und durchschwenken, bis sich die knusprigen Kürbiskernsplitter um die Schupfnudeln legen.

Speckscheiben nebeneinander auf Backpapier bzw. ein Backblech legen und bei 160 Grad Umluft zehn bis zwölf Minuten zu knusprigen Chips backen.

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit einem großen Schuss Brühe ablöschen, aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und das Ragout mit Honig, Zitronen- und Orangenabrieb einer Prise Cayennepfeffer und einer Messerspitze Curry süßlich scharf abschmecken, den Sud aufkochen und ggf. mit wenig zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden.

Die gebratenen Schupfnudeln samt Kürbissplittern mittig auf dem Teller anrichten, das Kürbisragout darüber geben, die Speckchips hineinstecken und mit frischen gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 07. Oktober 2016

Selbstgemachte Brezn mit Obatzda und Weißwurst-Salat

Für zwei Personen

Für die Brezn:

100 ml Milch	100 g weiche Butter	0,5 frischen Hefewürfel
400 g Mehl Typ 550	6 EL Natronpulver	1 TL Zucker
1 TL Salz	2 EL Brezensalz	

Für die Obatzda:

300 g Camembert	250 g Frischkäse	3 rote Zwiebeln
½ Bund Schnittlauch	1 Essiggurke	50 g Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Weißwurst-Salat:

3 Weißwürste	1 rote Zwiebel	2 EL süßer Senf
3 EL Rotweinessig	1 Bund Petersilie	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

4 Radieschen	1 Rettich	1 kühles Weizenbier
Salz	Pfeffer	

Für die Brezn:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

2 Liter Wasser mit Natron zum Kochen bringen. Milch, Butter, Hefe, Mehl, Zucker und Salz mit 100 ml Wasser zusammen zu einem Teig vermengen und Kugeln daraus formen. Den Teig zuerst zu einer langen Rolle formen und anschließend daraus Brezen formen.

Die Brezen im Natronwasser kurz baden, Brezen mit Salz betreuen und 15-20 Minuten im Backofen goldgelb backen.

Für die Obatzda:

Den Camembert zerdrücken, bis er cremig ist. Mit Butter und Frischkäse vermengen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und viel Paprikapulver würzen. Essiggurke abtropfen lassen, Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln und beides mit dem Obatzda vermengen.

Für den Weißwurst-Salat:

Die Weißwürste in siedendem Wasser 10 bis 12 Minuten garen. Die Würste warm pellen und in Scheiben schneiden. Ein Dressing aus Senf, Olivenöl, Rotweinessig und 3 EL Wasser zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides in das Dressing einrühren und mit Weißwurst vermengen.

Für die Garnitur:

Rettich und Radieschen in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Rettich und Radieschen garnieren, ein Bier dazu reichen und zusammen servieren.

Beate Rettberg am 18. September 2019

Selbstgemachte Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Soße

Für zwei Personen

Für die Pappardelle:

150 g Nudelmehl 1 großes Ei Salz

Für die Sauce:

2 Salsiccia-Würste	200 g Saubohnen (frische grüne)	2 EL Pinienkerne
2 Bananenschalotten	2 Zehen Knoblauch	200 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond	1 Bund Thymian	1 EL getrocknetes Bohnenkraut
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Gesalzenes Wasser in einem Topf zum Sieden bringen.

Für die Pappardelle das Nudelmehl mit Ei und etwas Salz vermengen und zu einer Masse verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Salsiccia-Saubohnen-Sauce die Saubohnen putzen und in kochendem Salzwasser kurz garen. Mit kaltem Wasser abschrecken, danach schälen und beiseite stellen.

Die Salsicciafüllung aus dem Darm drücken. Schalotten und Knoblauch abziehen, in feine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl in einer großen Pfanne anschwitzen. Salsicciafüllung dazu geben und auch anrösten. Mit Wein und Fond ablöschen und köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymianblätter vom Zweig zupfen und mit dem Bohnenkraut in die Pfanne geben. Pinienkerne in einer kleinen Pfanne kurz anrösten. Pinienkerne und Saubohnen unter die Sauce heben.

Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen, in passende Stücke schneiden und mit der Nudelmaschine verarbeiten. Lange Platten produzieren und dann in 3 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten bei schwacher Hitze bissfest garen. Anschließend Nudeln zu der Sauce in die Pfanne geben und gut durchschwenken.

Die Pappardelle mit Salsiccia-Saubohnen-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Salecic-Reichhold am 01. Februar 2016

Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

4 Semmeln, vom Vortag	1 Zwiebel	80 g Schinkenspeckwürfel
100 ml Milch	4 Stiele Petersilie	1 Ei
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Pilz-Ragout:

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Msp. Steinpilzgewürz	1 TL Ahornsirup	2 TL heller Balsamicoessig
100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	20 ml Martini-Bianco
1 TL Speisestärke	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

200 g Rotkohlsalat	1 rote Zwiebel	3 EL Nussöl
3 EL Rotweinessig	1 EL Rosinen	1 EL Mandelstifte
1 EL brauner Zucker	1 Msp. Nelkenpulver	Salz

Für die Knödel:

Brötchen in ganz kleine Würfel schneiden. Milch lauwarm erwärmen, über die Brot-Würfel gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Speck und Petersilie darin anschwitzen. Dann unter den Brötchen-Milch-Mix rühren, Ei zugeben und alles gründlich verkneten. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem länglichen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10- 15 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 3 cm breite Knödelscheiben abschneiden und vor dem Anrichten in 3 EL Butter goldbraun anbraten.

Für das Pilz-Ragout:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen, vierteln und zugeben. Ahornsirup, Balsamico, Fond, Martini, Sahne zugießen. Speisestärke mit 1 EL Wasser glattrühren, unterrühren. Ragout kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln. Mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zuletzt unter das Ragout rühren.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl fein hobeln, mit Salz und etwas Zucker verkneten. Zwiebel abziehen, würfeln und mit braunem Zucker und der Hälfte des Öls in einer heißen Pfanne karamellisieren. Rosinen zugeben, mit etwas Salz und Nelkenpulver würzen. Mit Essig ablöschen. Dressing 1 Minute köcheln lassen, etwas abkühlen lassen und dann restliches Öl zugeben. Rotkohl ausdrücken, und in das warme Dressing geben. Alles gut vermengen und ziehen lassen.

Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 05. Dezember 2017

Senf-Ei in Honig-Orangen-Soße, Topping, Kartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für die Senfeier:

6 Eier	2-3 Anchovis	$\frac{1}{2}$ EL Senf
20 g Hüttenkäse	3 Fenchelsamen	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
150 ml Essig		

Für die Sauce:

1 Orange	2 EL Butter	100 g Schlagsahne
1 $\frac{1}{2}$ TL Honig	100 ml Gemüsefond	1 EL Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

250 g überw. festk. Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	Salz
--------------------------------	--------------------------	------

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopfsalat	Zitrone	3 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ TL Senf	Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer	

Für das Topping/Garnitur:

2 dünne Baconscheiben	1 TL roter Kaviar	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Rote Bete Fäden (Sprossen)	

Für die Senfeier:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Zwei Eier darin ca. 5 min. wachweich kochen. Weitere zwei Eier ca. 8 min. kochen bis sie hart sind. Die wachweichen Eier abschrecken und pellen. Die hartgekochten Eier ebenfalls pellen.

In einem größeren Topf ausreichend ungesalzenes Wasser mit Essig zum Sieden bringen (es sollte nicht sprudeln). Das Wasser kräftig umrühren, so dass ein Strudel entsteht. Zwei Eier nacheinander in die Mitte gleiten lassen. Ca. 2–4 min. im heißen Wasser garen bis das Eiweiß gestockt ist. Mit einer Schöpfkelle herausholen, abtropfen lassen und vorsichtig beiseite legen.

Anchovis und Fenchelsamen fein hacken. Die hartgekochten Eier sauber halbieren und das Eigelb vorsichtig entnehmen, so dass die Eiweißhälften heil bleiben. Das Eigelb in eine kleine Schüssel geben und mit Anchovis, Fenchelsamen, Senf und Hüttenkäse vermengen. Dill hacken und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Masse wieder in die beiden Eiweißhälften füllen und alle drei Ei- Varianten warm stellen.

Für die Sauce:

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Mehl langsam einrühren, kurz anschwitzen, dann nach und nach mit Fond und Sahne ablöschen.

Senf und Honig hinzufügen. Saft der Orange auspressen und ebenfalls einrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den Kerbel fein hacken, von beidem etwas für die Garnitur zurück behalten und den Rest in die Sauce geben. 10 min. sanft einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser garen. Petersilienblätter von den Stengeln zupfen und fein hacken, die Kräuter unter die gegarten Kartoffeln heben.

Für den Salat:

Kopfsalat waschen, trocken schleudern und zupfen.

Zitrone halbieren und 3 EL Saft auspressen. Aus dem Zitronensaft, Olivenöl und Senf ein Dressing anrühren. Mit einer Prise Zucker, $\frac{1}{4}$ TL Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Dill hacken

und unterrühren. Kurz vorm Servieren, den Salat mit dem Dressing marinieren.

Für das Topping/Garnitur:

Eine Pfanne ohne Fett erhitzen. Bacon darin kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und zerbröseln.

Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Dill hacken.

Die Orangensauce auf Teller geben, die Eier darauf setzen und die Kartoffeln daneben anrichten.

Bacon-Brösel auf das pochierte Ei geben, den Schnittlauch auf das wachsweiße Ei geben und den Kaviar auf den beiden bearbeiteten Eierhälften dekorieren und mit etwas Dill bestreuen.

Alles mit Kerbel und Rote-Bete-Fäden garnieren.

Den Salat in einer extra Schüssel dazu reichen.

Horst Wilhelm am 02. Januar 2019

Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Shakshuka:

100 g Chorizo-Wurst	500 g San Marzano Tomaten	200 g Rispentomaten
1 rote Paprikaschote	4 Eier	2 Knoblauchzehe
1 weiße Zwiebel	1 TL Koriander	1 TL Rosenpaprika
$\frac{1}{4}$ TL Chilipulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fladenbrot:

250 g Weizenmehl	100 ml Milch	1 EL Öl
1 TL Zucker	1 TL Backpulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für den Koriander-Dip:

100 g Schmand	1 Zitrone (Zesten)	75 g Joghurt, 3,5%
4 Stiele Koriander	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

100 g Feta-Käse	5 Stiele Koriander
-----------------	--------------------

Für die Shakshuka:

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Paprika putzen, halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Chorizo in dünne Scheiben schneiden und vierteln. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Chorizo und Knoblauch darin dünsten und Koriander, Rosenpaprika und Chilipulver drüberstreuen. Paprika zugeben. 3 Minuten köcheln lassen und Rispentomaten hinzugeben. Nach 3 Minuten San Marzano Tomaten hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. 4 Mulden in die Sauce drücken, Eier einzeln aufschlagen und vorsichtig in die Mulden geben. Eier bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten in der Sauce stocken lassen.

Für das Fladenbrot:

Mehl, Milch, Joghurt, Backpulver, Öl, Zucker und Salz verkneten. Zu 4 Kugeln formen, sehr dünn ausrollen. Eine große Pfanne stark erhitzen und die Naan-Fladen portionsweise hineingeben. Fladen ca. 1 Minute von jeder Seite backen. (So lange backen, bis der Teig leicht Blasen schlägt und mit braunen Flecken übersät ist) Herausnehmen.

Für den Koriander-Dip:

Zitronenzesten abreißen. Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Schmand, Joghurt, Zitronenzesten, Koriander verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Feta-Käse grob zerbröseln.

Shakshuka mit Chorizo, Koriander-Dip und Fladenbrot auf Tellern anrichten, mit Koriander und Feta garnieren und servieren.

Mario Mosinzer am 30. Oktober 2017

Spätzle mit Speck und Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

100 g geräucherter Speck	1 große Gemüsezwiebel	3 Eier
140 g Mehl	20 g Maismehl	100 ml Mineralwasser
1 Stiel glatte Petersilie	Muskatnuss	Salz
Pfeffer	Butter	

Für den Salat:

5 mittelgroße Tomaten	30 g schwarze Oliven	1 kleine Gemüsezwiebel
100 g Fetakäse	1 Bund Basilikum	2 EL Balsamico
1 EL Sojasauce	3 EL Olivenöl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Spätzle einen Topf Wasser aufsetzen. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach und nach Maismehl und Mehl unterheben, bis ein zäher Teig entsteht, einen Schuss Mineralwasser unterrühren und kurz stehen lassen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Speck würfeln und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Einen Esslöffel der Speck-Zwiebel-Mischung für die Garnitur beiseite stellen. Den Spätzleteig in kochendes Salzwasser schaben, garen bis sie oben schwimmen. Die Spätzle abschöpfen, in die Pfanne zu Speck und Zwiebeln geben und gut durchschwenken. Tomaten waschen, vom Strunk befreien, würfeln und in eine Schüssel geben. Zwiebel häuten, fein hacken und zu den Tomaten in die Schüssel geben. Den Feta grob hacken und ebenso dazu geben. Basilikum waschen, Blätter von den Stielen zupfen, grob hacken und ebenfalls unterheben. Oliven halbieren und dazu geben. Olivenöl und Balsamico mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einen Schuss Sojasauce hinzufügen. Das Dressing unter den Salat heben. Petersilie waschen und trocken wedeln. Ein paar Blätter von den Stielen zupfe und grob hacken. Die Spätzle auf Tellern anrichten, mit der Speck-Zwiebel-Mischung und der Petersilie garnieren und mit Tomatensalat servieren.

Christa Schweizer am 20. Juni 2016

Spaghetti alla carbonara Römischer Art

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	150 g Pancetta	2 Knoblauchzehen
2 Eier	30 g Pecorino Romano	50 g Parmesan
½ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	4 EL trockener Weißwein
Pfeffer	Salz	

Für die Spaghetti einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Spaghetti darin al dente kochen.

Knoblauch abziehen, leicht andrücken und in Olivenöl in einer Pfanne rösten, bis er leicht bräunlich ist. Anschließend entfernen. Pancetta fein würfeln und in Olivenöl anbraten, bis er an den Rändern knusprig wird. Mit Weißwein auffüllen, das Ganze etwa eine bis zwei Minuten köcheln lassen und die Hitze reduzieren.

Die beiden Hartkäse-Sorten reiben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter fein hacken. Eier aufschlagen, Parmesan einrühren, Petersilie hinzufügen und mit Pfeffer würzen.

Spaghetti abgießen und mit der Parmesan-Ei-Masse vermischen. Den Pancetta im Weißwein nochmals kräftig erhitzen und mit den Spaghetti vermischen. Spaghetti alla carbonara „Römischer Art“ auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Krause am 04. Oktober 2016

Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Spargel-Cordon-bleu:

500 g grüner Spargel	4 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Bergbaron
$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)	2 Eier	100 g Semmelbrösel
100 g Mehl	1 EL Butter	5 EL Milch
750 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

300 g festk. Kartoffeln	1 mittelgroße Gurke	1 Zwiebel
5 EL Olivenöl	150 ml Geflügelfond	4 EL Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	4 Stiele Petersilie	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Spargel-Cordon-bleu:

Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Zitrone auspressen und Saft auffangen.

Einen Topf mit Wasser füllen, zum Kochen bringen und die Butter, die Milch, den Zitronensaft und etwas Salz zufügen. Spargel darin ca. 5 Minuten bissfest kochen. Den Spargel herausnehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Spargel mit Käse und Schinken umwickeln. Eier mit Milch und etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und den Brösel bereitstellen und den Spargel darin wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gewendeten Spargelstangen darin goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Salat:

Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen. Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. In Öl glasig dünsten. Mit Fond ablöschen, aufkochen und vom Herd ziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer kräftig würzen. Zwiebelsud in eine große Schüssel geben. Die Kartoffeln noch warm in Scheiben schneiden und vorsichtig unter den Zwiebelsud mischen. Abkühlen lassen. Salatgurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Petersilienblättchen fein hacken. Beides zusammen mit Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. evtl. nachwürzen.

Spargel-Cordon-bleu mit Kartoffel-Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Petra Breitenbaumer am 11. April 2018

Spargel-Creme-Suppe, Spargel-Tortilla, Spargel-Röllchen

Für zwei Personen

Für den Weißweinsud:

250 ml Franken-Wein ½ Zitrone 1 TL Zucker
2 EL feines Salz

Für die Spargelcremesuppe:

500 g weißer Spargel 1 Knoblauchzehe 70 g Butter
150 ml Sahne 4 EL Mehl 2 Scheiben Mischbrot
6 EL Olivenöl 1 TL Ingwerpulver 1 TL Zucker
Salz Pfeffer

Für die Spargel-Tortilla:

250 g weißer Spargel 200 g Chorizo-Wurst 2 Schalotten
5 g getrocknete Tomaten 50 g TK-Erbsen 4 Eier
50 g Sahne 2 TL Butter Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Spargelröllchen:

16 grüne Spargelstangen 1 große Scheibe Kochschinken 1 Ei
2 EL Sahne 100 g Paniermehl 5 EL Mehl
1 TL Paprikapulver Rapsöl Salz, Pfeffer

Für den Weißweinsud:

Zitrone auspressen. Zitronensaft, Wein, Zucker und Salz in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.

Für die Spargelcremesuppe:

Den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen, in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten im Sud garen. Butter im Topf schmelzen und mit Mehl eine Schwitze herstellen. Mit 500 ml Spargelwasser aufgießen und mit Sahne, Ingwer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und das Brot in Olivenöl und Knoblauch rösten.

Für die Spargel-Tortilla:

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in Stücke schneiden und im Sud ca. 10 Minuten kochen. Herausheben und im Sieb abtropfen lassen. Schalotten abziehen und ebenso wie die Tomaten in Würfel schneiden. Spargel mit den Gemüswürfeln in einer beschichteten Pfanne in Butter 5 Minuten andünsten, die Erbsen und Wurstscheiben dazugeben. Eier mit Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Hitze reduzieren, Eiersahne über das Gemüse gießen und zugedeckt 3-5 Minuten stocken lassen.

Für die Spargelröllchen:

Spargel waschen, schälen, von den holzigen Enden befreien und im Sud ca. 10 Minuten kochen. Heraus nehmen, abtropfen und in Schinken wickeln, mit Zahnstochern fixieren. Erst in Mehl wenden, dann durch das mit Sahne verquirlte Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl vermischt mit den Paprika, Salz und Pfeffer wälzen. In einer Pfanne mit Öl 5 Minuten braten.

Spargelcremesuppe, Spargel-Tortilla und Spargelröllchen auf Tellern anrichten und servieren.

Jutta Marks am 11. April 2018

Spargel-Salat mit pikanten Blätterteig-Röllchen

Für zwei Personen

Für den Spargelsalat:

500 g weißer Spargel	100 g Kirschtomaten	1 Baby Römersalat
1 reife Avocado	1 Schalotte	3 EL Balsamico
1 TL Honig	1 TL Senf	100 g Pinienkerne
½ Bund Basilikum	½ Zitrone (Saft)	3 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Blätterteigröllchen:

4 Platten Blätterteig	50 g Schinkenwürfel	3 Frühlingszwiebeln
50 g Emmentaler	2 EL Doppelrahm-Frischkäse	1 EL Sauerrahm
2 Zweige Majoran	1 Ei	1 TL Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Spargelsalat:

Tomaten waschen und halbieren. Spargel waschen, schälen und die Enden abschneiden. Spargel schräg, bis 2 cm unterhalb des Kopfes, in dicke Scheiben schneiden, Spargelköpfe längs halbieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelscheiben ca. 15 Minuten bissfest braten. Bei der Hälfte der Garzeit etwas Zucker hinzugeben und den Spargel leicht karamellisieren lassen, Den Spargel herausnehmen und in eine Schüssel geben.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Salat längs halbieren, waschen, trocken schleudern und die Blätter in Streifen schneiden.

Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Würfel schneiden. In einer Schüssel Balsamico, Schalottenwürfel, Honig und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abbrausen, trocken wedeln und klein schneiden. Basilikum unter die Vinaigrette rühren.

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und über dem Salat verteilen.

Für die Blätterteigröllchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Majoran abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Käse reiben. In einer Schüssel Schinkenwürfel, Frischkäse, Sauerrahm, Emmentaler, Frühlingszwiebeln und Majoran verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Blätterteig verteilen, die Ränder dabei frei lassen. Die Ränder mit Eigelb einstreichen und den Blätterteig einrollen. Blätterteigröllchen auf ein Blech legen, mit Salz und Kümmel bestreuen und ca. 20 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 15. Mai 2018

Spargel-Tagliatelle in Kräuter-Butter

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

350 g Hartweizendunst	250 g Spargel	150 g gekochter Schinken
30 g Parmesan	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kräuterbutter:

250 g weiche Butter	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel	Salz, Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Den Hartweizendunst mit 135 ml Wasser und dem Öl vermengen. Teig mit einer Küchenmaschine 3 Minuten kneten. Die entstehenden Klümpchen auf eine Arbeitsfläche geben und per Hand weiter kneten. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Den Spargel putzen und in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser bissfest garen. Spargel abschütten, das Wasser auffangen und beiseite stellen.

Den gekochten Schinken in Streifen schneiden. Parmesan reiben.

Den Nudelteig in 2 Teile teilen und mit den Handflächen platt drücken. Die größte Stufe der Nudelmaschine einstellen und den Teig dreimal durch die Walze geben. Nach jeder Walzeinheit den Teig zusammenklappen.

Nach und nach bis zur gewünschte Stärke einstellen. Den Teig immer wieder durch die Walze lassen. Die entstandenen Teigplatten auf die gewünschte Länge bringen.

Anschließend mit der Nudelmaschine in Tagliatelle schneiden. In dem Spargelwasser nun die Tagliatelle ca. 2 Minuten kochen und anschließend abgießen.

Die Kräuterbutter nach dem unten stehenden Rezept zubereiten und in einer Pfanne zerlassen. Die Tagliatelle darin schwenken. Die Schale der Zitrone abreiben. Spargel, Schinken sowie den geriebenen Parmesan dazugeben und vermengen. Mit Pfeffer und etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für die Kräuterbutter:

Die Knoblauch abziehen und klein hacken. Die Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Schnittlauch klein schneiden. Blätter der Petersilie und Kerbel abzupfen und ebenfalls klein hacken. Die Butter mit den Kräutern vermengen.

Spargel-Tagliatelle in Kräuterbutter auf den Tellern anrichten, mit dem Parmesan garnieren und servieren.

Jessica Jungmann am 12. April 2017

Spargeltörtchen mit Spargel-Gemüse, Béchamel, Schinken

Für zwei Personen

Für das „Spargeltörtchen“:

750 g weiße Spargelspitzen	1 Kohlrabi	3 EL Paniermehl
150 g Butterschmalz	150 g Salzbutter	1 TL Zucker

Für die Sauce:

2 EL Crème-fraîche	100 g Sahne	1 EL Mehl
--------------------	-------------	-----------

Für das Püree im „Törtchen“:

4 mehlig. Kartoffeln	1 Karotte	100 g Sahne
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für den Schinken:

2 Scheiben Katenrauchschinken

Für das „Spargeltörtchen“:

Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. Ca. 200 g dünne Scheiben diagonal zum Stangenende hin abschneiden. 15 Spitzen auf 7cm Länge gerade abschneiden, restlichen Spitzen auf mundgerechte Länge schneiden.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Spitzen darin mit etwas Zucker nicht zu weich garen. Die Spargelscheiben blanchieren, abschrecken und im Sieb abtropfen lassen.

Etwas Salzbutter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Paniermehl dazugeben und Spargelscheiben und kurze Spitzen dazu geben.

Aus der Kohlrabi Mitte eine 5 mm dicke Scheibe schneiden und mit dem Sparschäler schälen, blanchieren und in Butterschmalz leicht anschwitzen. Kohlrabischeibe mit einem Dessertring ausstechen.

Für die Sauce:

Spargelkochwasser für die Sauce nutzen.

Crème fraîche, Sahne und Mehl einrühren und mit Salz fein abschmecken. Mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen.

Für das Püree im „Törtchen“:

Kartoffel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. In einer Schüssel mit Butter und Sahne pürieren. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken, ggf. durch ein Sieb streichen. Ein EL Püree beiseite Stellen.

Karotte schälen, Enden entfernen, längs in 2 mm dicke Scheiben schneiden, würfeln und blanchieren.

3 EL Karottenwürfel unter das Püree mischen. Püree in einen Spritzbeutel füllen und im Wasserbad warm halten. Ein wenig Püree zur Seite stellen.

Auf die ausgestochene Kohlrabischeibe ein wenig Püree streichen, Ring aufsetzen und von innen die vorbereiteten Spargelspitzen palisadenmäßig an den Ring stellen, dann den Innenraum mit Püree aus dem Spritzbeutel auffüllen.

Für den Schinken:

Schinken in feine Würfel schneiden und auf dem Törtchen verteilen.

‘Spargeltörtchen’ mittig auf den Tellern platzieren, Spargelscheiben um das Törtchen legen, Spitzenstücke auflegen, mit aufgeschäumter Sauce nappieren, Ring abziehen und servieren.

Ernst Otto Mahnke am 11. April 2018

Speck-Kas-Knödel auf Kraut-Fleckerln mit Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Speck-Kas-Knödel:

250 g Laugenbrezeln	200 g Schinkenspeckwürfel	1 Zwiebel
50 g Weichweizengrieß	200 g Gruyère	125 ml Milch
½ Bund glatte Petersilie	2 Eier	3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter	Butter	1 Muskatnuss
1 EL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für die Krautfleckerl:

1 Spitzkohl	150 g Wacholderschinken	4 EL Butter
½ Bund Majoran	150 g Crème-fraîche	1 Zitrone (Abrieb)
1 EL frischer Meerrettich	1 TL Kümmel	

Für die Röstzwiebeln:

2 Zwiebeln	Pflanzenöl
------------	------------

Für die Speck-Kas-Knödel:

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

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

Für die Krautfleckerl:

Kochschinken in mundgerechte Stücke schneiden. Spitzkohl waschen, trockentupfen, in gleichmäßige FFleckenßupfen und in Butter mit leichter Farbe anschwitzen. Majoran abrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Kohl bei geschlossenem Deckel dünsten und unmittelbar vor dem Servieren mit Crème fraîche, Majoran, Zitronenabrieb, Kümmel und etwas frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Die Röstzwiebeln auf die Speck-Kas-Knödel geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tatjana Büttner am 12. November 2018

Speck-Pralinen, Tomaten-Bällchen, Toastbrot, Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für die Pralinen:

4 Scheiben Südtiroler Speck 70 g Mozzarella 1 TL Olivenöl

Für die Tomaten-Bällchen:

150 g Quark (20 %) 150 g Frischkäse 1½ Zweige glatte Petersilie
6 getrocknete Tomaten ½ Bund Schnittlauch 2 Scheiben Toastbrot
Salz Pfeffer

Für die Lauch-Pfannkuchen:

125 g Lauch 2 Knoblauchzehen 125 ml Milch
125 g glattes Mehl 1 Ei (M) 2 EL glatte Petersilie
250 g Sauerrahm ½ Zitrone (Saft, Abrieb) ½ Orange (Saft)
1 EL mittelscharfen Senf 1 EL Butter Öl, Salz, Pfeffer

Für die Pralinen:

Den Ofen auf 50 Grad Heißluft vorheizen.

Mozzarella trocken tupfen und in insgesamt 4 Stücke schneiden. Diese mit Speck umwickeln und feststecken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Mozzarella-Speck-Pralinen darin unter Wenden 2–3 Minuten braten.

Für die Tomaten-Bällchen:

In einer Schüssel den Quark, Frischkäse, Salz und Pfeffer vermengen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Tomaten abbrausen, trockentupfen und feinhacken. Petersilie und Tomaten in die Quark-Masse rühren und mit den Händen kleine Bällchen daraus rollen. Zum Schluss die Bällchen in dem Schnittlauch wälzen. Toastbrot in einer Pfanne rösten, ausstechen und mit den Bällchen anrichten.

Für die Lauch-Pfannkuchen:

Lauch putzen, längs halbieren und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Lauch in einer Pfanne mit Butter anbraten, umfüllen und auskühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch und Mehl verrühren, Ei, Lauch und Petersilie untermischen. Knoblauch abziehen und zerdrücken. Teig mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen und ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Sauerrahm mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Orange und Zitrone auspressen, Saft auffangen, zum Sauerrahm geben und gut vermengen. Etwas Zitronenabrieb darüber verteilen.

Öl erhitzen, einen Teil der Masse als Häufchen in die Pfanne setzen und bei schwacher Hitze braten. Pfannkuchen im Ofen warm stellen und mit Sauerrahm anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Ebner am 25. Juli 2018

Speckknödel mit Pilz-Rahm, Burger, Salat

Für zwei Personen

Semmel- und Speckknödel:

3 alte Brötchen vom Vortag	1 Scheibe Speck	1 Zwiebel
1 Ei	250 ml Milch	50 g Semmelbrösel
6 Stängel glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Rahm:

200 g gemischte Pilze	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
50 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond	3 Stängel Majoran
3 Stängel Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie	Speisestärke
Butter	Neutrales Speiseöl	Salz, Pfeffer

Burger:

1 Rinderfilet à 160 g	20 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Crème fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
6 Zweige Basilikum	neutrales Speiseöl	Butterschmalz
Chilipulver	Salz	Pfeffer

Semmelknödel-Salat:

50 g Feldsalat	1 Strauchtomate	1 Schalotte
2 EL weißer Balsamico	1 EL Neutrales Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Semmelknödel Brötchen in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Milch erwärmen, über die Brötchen geben und ziehen lassen. Ei zugeben und alles vermengen. Eventuell für eine bessere Bindung Semmelbrösel hinzufügen.

Für die Speckknödel Zwiebel abziehen und mit Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln, Speck und Petersilie anbraten. Knödelteig in zwei Hälften aufteilen. Aus einer Hälfte große Knödel formen und in heißem Wasser circa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Andere Hälfte des Teigs mit Zwiebeln, Speck und Petersilie vermengen, kleinere Knödel formen und in siedendem Wasser circa zehn Minuten garen.

Für den Pilz-Rahm Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Majoran, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, gegebenenfalls Blätter abzupfen. Kräuter fein hacken und einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. Butter zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und circa sechs Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Stärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen und Kräuter unterrühren. Vor dem Servieren Speckknödel mit Pilz-Rahm vermengen und mit restlichen Kräutern garnieren.

Für den Burger Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Rinderfilet von beiden Seiten jeweils zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie ruhen lassen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zitronenabrieb abschmecken. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Aus den Semmelknödeln jeweils zwei dicke Scheiben ausschneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Rinderfilet tranchieren. Jeweils eine Knödelscheibe auf Teller geben, zwei Scheiben Rinderfilet darauf drapieren, angemachte Crème fraîche darauf geben, Babyspinat, Zwiebelringe und die zweite Knödelscheibe darauf stapeln.

Für den Knödelsalat restliche Knödel in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Feldsalat waschen, putzen, trockenschleudern und in die Mitte auf die Knödel setzen. Tomate waschen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch würfeln und auf dem Feldsalat verteilen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Aus Balsamico, Schalotte, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker eine Vinaigrette herstellen und über den Salat träufeln.

Variation vom Semmelknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Seltzsaam am 02. November 2016

Spicy Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes und Avocado

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel-Pommes:

2 Süßkartoffeln 4 EL Sonnenblumenöl Salz

Für die Currywurst:

2 feine Bratwürste 2 EL Currypulver 20 g Butterschmalz

Für die Sauce:

1 Orange, Saft 250 ml Cola 90 g Apfelmus

1 EL Worcester Sauce $\frac{1}{2}$ TL Chili-Würzsauce 250 g Tomatenketchup

Für die Avocado:

1 reife Avocado 1 feste Tomate 1 Zwiebel

2 EL dunkler Balsamico-Essig 1 TL getr. Oregano $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum

4 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Blätter Kopfsalat 1 EL Currypulver

Für die Süßkartoffel-Pommes:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in Form von Pommes schneiden.

Backpapier auf ein Blech legen und mit Öl bestreichen. Süßkartoffel-Pommes auf dem Blech verteilen und für 20 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen holen und leicht salzen.

Kurz durchmischen und so das Salz ausreichend verteilen.

Für die Currywurst:

Die Currywürste in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Mit Curry bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Currywurststücke scharf anbraten.

Für die Sauce:

Die Orange halbieren, eine Hälfte auspressen und Saft auffangen. Cola in einem Topf ca. 8 Minuten einkochen, bis die Flüssigkeit auf 50 ml eingekocht ist. Apfelmus, Worcestersauce, Chili-Würzsauce, Tomatenketchup und Orangensaft einrühren und leicht köcheln lassen.

Nach ca. 5 Minuten die Sauce zur Wurst geben und weitere 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten. Die Wurststücke in eine Schale geben.

Für die Avocado:

Die Avocado längs halbieren und den Kern herausnehmen.

Avocadohälften mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Tomate waschen, trocken tupfen, halbieren, Strunk entfernen und fein würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Tomate und Zwiebeln über die Avocadohälften geben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Mit Olivenöl und Balsamico beträufeln und die Kräuter darüber streuen.

Für die Garnitur:

Den Salat waschen und trockenschleudern.

Die Spicy Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes und gefüllter Avocado auf Tellern anrichten und servieren.

Wolf-Hinrich Struve am 26. Februar 2018

Spinat-Nocken mit Nussbutter, Speck und Speck-Pesto

Für zwei Personen

Für die Spinatnocken:

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

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Für den karamellisierten Speck:

50 g Speckwürfel 3 EL Zucker

Für das Speckpesto:

20 g Lardo	20 g Räucherspeck	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	30 g Pinienkerne	1 EL Kapern
1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Spinatnocken:

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

Für die Nussbutter:

Butter in einem Topf leicht erhitzen und bräunen lassen. Sobald sie bräunt vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß füllen.

Für den karamellisierten Speck:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Speck hinzugeben und kurz im Karamell wenden. Aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Für das Speckpesto:

Räucherspeck kurz in Olivenöl anbraten. Anschließend etwas auskühlen lassen. Lardo nicht anbraten. Knoblauch abziehen. Räucherspeck, Lardo, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne, Kapern und Petersilie in einer Moulinette zu Pesto verarbeiten. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan über die Spinatnocken reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 12. November 2018

Strammer Max de luxe mit Rucola-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für das Pfannenbrot:

250 g Weichweizengrieß $\frac{1}{4}$ Würfel frische Hefe 1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Salz Weichweizengrieß

Für den Belag:

4 Jakobsmuscheln 4 Scheiben Serrano-Schinken 4 Wachteleier

50 g Speisequark, 20 % 70 g Rucola 1 Bund rote Brunnenkresse

30 g Butter Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Rucola-Tomaten-Salat:

100 g Rucola 5 Kirschtomaten 1 Schalotte

1 EL gereifter Balsamico 1 EL Kürbiskernöl 1 EL Zucker

Salz Pfeffer

Für das Pfannenbrot Grieß, Hefe, Zucker und Salz mit 300 Milliliter lauwarmem Wasser in der Küchenmaschine acht bis zehn Minuten zu einem Teig kneten. Anschließend mit den Händen kräftig durchkneten und in acht gleich große Stücke teilen. Diese auf einer mit Grieß bestreuten Arbeitsfläche zu knapp einen Zentimeter dicken Fladen ausrollen. Pfanne erhitzen und Fladen ohne Fett zugedeckt auf jeder Seite fünf bis sieben Minuten hellbraun backen.

Für den Belag Jakobsmuscheln kalt abbrausen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Muscheln darin etwa eine Minute anbraten. Wenden und auf der anderen Seite circa eine halbe Minute braten. Pfanne vom Herd ziehen, Butter dazugeben und Jakobsmuscheln in der Resthitze noch eine weitere Minute ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Wachteleier aufschlagen und bei geringer Hitze zu Spiegeleiern ausbacken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Serrano in die Pfanne geben und knusprig anbraten.

Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. 50 Gramm Rucola klein schneiden und mit Quark, einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.

Für den Rucola-Tomaten-Salat Rucola waschen und trockenschleudern. Schalotte abziehen und fein würfeln. Tomaten waschen und vierteln. Schalotte, Balsamico und Kernöl vermengen, mit Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Rucola und Tomaten mit Dressing vermengen.

Pfannenbrot-Taler mit Rucola-Quark-Creme bestreichen und auf Tellern verteilen. Serrano, Rucola, Jakobsmuschel und Wachtelei darauf schichten, mit Brunnenkresse garnieren, Rucola-Tomaten-Salat daneben anrichten und servieren.

Graziella Macri am 24. November 2016

Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Gemüse und Reis

Für zwei Personen

Für den Reis:

100 g Basmatireis	500 ml Kokosmilch	1 Zitrone
0,1 g Safranfäden		

Für das grüne-Reis-Pesto:

1 Zucchini	10 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
1 rote Chili	1 Zitrone	100 g gemahlene Haselnüsse
1 Bund Basilikum	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

1 Lachsforelle à 200 g	6 Scheiben Bauernschinken	1 geräucherte Blutwurst
1 rote Paprika	1 Gurke	1 Karotte
1 Meerrettich à 6 cm	1 Knolle Ingwer à 4 cm	150 g Ricotta
100 g Parmesan	50 ml Apfelessig	1 TL Kümmel
2 TL Puderzucker		

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung die Lachsforelle waschen, trockentupfen und filetieren. Im Ofen circa 15 Minuten garen. Mit der Gabel zerpfücken, mit Ricotta, geriebenem Parmesan und Meerrettich mischen und abschmecken.

Für das Sushi in eine Pfanne Reis, Kokosmilch und Wasser zu gleichen Teilen füllen. Zitrone halbieren und auspressen. Zitrone kopfüber in die Mitte der Pfanne geben. Den Reis circa 15 Minuten garen. Reis zum Abkühlen auf drei Teller aus dem Eisfach verteilen.

Für das Pesto Zucchini und Tomaten waschen, Knoblauch abziehen, Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Nüsse, Basilikum, Öl, Chili und wenig Zitronenabrieb in einer Moulinette mit Zucchini, Tomaten und Knoblauch aufmixen.

Einen Teil des Reises mit Safran vermengen, einen weiteren Teil mit dem Pesto mischen. Die Reis-Variationen mit Apfelessig abschmecken. Im Servierring einen Teil schichten und im Ofen bei 80 Grad abgedeckt stehen lassen.

Für den karamellisierten Kümmel diesen in einer Pfanne leicht anrösten und mit Puderzucker bestäuben. Pfanne vom Herd nehmen und in einem Mörser stoßen. Wirsing in einem Topf mit Kümmelwasser blanchieren und kleine Rechtecke schneiden. Paprika und Karotten kurz mit Salz und Olivenöl marinieren. Mit Reis, Paprika und Karotten füllen.

Kleingeschnittene Blutwurst mit Ingwer mischen und ebenfalls marinieren. Einige Rollen mit der Lachsforelle, andere mit Schinken, füllen.

Das fränkische Sushi mit Blutwurst, Lachsforelle, Wirsing, Karotten, buntem Reis und karamellisiertem Kümmel auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Fucker am 18. Juli 2016

Tagliatelle Carbonara mit herbstlichem Gemüse

Für zwei Personen

Für die Pasta:

200 g italienisches Mehl (Typ 00) 100 g Semola di grano duro 3 Eier

Salz

Für die Sauce:

100 g kleine Pfifferlinge $\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis 100 g Pancetta, dicke Würfel

50 g Bauchspeck, dick gewürfelt 2 Knoblauchzehen 1 Birne

10 Walnüsse 100 g Parmesan 100 g Pecorino

4 Eier (L) 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian

2 Zweige glatte Petersilie Butter Olivenöl

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Parmesan 1 Zweig Rosmarin 1 Zweig Thymian

1 Zweig glatte Petersilie Pfeffer

Für die Pasta:

Das Mehl und den Grieß auf einer Arbeitsfläche häufen. Ein Ei trennen und Eigelb auffangen. In der Mitte eine Mulde eindrücken und 2 Eier sowie 1 Eigelb hineinschlagen und verrühren. Wenn sich ein klebriger Teig bildet, anfangen mit gut bemehlten Hände zu kneten. Wenn der Teig glatt ist und glänzt, in Frischhaltefolie einwickeln und kühl stellen.

Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Pasta-Teig falten und durch die Nudelmaschine rollen, bis Stufe 2 oder 3 erreicht wird. Teig zwischendrin immer gut einmehlen. Wenn die gewünschte Dicke erreicht ist, Pasta-Teig locker falten und in 0,5 cm breite Streifen schneiden oder durch den Schnittaufsatz der Nudelmaschine geben. Nudeln in das kochende Wasser geben und garen.

Für die Sauce:

In eine kleine Pfanne Olivenöl und Butter geben, in eine große Pfanne nur ein bisschen Olivenöl. 2 Eier trennen und Eigelb auffangen.

Parmesan und Pecorino reiben. 2 Eier und 2 Eigelbe in einer Schüssel mit Parmesan und Pecorino verquirlen. Leicht salzen und stark pfeffern. Hokkaido schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien, würfeln, in die kleine Pfanne geben und bei erhöhter Hitze braten und salzen.

Pancetta und Bauchspeck in die große Pfanne geben. Pfifferlinge putzen.

Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Birne schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Würfel schneiden. Pfifferlinge, die Kräuter und Birne in die Pfanne zum Speck geben und bei mittlerer Hitze braten. Knoblauch abziehen, in Würfel schneiden und hinzugeben. Hokkaido-Würfel aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Walnüsse kleinhacken oder mörsern, in die kleine Pfanne geben und leicht anrösten. Ei-KäseMischung, Hokkaido-Würfel, Walnüsse und Speck in die große Pfanne geben und alles schnell mit den Nudeln verrühren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Rosmarin, Thymian und Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Pfeffer würzen und mit Parmesan und Gewürz-Zweigen und Blättern bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicolas Weber am 21. Oktober 2019

Tagliatelle carbonara

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

2 Eier 200 g Mehl 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Sauce:

50 g Speck (Pancetta) 2 Zehen Knoblauch 3 Eier
50 g weiche Butter 125 g Parmesan 50 ml Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Nudeln:

Das Mehl, Salz, Eier, Öl und ein wenig Wasser in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. Aus dem Teig eine Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank 10 Minuten ruhen lassen.

Teig mit der Nudelmaschine erst stufenweise dünn ausrollen, dabei 2-mal in der Mitte zusammenfalten. Nudelteig auf entsprechenden Schneidaufsatz zu Tagliatelle formen. Ein Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten (je nach Dicke der Nudeln) al dente garen.

Für die Sauce:

Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Eigelb vom Eiweiß trennen. Parmesan reiben. Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl, Butter und Knoblauch goldbraun anbraten. Tagliatelle mit in die Pfanne geben und vermengen. Pfanne vom Herd nehmen und die Eierkäsemischung darüber geben und schwenken, bis es cremig wird. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Tagliatelle Carbonara mit Parmesan und schwarzem Pfeffer garnieren, auf Tellern anrichten und servieren.

Harald Neu am 11. Mai 2017

Tagliatelle in Schinken-Ziegenkäse-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei 150g Mehl 1EL Olivenöl
Salz

Für die Sauce:

100g Kochschinken 2 EL Speckwürfel 100g Ziegenkäse
1 Ei, davon das Eigelb 30ml Milch 200ml Schlagsahne
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Für den Teig ein Ei aufschlagen, mit dem Mehl, etwas Salz und einem Schuss Öl fest kneten. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Sauce zuerst Speckwürfel in etwas Olivenöl anbraten, den Schinken in Streifen schneiden und dazugeben. Die Schlagsahne dazugeben, Ei aufschlagen und Eigelb dazu rühren, einen Schuss Milch dazugeben und aufkochen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig mit einem Nudelholz auf einem Backpapier ganz dünn ausrollen, mit einem Messer in Streifen schneiden und kurz in einem Topf mit Salzwasser aufkochen.

Zum Schluss den Ziegenkäse unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle auf tiefe Teller füllen, Sauce darübergeben, mit etwas Kresse dekorieren und servieren.

Nina Jimbei am 17. Oktober 2016

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmaschinken

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl 100 g Hartweizengrieß 2 Eier
Salz

Für die Pfifferlinge:

120 g Parmaschinken 400 g Pfifferlinge 2 Zehen Knoblauch
60 g Parmesan 1 $\frac{1}{2}$ EL Butter 200 ml Sahne
150 ml Fleischfond $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
Salz Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Die Eier mit Mehl und Grieß zu einem kompakten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 10 Minuten im Kühlschrank aufbewahren.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei Bahnen ausrollen. Die Nudeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen.

Für die Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge putzen und große Pfifferlinge gegebenenfalls halbieren. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Petersilie und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmaschinken würfeln, mit dem Knoblauch zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben. Mit Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne hinzugeben und weiter köcheln lassen, bis eine Bindung entsteht. Anschließend Parmesan, gehackte Petersilie und Basilikum über die Pasta geben.

Tagliatelle mit Pfifferlingen und Parmaschinken auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Kraft am 09. Oktober 2017

Tagliatelle mit Schinken, Champignons und Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (405)	Mehl	2 Eier
1 Msp. Kurkuma	1 TL Salz	

Für die Sahnesauce:

100 g gekochten Schinken	150 g weiße kleine Champignons	1 mittelgroße Zwiebel
200 g Sahne	4 TL getrockneten Oregano	4 TL getrockneten Basilikum
1 TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige Basilikum	50 g Parmesan
--------------------	---------------

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit Kurkuma und den Eiern gut verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Falls der Teig zu feucht ist mit etwas Mehl bestäuben.

Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine den Teig ausrollen und anschließend zu Tagliatelle verarbeiten.

Einen Topf mit Wasser zum kochen bringen, Salz hineingeben und Tagliatelle für 1-2 Minuten ins kochende Wasser geben. Mit einer Schaumkelle herausholen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Für die Sahnesauce:

Rapsöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne glasig dünsten. Schinken in Würfel schneiden, zufügen und kurz mit anbraten.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum abschmecken. Sahne zugeben.

Abgetropfte Nudeln mit in die Pfanne geben und gut vermengen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und ein paar Blätter abzupfen.

Parmesan reiben und dazustellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Tyburzy am 24. Juni 2019

Tagliatelle, Cognac-Soße, Parmaschinken, Likör-Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	2 Eier
1 EL Öl	1 TL Salz	Salz

Für die Cognac-Sahne-Sauce:

150 g Parmaschinken	80 ml Cognac	200 ml Sahne
2 TL Salz	2 TL Schwarzer Pfeffer	

Für die Walnüsse:

200 g Walnüsse	60 g Zucker	10 cl Haselnusslikör
----------------	-------------	----------------------

Für die Tagliatelle:

Das Mehl, Grieß und Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Öl in die Mulde geben, verkneten und dabei Mehl nach und nach untermischen. Teig 5-10 Minuten kneten, in kleinere Portionen teilen, länglich ausrollen und in der Nudelmaschine erst walzen und in Tagliatelle schneiden. In einem Topf Wasser mit Salz zum Sieden bringen und Nudeln für ca. 3-5 Minuten garen.

Für die Cognac-Sahne-Sauce:

Eine Pfanne erhitzen. Cognac vorsichtig in die Pfanne gießen und anzünden. Die Pfanne schwenken bis die Flammen ausgehen. Hitze auf die mittlere Stufe stellen und Sahne einrühren. Sauce zum Sieden bringen und ca. 6-8 Minuten eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmaschinken klein schneiden und kurz vorm servieren auf die Sauce geben.

Für die Walnüsse:

Den Haselnusslikör und Zucker in eine Pfanne geben und Zucker schmelzen lassen. Walnüsse halbieren und dazugeben. Hitze stark reduzieren und Nüsse in der Pfanne schwenken. Aus der Pfanne nehmen, einzeln auf Backpapier legen und abkühlen lassen.

Die Tagliatelle mit der Cognac-Sahne-Sauce und Parmaschinken vermengen.

Die Tagliatelle mit Cognac-Sahne-Sauce und Parmaschinken auf Tellern anrichten, mit karamellisierten Walnüssen garnieren und servieren.

Alexandra Nieder am 24. Mai 2018

Thymian-Pfifferlinge mit Tagliatelle, Aioli-Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

150 g Mehl	1 Ei	2 Eigelb
1 EL Olivenöl	1,5 TL Pfifferlings-Pulver	gemahlener Safran
Salz		

Für die Pfifferlinge:

500 g Pfifferlinge	50 g magere Schinkenwürfel	1 kleine Zwiebel
3 Zweige Thymian	1 EL Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Aioli-Sahnesauce:

1 Knoblauchzehe	1 Ei (M)	1 TL mittelscharfer Senf
75 g Schlagsahne	100 ml neutrales Öl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Tagliatelle:

Den Safran in Wasser einlegen. Mehl, Ei, Eigelb, Olivenöl und Pfifferlingpulver zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges mit Safran färben. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie beiseitelegen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Tagliatelle schneiden. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Tagliatelle darin für ca. 3- 4 Minuten kochen.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge in einem Sieb kurz abspülen. Sofort trocken tupfen, damit sie nicht zu viel Wasser aufnehmen. Putzen und kleiner schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Schinken in einer großen Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin rundherum goldbraun braten. Zwiebel und Thymian kurz mitbraten. Butter zugeben. Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Aioli-Sahnesauce:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei, Senf und Knoblauch in einem hohen schmalen Rührbecher mit einem Stabmixer cremig pürieren. Öl in einem feinen Strahl einlaufen lassen und kräftig mixen. Sahne ebenso einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und beiseite stellen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech wie Plätzchen verteilen. Im Ofen bei 200 Grad ca. 5 Minuten knusprig ausbacken. Auskühlen lassen und Parmesan-Chip vorsichtig vom Papier lösen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 18. September 2018

Tiroler Erdäpfel-Gulasch mit grünem Salat

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

700 g speckige Kartoffeln	60 g Speck in Würfeln	200 g Zwiebeln
1 Paar Debreziner	1 Ei	30 g Butter
2 Knoblauchzehen	2 TL Tomatenmark	2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise gemahlener Kümmel	2 Lorbeerblätter	1 Zitrone
750 ml Gemüsefond	1 EL Apfelessig	1 TL gerebelter Majoran
4 Zweige krause Petersilie	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Eisbergsalat	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika	1 weiße Zwiebel	1 EL Joghurt
50 ml Weißweinessig	1 TL flüssiger Honig	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Die geschälten Kartoffeln vierteln. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Debreziner in kleine Scheiben schneiden. In einem Schmortopf Butter erhitzen, den gewürfelten Speck und die Zwiebeln darin hellbraun anschwitzen.

Debreziner, Kartoffeln, Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver und Kümmel dazugeben und kurz durchrösten. Lorbeerblätter und Zitronenschale einlegen und mit Fond aufgießen. Das Erdäpfelgulasch zugedeckt weich kochen.

In einer weiteren Pfanne Öl erhitzen. Die Eier im Öl als Spiegelei backen und mit einem Ausstechring ausstechen.

Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Majoran, Essig, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Für den Salat:

Den Salat vom Strunk befreien und die Blätter grob zupfen. Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse herausschneiden und fein würfeln.

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Gurke waschen und mit einem Sparschäler feine Scheiben abhobeln.

Aus Joghurt, Weißweinessig, Honig, Senf und Schnittlauch eine cremige Vinaigrette anrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Den Salat mit Zwiebel und Paprika mischen und mit dem Dressing vermengen.

Die Gurkenscheiben ringförmig auf der dünnen Seite aufstellen und mit dem grünen Salat füllen. Das Erdäpfel-Gulasch auf Tellern anrichten, den grünen Salat separat reichen und servieren.

Matthias Steiner am 18. Dezember 2017

Tiroler Speckknödel, Rahm-Sauerkraut, Zwiebel-Schmelze

Knödel:

100 g Bacon, am Stück	3 altbackene Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	150 ml Milch	3 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Sauerkraut:

200 g frisches Sauerkraut	1 Zwiebel	100 ml Gemüsesfond
50 ml Schlagsahne	100 g Crème-fraîche	1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner	2 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
Salz	Pfeffer	

Schmelze:

1 Gemüsezwiebel	100 g Semmelbrösel	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

In einem Topf gesalzenes Wasser erhitzen.

Für die Speckknödel Milch in einem Topf erhitzen. Brötchen in Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Zwiebel abziehen und würfeln. Bacon klein schneiden und in der Pfanne auslassen. Zwiebeln dazu geben und kurz anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Eingeweichte Brötchen mit Zwiebeln, Bacon, Petersilie und dem Ei gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig zehn Minuten ruhen lassen. Dann Knödel formen und in siedendem Salzwasser circa zwölf Minuten ziehen lassen.

Für das Rahm-Sauerkraut Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Zwiebel hinzugeben und glasig anschwitzen. Sauerkraut, Wacholderbeeren, Pimentkörner und das Lorbeerblatt dazugeben, mit Gemüsesfond und Sahne ablöschen und erhitzen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Zwiebel-Schmelze Gemüsezwiebel abziehen und würfeln. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebel anschwitzen. Semmelbrösel zugeben und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speckknödel nach Ende der Garzeit abschöpfen und in der Zwiebel-Schmelze wenden.

Speckknödel mit Rahm-Sauerkraut und Zwiebel-Schmelze auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Katrin Papra am 02. November 2016

Tomaten-Gnocchi Speck-Chip und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g festk. Kartoffeln	2 Eier	10 g Tomatenmark
55 g Maisstärke	Muskatnuss	Salz

Für die Sauce:

50 g Bauchspeck	400 g Tomatenpolpa	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Pecorino	30 ml Weißwein
Ahornsirup	Piment-d'Espelette	Olivenöl, Salz

Für den Salat:

200 g gemischte Wildkräuter	1 EL Balsamicoessig	1 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl	Salz	

Für den Chip:

2 dünne Scheiben Bauchspeck

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Fertige Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben und mit Stärke, zwei Eigelben und Tomatenmark zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Gnocchi formen und schließlich in Salzwasser garen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Speck in streifen schneiden und mit in die Pfanne geben. Zwiebeln, Knoblauch und Speck mit Weißwein ablöschen, dann Tomatenpolpa hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Sauce mit Ahornsirup, Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Die fertigen Gnocchi in der Sauce schwenken und schließlich den Käse darüber reiben.

Für den Salat:

Wildkräuter waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup vermengen und mit Salz abschmecken. Dressing und Salat vermengen.

Für den Chip:

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Speck auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und kross ausbacken. Eine Scheibe davon zerbröseln und über den Salat geben. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 02. September 2019

Tortellini, Maronen-Pilz-Füllung, Salbei-Butter, Pancetta

Für zwei Personen

Für die Tortellini:

200 g Steinpilze	200 g vorgeg. Maronen	2 Eier
150 g Weizenmehl, 550	50 g Weizenmehl, 1050	1 EL neutrales Öl

Für die Salbeibutter:

1 Knoblauchzehe	100 g Butter	½ Bund Salbei
-----------------	--------------	---------------

Für Walnuss-Pancetta:

200 g Pancetta	100 g Walnüsse	20 g Butter
----------------	----------------	-------------

Für die Tortellini:

Den Backofen auf 180 Umluft vorheizen.

Für den Teig beide Mehlsorten mit Eiern und Öl in einer Schüssel vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen kurz im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung Maronen jeweils auf der Unterseite einritzen und für ca. 20 Minuten in den Backofen legen, bis die Haut sich löst. Anschließend die Steinpilze klein schneiden und in einer Pfanne mit Öl anrösten. Die Maronen aus dem Backofen holen, klein schneiden und mit den Steinpilzen vermengen.

Den Teig dünn ausrollen und Quadrate oder Dreiecke ausschneiden. Ein Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigstück geben. Ein Ei trennen und die Teigränder mit Eigelb bestreichen. Die Teigspitzen in Form von Dreiecken zueinander führen, die Ränder verschließen und daraus Tortellini formen. Zuletzt die Tortellini ca. 3 Minuten in heißem Wasser garen.

Für die Salbeibutter:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbeiblätter abbrausen und dazugeben. Den Knoblauch abziehen, klein schneiden und nach ein paar Minuten in die Pfanne dazugeben.

Für Walnuss-Pancetta:

Pancetta würfeln und in Butter scharf anbraten. Walnüsse in einer separaten Pfanne fettfrei anrösten. Gemeinsam als Topping über die fertigen Tortellini streuen.

Lisa Bohm am 10. Dezember 2019

Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken

Für zwei Personen

Für die Tortilla-Flammkuchen:

6 Scheiben Serrano-Schinken	2 weiche Mais-Tortilla-Fladen	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Birne	40 g Manchego	40 g Knoblauch-Frischkäse
Pfeffer		

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Tortilla-Flammkuchen Manchego fein reiben, die Hälfte davon mit dem Frischkäse verrühren und damit die Tortillas bestreichen.

Für die Birne die Birne waschen, ungeschält vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In feine Spalten schneiden.

Frühlingszwiebeln abziehen, fein hacken. Schinkenscheiben grob zerzupfen. Tortillas mit Birnen, Frühlingszwiebeln und Schinken belegen, restlichen Manchego und etwas Pfeffer darüber streuen. Tortillas in den bereits vorgeheizten Ofen geben und zwei bis vier Minuten goldbraun backen. Tortilla-Flammkuchen mit Birne und Serrano-Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Feller am 21. April 2016

Viererlei Flammkuchen

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl 1 EL Öl 110 ml Wasser
1 TL Salz

Für die Creme:

200 g Schmand 200 g Creme-Double

Für Flammkuchen 1:

1 Gemüsezwiebel 50 g Speckwürfel 1 Frühlingszwiebel
Salz bunter Pfeffer

Für Flammkuchen 2:

2 rote Zwiebeln 1 Glas eingel. Pfifferlinge 50 g Speckwürfel
40 ml Calvados 1 Bund Rucola Salz, bunter Pfeffer

Für Flammkuchen 3:

1 Camembert à 180 g 1 Birne Preiselbeeren, Saft

Für Flammkuchen 4:

1 Ziegenkäse à 180 g 3 Feigen 60 g Walnüsse
1 TL Lavendelhonig Salz bunter Pfeffer

Für den Teig:

Den Backofen auf 250 Grad xx vorheizen.

Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten und in acht gleichgroße Teile aufteilen und sehr dünn ausrollen.

Für die Creme:

Schmand und Creme double mit einander vermischen und in vier Teile aufteilen.

Für Flammkuchen 1:

Gemüsezwiebel abziehen und fein hacken. Einen Teil der Creme mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Flammkuchen verteilen und mit Zwiebel- und Speckwürfeln belegen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Das Grün der Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen.

Für Flammkuchen 2:

Einen Teil der Creme mit dem Calvados verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und zusammen mit den Pfifferlingen und Schinkenwürfeln auf dem Teig verteilen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Rucola waschen, trocken wedeln und auf dem fertigen Flammkuchen verteilen.

Für Flammkuchen 3:

Etwas von dem Preiselbeersaft zu einer der Creme geben und unterrühren. Den Camembert in Streifen. Birne schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Camembert auf dem Teig verteilen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Preiselbeeren auf und neben dem Camembert dekorativ verteilen.

Für Flammkuchen 4:

0,5 Teelöffel Lavendelhonig zur letzten Creme geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse und Feigen in Scheiben schneiden, die Walnüsse halbieren und alles auf dem Teig verteilen. Im Backofen für 8-10 Minuten backen. Anschließend mit dem restlichen Lavendelhonig beträufeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lukas Kurth am 25. Oktober 2018

Wan Tan, Himmel-und-Erd-Füllung, Flönz, Asia-Gemüse, Dip

Für zwei Personen

Für die Wan-Tans:

6 Blätter Wan-Tan-Teig	2 Scheiben Speck	2 mehlig kochende Kartoffeln
2 Boskop Äpfel	2 Eier	50 g kandierten Ingwer
1 Msp. Zimt	1 TL Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer
1 TL Kümmel	Butter	Neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Asia-Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Chinakohl	1 Karotte	1 rote Paprika
2 Frühlingszwiebeln	10 ml Reiswein	10 ml Sojasauce
1 Bund Koriander	Sesamöl	

Für die Flönz im Kokosmantel:

250 g Blutwurst	50 g Mehl	1 Ei
150 g Kokosraspeln	Butterschmalz	neutrales Pflanzenöl

Für die Teriyaki-Sauce:

1 Limette (Saft)	1 Zehe Knoblauch	40 ml Sojasauce
3 EL Sake Reiswein	3 EL Mirin Reiswein	1 EL Zucker
Sesamöl	Salz	

Für den Zuckerrüben-Dip:

3 EL Zuckerrübensirup	3 EL Teriyaki-Sauce	3 EL Sojasauce
1 Msp. Sambal Manis		

Für die Wan-Tans:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel garen.

Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Apfelwürfel andünsten. Ingwer kleinhacken und zu den Äpfeln dazugeben. Mit Zimt würzen. Abkühlen lassen.

Kartoffeln in eine Kartoffelpresse geben und durchdrücken. Ei aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit der Kartoffelmasse vermengen. Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer und Kümmel in einen Mörser geben und mahlen. Die Kartoffelmasse mit der Gewürzmischung abschmecken. Speck in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Speck unter die Kartoffelmasse geben. Den Teig auslegen, ausrollen und jeweils $\frac{1}{2}$ TL Kartoffelmasse und Apfelfüllung auf die Quadrate platzieren. Ein Ei aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit etwas Wasser verquirlen und damit die Teigränder bestreichen. Die Ecken nach oben nehmen und wie zu einem Spitzdach zusammendrücken. Wasser in einem Topf erhitzen und Wan-Tan-Taschen in einem Dämpfkorb über dem siedenden Wasser 10 Minuten dämpfen. Für 3 Minuten noch einmal in das siedende Wasser geben und fertig garen.

Für das Asia-Gemüse:

Den Chinakohl waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Paprika waschen und trockentupfen. Karotte schälen. Paprika halbieren und Scheidewände und Kerne befreien. Beides in Julienne schneiden.

Frühlingszwiebeln von den Enden und äußeren Schalen befreien und in rautenförmige Ringe schneiden. Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Chinakohl, Karotte, Paprika und Frühlingszwiebeln darin ansautieren. Mit Reiswein und Sojasauce ablöschen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, kleinhacken und unter das Gemüse geben.

Für die Flönz im Kokosmantel:

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wenden. Ei aufschlagen und verquirlen. Blutwurst in Ei wenden und mit Kokosraspeln panieren. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Blutwurst darin kross anbraten.

Für die Teriyaki-Sauce:

Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen, Knoblauch darin anrösten und zur Saucenbasis geben. Die Teriyaki-Sauce mixen und abkühlen lassen. Mit 1 EL Limettensaft abschmecken und nochmal mixen.

Für den Zuckerrüben-Teriyaki-Dip:

Der Zuckerrübensirup mit Sojasauce und Teriyaki-Sauce vermengen. Mit Sambal Manis abschmecken.

Die Wan Tan mit Himmel- und Ääd-Füllung, Flönz im Kokosmantel und Asia-Gemüse mit Teriyaki-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Ulrich Niebuhr am 31. Mai 2017

Wan-Tan, Blutwurst-Füllung, Milchschaum, Maronen

Für zwei Personen

Für die Wan-Tan:

10 Wan-Tan-Blätter	1 Zwiebel	200 g Blutwurst
1 EL mittelscharfer Senf	½ Kopf Wirsing	1 Orange
1 Zweig Majoran	Pflanzenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

Für die Maronen:

100 g vorgegarte Maronen	1 Orange, Abrieb	1 Spekulatius
1 EL Butter	Chili	Salz

Für den Schaum:

250 ml Milch	Salz	Pfeffer
--------------	------	---------

Für die Schwarzwurzeln:

100 g Schwarzwurzeln	100 g Mehl	3 Eier
Salz	Pfeffer	

Für die Wan-Tan mit Blutwurst-Füllung: Den Strunk vom Wirsing entfernen, die Blätter in grobe Stücke zupfen, kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in einer Schüssel mit Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Von der Blutwurst die Pelle entfernen und die Wurst in grobe Würfel schneiden. Den Majoran von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl glasig anschwitzen, die Blutwurstwürfel zugeben und braten, bis die Wurst weich wird. Den Senf dazugeben, in der Pfanne zu einem „Brei“ verrühren und mit Chili, Salz, und Pfeffer abschmecken. Die Masse aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen, damit die Masse besser formbar ist. Sobald die Masse fest genug ist, in zehn gleich große Kugeln formen und leicht flach drücken. Die Wan-Tan-Blätter einzeln leicht mit Wasser einstreichen, die Blutwurstmasse hineinlegen, den Teig zu Dreiecken falten und die Ränder mit einer Gabel gleichmäßig ringsum andrücken. Die Wan-Tan in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, zwei Minuten ziehen lassen und aus dem Topf nehmen.

Für die Maronen: Die Maronen in eine Pfanne mit aufgeschäumter Butter bei mittlerer Hitze langsam anbraten. Die Maronen rösten und mit Chili, Salz und dem Abrieb einer Orange abschmecken. Spekulatius in einer Moulinette fein mixen und unter die Maronen heben.

Für den Schaum: Die Milch in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen und mit etwas Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. Die Milch mit einem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für die Schwarzwurzeln: Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen. Die Schwarzwurzeln schälen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser gar kochen und abtupfen. Aus Mehl und verquirltem Ei eine Panierstraße bereitstellen. Die Schwarzwurzeln zunächst in Mehl, dann im Ei und nochmals in Mehl panieren. In der Fritteuse hellbraun ausbacken.

Den Wirsing auf Tellern verteilen, die Wan-Tan mit Blutwurstfüllung darauf anrichten, mit den Maronen samt Bratbutter beträufeln, die Schwarzwurzel stehend platzieren und mit dem Milchschaum bedecken, anschließend servieren.

Mattia Gianonne am 15. November 2017

Weißwurst mit Mango-Senf-Soße, Salat und Semmel-Pommes

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Weißwürste Rapsöl

Für den Salat:

150 g Römer-Salat 2 EL Rote-Bete-Sprossen 3 EL Rapsöl

2 EL Apfelessig 1 EL Honig Salz

rosa Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Mango 1 Schalotte Rapsöl

mittelscharfer Senf Chili Salz

bunter Pfeffer

Für die Laugensemmel-Pommes:

1 Laugenbrötchen 1 EL Rapsöl 1 TL Butter

Für die Wurst Grillpfanne dünn mit Öl ausstreichen. Wurst darin unter Wenden 10 Minuten grillen. Für den Salat Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Honig zu einem Dressing verquirlen. Salat waschen, schleudern und in feinen Streifen schneiden, Sprossen dazugeben. Mit dem Dressing vermischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte und Mango schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Mango darin anschwitzen. Topf vom Herd nehmen und mit Senf, Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pommes Brötchen in Streifen schneiden. Etwas Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Brötchenstreifen von allen Seiten knusprig braten.

Die gebratene Weißwurst mit Mango-Senf-Sauce, Salat und Laugensemmel-Pommes auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Globerger am 20. Januar 2016

Weißwurst, Frankfurter Soße, Crostini, Weißbier-Hugo

Für zwei Personen

Für die Weißwurst:

400 g Kalbfleisch	250 g Schweinerückenspeck	200 g Eiswürfel
Kräuter	1 Prise gelbe Senfkörner	1 Zitrone, Abrieb
1 Prise Muskatblüte	2 Prisen Zitronenpfeffer	15 g Salz

Für die Grüne Sauce:

1 Zwiebel	200 g Schmand	150 g Ricotta
150 g Crème-fraîche	1 Bund gemischte Kräuter	2 EL weißer Balsamico-Essig
Salz	Pfeffer	

Für Brezen-Crostinis:

1 Laugenstange	1 EL Butter
----------------	-------------

Für die Weißwurst:

Das Fleisch und den Speck kleinschneiden und im Gefrierschrank gut anfrieren. Durch den Fleischwolf geben und bis zur weiteren Verarbeitung in den Gefrierschrank stellen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und sehr fein hacken.

Fleisch mit Salz, Zitronenschale, Pfeffer, Muskatblüte, Senfkörnern sowie Eiswürfel mischen und durch den Fleischwolf geben. Nochmals gut durchmischen.

Das Füllrohr am Fleischwolf befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 12 cm Länge abdrehen. In einem großen Topf Wasser erhitzen und die Wurstkette darin bei 75 Grad brühen.

Für die Frankfurter Grüne Sauce:

Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Mit einer Schere in ein hohes Gefäß schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und zu den Kräutern geben.

Alles mit dem Pürierstab klein pürieren. Essig, Crème fraîche, Ricotta und Schmand hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Schneebesen unterrühren.

Für Brezen-Crostinis:

Die Laugenstange schräg in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross ausbraten. Für den Weißbier-Hugo 1 Flasche alkoholfreies Kristallweizen 2 EL Holunderblütensirup 1 Zweig Minze 1 Zitrone (Saft) Eiswürfel . Minze abbrausen, trockenwedeln und Blättchen vom Stiel zupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Minze auf zwei Gläser verteilen. Sirup und Zitronensaft gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Eiswürfel hinzugeben. Bier aufgießen und sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 19. September 2018

Wild-Blutwurst, Jakobsmuschel und Meerrettich-Schaum

Für zwei Personen

Für die Jakobsmuscheln:

4 ausgelöste Jakobsmuscheln	1 Wildblutwurst à 50 g	2 Schalotten
2 EL Butterschmalz	Salz	

Für den Stampf:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 EL Sherry
30 g Sahne	30 g Butter	1 Muskatnuss

Für den Meerrettich-Schaum:

1 TL Sahnemeerrettich	1 Stange Meerrettich à 3 cm	1 Schalotte
100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne	100 ml Gemüsesfond
25 g Butter	3 g Sojalecithin	Salz, Pfeffer

Für den Pflückspinat:

300 g Pflückspinat	2 Schalotten	1 EL Butter
--------------------	--------------	-------------

Für die Wildblutwurst:

1 Wildblutwurst à 250 g	2 EL Semmelbrösel	1 EL Mehl
1 Ei	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Jakobsmuscheln: Die Schalotten abziehen und fein schneiden. Blutwurst in Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln gegebenenfalls vom Rogen lösen.

Schalotten in einer Pfanne mit Butterschmalz anschwitzen. Blutwurst ca. 2 Minuten anbraten. Jakobsmuscheln dazugeben und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Salz abschmecken.

Für den Stampf: Die Schalotte abziehen und grob schneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kartoffeln und Schalotten in Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen. Sahne erhitzen und mit Gewürzen dazugeben und Flüssigkeit reduzieren. Mit einem Kartoffelstampfer cremig stampfen und abschmecken.

Für den Meerrettich-Schaum: Die Schalotten abziehen, fein hacken und in einem Topf mit aufgeschäumter Butter anschwitzen. Weißwein und Fond angießen und reduzieren. Mit Sahne auffüllen und den Meerrettich aus dem Glas einrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenen Meerrettich abschmecken. Sojalecithin dazugeben.

Durch ein Sieb passieren und mit einem Mixstab zu einem Schaum aufmixen.

Für den Pflückspinat: Den Blattspinat waschen, verlesen und trocknen. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Blattspinat dazugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz würzen.

Für die Wildblutwurst: Die Wildblutwurst in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Eine Scheibe kurz in der Pfanne mit wenig Öl sehr scharf anbraten.

Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheibe in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne mit reichlich Öl frittieren und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Larissa Gehrman am 07. November 2018

Wurst-Kartoffel-Gulasch

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

7 festk. Kartoffeln	150 g Mettwurst	150 g Wiener Würstchen
150 g Bratwürste	2 Karotten	1 Sellerieknolle
4 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 Wacholderbeeren
150 g saure Sahne	500 ml Geflügelfond	100 ml Rotwein
40 ml dunkler Balsamicoessig	1 Lorbeerblatt	1 Bund Petersilie
1 TL Rosmarin	2 TL Majoran	1 TL Bohnenkraut
1 TL gemahlenener Kümmel	2 Msp. Kreuzkümmel	2 EL Puderzucker
1 EL Zucker	2 EL süßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver
2 EL Tomatenmark	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zum Garnieren:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	100 g Crème-fraîche
--------------------------------------	---------------------

Die Kartoffeln schälen und 6 Stück in einem Topf im Geflügelfond gar kochen.

Sellerie und Karotten schälen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln.

In einem Topf Puderzucker etwas anlassen. Sellerie, Karotten und Zwiebeln dazu geben und glasig andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit Balsamico und Rotwein ablöschen und köcheln lassen.

Lorbeerblatt dazu geben. Wacholderbeeren in ein Gewürzsäckchen geben und mit dazu legen.

Wiener, Bratwürste und Mettwurst in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl scharf anbraten. Abschließend mit in den Topf geben und weiter köcheln lassen. Letzte Kartoffel fein reiben und dazu geben. Knoblauch abziehen und fein reiben.

Petersilie, Rosmarin, Majoran und Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter nach Geschmack unter das Gulasch heben.

Gulasch mit Knoblauch, Kümmel, Kreuzkümmel, Zucker, Paprikapulver, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Und köcheln lassen. Saure Sahne am Ende unterheben.

Zum Garnieren:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Würstelgulasch auf Tellern anrichten und mit Petersilie und Crème fraîche garniert servieren.

Erich Zwarg am 05. Februar 2020

Ziegenkäse-Pancetta-Quiche mit Salat, Walnüssen, Chips

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	125 g Butter	1 Ei, Eigelb
2 EL eiskaltes Wasser	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für die Füllung:

1 Rolle Ziegenkäse	300 g hauchdünner Pancetta	200 g Emmentaler am Stück
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	4 Eier
200 ml Sahne	1 EL Honig	3 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Knolle rohe Rote Bete	1 Apfel	1 Zitrone, Saft
1 Schalotte	50 g Walnüsse	75 g griech. Joghurt
1 EL Essig	1 EL Cumberland-Essig	1 TL Akazienhonig
Salz	Pfeffer	

Für Pancetta-Chip:

3 Scheiben Pancetta

Für den Teig:

Mehl sieben und das Salz darüber streuen. Butter in einem kleinen Topf erwärmen und zum Mehl geben.

Das Eigelb in die Mitte der Butter-Mehl-Mischung setzen und mit 2 EL kaltem Wasser einkneten.

Für die Füllung:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pancetta würfeln und kurz mit Knoblauch und Zwiebel anschwitzen Den Thymian nur mit anbraten und dann rausnehmen. Die übrigen Zutaten verquirlen.

Masse einfüllen, Ziegenkäse oben auflegen und mit Honig bepinseln.

Den Emmentaler reiben. Im Ofen ca. 16 Minuten backen, sobald der Käse karamellisiert, diesen mit Alufolie abdecken.

Für den Salat:

Die Rote Bete schälen und in einem Topf mit siedendem Wasser für ca. 15 Minuten garen. Die Knolle dann in hauchdünne Stifte raspeln. Den Apfel schälen, mit einem Entkerner vom Kerngehäuse befreien und klein würfeln. Die Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Joghurt, Essige, Zitrone und Honig vermischen und unter die Rote Bete heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nüsse hacken, kurz ohne Öl anrösten und in einer Pfanne mit Honig, Butter und Salz karamellisieren. Die Kerne über den Salat streuen.

Für Pancetta-Chip:

Den Ofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Im Ofen zwischen 2 Backbelchen den Pancetta knusprig ausbacken. Zerbröseln und auf der Quiche und dem Teller verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Laura Schneider am 11. März 2019

Zwiebelkuchen mit Birnen-Walnuss-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

500 g Mehl	50 g Butter	250 ml Milch
1 Pck. Hefe	1 TL Zucker	1 TL Salz

Für den Belag:

200 g geräucherter Schinkenspeck	200 g Bacon, in Scheiben	2 Gemüsezwiebeln
2 Eier	3 EL Milch	200 g Sahne
500 g Gouda	200 g Emmentaler	200 g Creme-fraîche
80 g Butter	1 EL Mehl	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

80 g Feldsalat	1 Birne	50 g geschälte Walnüsse
2 EL dunkler Balsamico-Essig	6 EL Waldhonig	5 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 EL dunkle Balsamico-Creme

Für den Teig:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Milch in einem Topf erwärmen. Vom Herd nehmen und Hefe und Zucker darin auflösen. Mehl in eine Schüssel geben und Butter in Flocken unterkneten. Milch-Hefe-Mischung dazugeben und vermengen. Salz dazugeben und Teig geschmeidig kneten. Ein Backblech mit Butter einfetten und Teig gleichmäßig ausrollen. Zur Seite stellen und kurz ruhen lassen.

Für den Belag:

Die Zwiebeln halbieren und in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelringe darin andünsten. Bacon und Schinken in kleine Würfel schneiden und mit in der Pfanne anbraten. Bei Bedarf mit Mehl andicken.

Eier mit Milch verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trockenweldeln, klein schneiden und in die Milch geben. Gouda und Emmentaler reiben und mit Sahne und Creme fraîche verrühren.

Die Zwiebeln mit Speck und Bacon auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Käse-Mischung darüber geben und verteilen. Mit Eier-Milch-Mischung übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für den Salat:

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und zupfen. Birne waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Birnen mit Walnüssen anbraten. Aus der Pfanne nehmen und Balsamico- Essig aufkochen. Honig hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Salat mit Birnen und Walnüssen in eine Schüssel geben und Balsamico- Honig-Dressing darüber geben. Alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Die Tarte à l'oignon aufschneiden und Stücke auf Tellern anrichten, Birnen- Walnuss-Salat in Schüsseln geben und mit Balsamico-Creme garnieren und servieren.

Alexander Schiebl am 21. Juni 2017

Index

- Aubergine, 2, 3
Auflauf, 74
Avocado, 65, 112, 119
- Bacon, 35, 42, 53, 61, 63, 73, 74, 81, 88, 90, 94, 96, 105
Blumenkohl, 26
Blutwurst, 8–17, 39, 51–56, 95, 122, 136, 138, 141
Bohnen, 18, 32, 65
Bratwurst, 19, 20, 24, 27, 35, 44, 75, 83, 99, 119, 142
- Carbonara, 38, 77, 92, 109, 123, 124
Chicoree, 65
Chinakohl, 60, 136
Chorizo, 25, 107, 111
Curry-Wurst, 27, 28, 30, 31, 119
- Eisberg, 130
Erbsen, 30, 36, 111, 123
- Fenchel, 37, 58
Fladenbrot, 39, 107
Flammkuchen, 34, 40, 41, 78, 134, 135
- Gulasch, 7, 18, 80, 130, 142
Gurke, 16, 49, 95, 102, 110, 122, 130
- Himmel-und-Erde, 50–56, 136
- Kürbis, 5, 33, 62, 63, 101, 121, 123
Knödel, 22, 48, 80, 98, 100, 104, 115, 117, 131
Kohlrabi, 100, 114
Kraut, 17, 37, 78, 115
- Lauch, 32
Leberkäse, 7
Leberwurst, 73, 78
- Möhren, 4, 5, 27, 32, 39, 49, 90, 114, 122, 136, 142
Mangold, 70
Maronen, 133, 138
- Mett, 3, 17, 23, 28, 30, 39, 42, 44, 46, 51, 52, 68, 86, 136, 142
- Nudeln, 1, 7, 12, 17, 24, 38, 58, 60, 61, 69, 74, 77, 91, 92, 94, 98, 103, 108, 109, 113, 123–129, 133
- Pancetta, 38, 77, 92, 109, 123, 133, 143
Paprika, 122
Pilze, 2, 19, 21, 22, 24, 26, 35, 44, 68, 80–82, 84, 88, 93, 94, 104, 117, 123, 126, 127, 129, 133, 135
Pizza, 26, 86
Polenta, 3, 56
- Rüben, 136
Radicchio, 38, 40, 58
Radieschen, 80, 102
Ravioli, 12, 45, 91–94
Reis, 46, 63, 84, 122
Rettich, 12, 13, 49, 71, 102, 115, 122, 141
Rote-Bete, 36, 65, 86, 105, 139, 143
Rotkraut, 39, 88, 104
Rucola, 41, 42, 44, 47, 70, 76, 121, 135
- Salat, 1, 5, 6, 21, 22, 27, 33, 36–38, 40, 41, 47, 49, 58–61, 65, 67, 70, 71, 79, 80, 88, 97, 102, 104, 105, 108, 110, 112, 117, 119, 121, 130, 132, 139, 143, 144
Salsiccia, 24, 44, 45, 103
Sauerkraut, 14, 16, 20, 69, 83, 131
Schinken, 2, 3, 17, 21, 23, 26, 37, 40, 46, 49, 65, 76, 79, 84, 86, 91, 96, 100, 104, 110–115, 121, 122, 125–129, 134, 144
Schoten, 16
Schwarzwurzeln, 138
Sellerie, 4, 27, 32, 56, 142
Spargel, 23, 46, 75, 110–114
Speck, 1, 4, 5, 17, 18, 20, 22, 32–34, 36, 40, 41, 43, 46, 48, 50, 57–60, 62, 66–70, 72, 80, 82, 85, 97, 98, 101, 104, 108, 115–117, 120, 123–125, 130–132, 135, 136, 140, 144

Spinat, 4, 6, 26, 47, 48, 72, 117, 120, 141
Spitzkohl, 17, 78, 115

Teig-Taschen, 12, 17, 45, 85, 91–94, 97, 133

Würstchen, 32, 35, 45, 142

Weißkohl, 71

Weißwurst, 71, 102, 139, 140

Wirsing, 138

Zucchini, 19, 122