

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wurst-Schinken

2021 - 2023

81 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Dezember 2023.

Inhalt

Fleckerl von Spitzkohl, Pasta mit Schinken, Paprika	1
Ramen-Nudeln mit Mais, Ramen-Ei und Schweinegröstl	2
Reisnudeln in der Brühe mit Tare, Ei, Pak Choi, Speck	4
Wirsing-Spalten, Maronen-Möhren-Gemüse und Speck	5
Sächsischer Feuertopf mit Speck und Fleischwurst	6
Serviettenknödel-Sandwich mit Weißwurst-Patty	7
Blutwurst-Praline, Rösti, Kartoffel-Mousse, Apfel-Zwiebeln	8
Hokkaido-Pancake mit Frischkäse-Creme, Kürbiskern-Pesto	10
Blutwurst-Pralinen, Kartoffel-Bacon-Türmchen, Pak-Choi	11
Tagliatelle alla carbonara und Wildkräuter-Salat	12
Birnen, Bohnen, Speck mit Stremel-Lachs, Speck-Soße	13
Schinken-Käse-Röllchen mit Ei, Guacamole, Salat	14
Ei, Spargel, Tomate, Bacon-Marmelade, Käse-Crème-brûlée	16
Polnische Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung, Speck	18
Crêpes surprise mit Feigen-Speck-Füllung, Dip, Salat	19
Brokkoli-Gnocchi mit Schinkenwürfeln, Frischkäse-Soße	20
Brokkoli-Gnocchi mit Schinkenwürfeln, Frischkäse-Soße	20
Brioche, Trüffel-Schinken, Ananas, Holsteiner Tilsiter	21
Spargel-Ragout, Sauce béarnaise, Kartoffel-Stampf	22
Ei auf Kartoffelschaum, Zwiebeln, Brotwürfel, Speck	23
Ei auf Kartoffelschaum, Zwiebeln, Brotwürfel, Speck	23
Tagliatelle alla carbonara	24
Ingwer-Blutwurst, Kartoffel-Stampf, Zwiebel, Apfelscheibe	25
Kartoffeln mit Pilz-Füllung, Crème-fraîche, Bacon, Reis	27
Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße und Sellerie-Kürbis-Püree	29

Caramelle, Pistazien-Füllung und Birnen-Spitzkohl-Salat	31
Petersilien-Spinat-Risotto mit Chorizo, Paprika-Gemüse	32
Lasagne mit Gemüse-Sugo, Salsiccia, Parmesan-Chip	33
Tortellini mit Carbonara-Füllung und Parmesan-Schaum	35
Teigtaschen mit Kartoffel-Quark, Röstzwiebeln, Speck	36
Kürbiskern-Mais-Tortillas mit Chorizo, Zucchini, Salsa	37
Kürbis-Knödel mit Salbeibutter und kernigem Topping	38
Salsiccia-Meatballs mit Tomaten-Mango-Chili-Soße, Chips	39
Serviettenknödel, Pilz-Rahm, Pilze, Petersilien-Öl	40
Schinken-Nudeln mit Käse-Soße und Gurken-Salat	41
Fettuccine mit Nduja-Soße, Chorizo-Topping, Basilikum-Öl	42
Birnen, Bohnen und Speck	43
Kartoffel-Klöße mit Rührei, Speck und Gurken-Salat	44
Salsiccia-Hotdog, Avocado-Creme, Sellerie-Maracuja-Salsa	45
Wachteleier, Kartoffel-Rösti, Brokkoli, Schinken-Crunch	46
Ei im Bauernbrot mit Trüffel, Schinken und Pilz-Ragout	47
Calamari mit Chorizo, Calamari-Tentakel, Chorizo-Salsa	48
Weißwurst mit Obazda, Gurken-Salat und Brezn-Chips	49
Tagliatelle alla carbonara mit grünem Salat	50
Zweierlei Flammkuchen und Mango-Feta-Salat	51
Rübli-Torte mit Möhren-Reduktion, Frischkäse-Eis	52
Ravioli mit Salsiccia- und Flusskrebs-Füllung	53
Flönz im Blätterteig mit Apfel-Risotto, Pancetta-Crunch	54
Rheinischer Pillekuchen mit Sellerie-Apfel-Feldsalat	55
Mehl-Klöße, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel-Kompott	56
Cavatelli mit Grünkohl-Soße, Ei und Grünkohl-Chips	57
Gemüse-Wurst-Pfanne mit Rosmarin-Kartoffeln	58
Rostbratwürstchen im Tramezzini-Mantel, Dip, Bratbirne	59
Rote-Bete-Risotto mit Lebkuchen, Fenchel, Bacon-Splitter	60
Eier mit Kartoffel-Püree, Spinat, Pommes soufflés	61
Magronen, Knöpfe, Zwiebeln, Äpfeln, Wildkräuter-Salat	62
Salsiccia-Ragout mit cremiger Polenta und Focaccia	64

Bauernbrot mit Trüffel-Creme, Salat mit Schinken-Speck	65
Pfannen-Wrap mit Rührei, Guacamole, Serrano-Chip	66
Brezel- und Schwarzbrot-Knödel mit Pilz-Rahm	67
Champignons mit Chorizo, Zucchini-Röllchen, Frikadelle	69
Tagliatelle carbonara	71
Pasta carbonara mit Rucola-Romana-Salat	72
Spaghetti mit Fenchel-Salsiccia und Radicchio	73
Sigara börei mit Schafskäse, Minz-Joghurt und Feldsalat	74
Gyoza mit Blutwurst, Apfel, Minze an Kaisergranat	75
Maultaschen mit Weißwurst, Senfkörnern und Zwiebeln	77
Sucuk mit Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln, Apfel-Soße	78
Safran-Fregola-sarda, Kirschtomaten, Rauke, Salsiccia	79
Spitzkohl-Speck-Fladen, Pflaumen-Lack und Jakobsmuscheln	80
Spargel-Spitzen, Kartoffel-Rösti, Hollandaise, Salat	82
Tapas aus Salmorejo, Kartoffeln, Garnelen, Chorizo	84
Pochiertes Ei, Hollandaise, Pak Choi, Guacamole, Speck	86
Salsiccia-Carbonara mit Petersilien-Panko-Crunch	88
Himmel un Ääd	89
Blutwurst, Steckrüben-Stampf und Pumpernickel-Brösel	90
Pochiertes Ei, Wasabi-Soße, Erbsen-Stampf, Speck-Chip	91
Pfälzer Saumagen, Senf-Soße, Kartoffel-Stampf, Kohlbeet	92
Spirelli mit mediterraner Soße	93
Steinpilz-Ravioli mit Petersilien-Öl und Parmesan	94
Rosenkohl-Risotto mit Pancetta und Winter-Salat	95
Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck	96
Tagliatelle Carbonara	97

Index

98

Fleckerl von Spitzkohl, Pasta mit Schinken, Paprika

Für zwei Personen

Für die Pasta:

230 g Weizenmehl, 405 6 Eier 1 EL Pflanzenöl
1 Msp. gemahlener Safran Salz

Für die Spitzkohl-Fleckerl:

1 Spitzkohl, 1-1,5 kg 100 g Kochschinken 5 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie 1 Zitrone, Saft Butter
Pflanzenöl 2 TL Kümmelsamen 1 TL Piment d'Espelette
Zucker Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 rote Paprika 1 Bund Majoran

Für die Pasta:

Das Safranpulver in einem Esslöffel warmem Wasser auflösen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe mit Safran-Wasser und restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt und elastisch ist. Ggf. 2-3 EL kaltes Wasser dazugeben, wenn der Teig zu trocken ist. Teig zu einer Kugel rollen und 20 Minuten in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Teig dann mit einem Nudelholz auf bemehlter Fläche dünn ausrollen und in Rauten schneiden. Die Rauten auf einem mit Backpapier belegten und melierten Blech zwischenlagern. In kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten kochen und anschließend direkt unter den Spitzkohl heben.

Für die Spitzkohl-Fleckerl:

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Vierteln und einzelne Blätter in grobe Rauten schneiden. Spitzkohl mit etwas Salz in einer Schüssel vermengen und kurz ruhen lassen. Schalotten abziehen und in Scheiben schneiden. Etwas Pflanzenöl in einem großen Topf mit ein wenig Zucker erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Nun die Schalotten hinzugeben und anschwitzen, anschließend den Kohl. Gut durchrühren, etwas gemörserten Kümmel hinzugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Schinken in kleine Rauten schneiden und in etwas heißer Butter durchschwenken. Spitzkohl final mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilie feinhacken und unterrühren. Die Pasta unterheben.

Für die Garnitur:

Haut der Paprika schälen und Paprika in Streifen schneiden. Gericht mit Streifen von Paprika und Blättchen vom frischen Majoran anrichten.

Alexander Makris am 02. November 2023

Ramen-Nudeln mit Mais, Ramen-Ei und Schweinegröstl

Für zwei Personen

Für die Ramenbrühe:

100 g geräuch. Rückenspeck	½ Bund Frühlingszwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer	1 EL Yuzusaft	1 EL Zitronensaft
200 g weiße Misopaste	100 ml japan. Sojasauce	400 ml Schweinefond
400 ml Gemüsefond	5-6 Blätter Gelantine	2 TL kalte Butter
Sake	Mirin	geröstetes Sesamöl
1 EL Rohrzucker	1 EL geräuch. Chiliflocken	weißer Pfeffer

Für die Toppings:

1 Dose Sonnenmais	½ Bund Frühlingszwiebeln	2 möglichst große Eier
100 ml japan. Sojasauce	50 ml Sake	100 ml Mirin
2 geröstete Noriblätter	1 Scheibchen Butter	Rohrzucker

Für das Schweinegröstl:

2 grobe Bratwürste	1 EL scharfer Senf	100 ml japan. Sojasauce
100 ml geröstetes Sesamöl	geröstetes Sesamöl	2 EL helle Sesamkörner
Rohrzucker		

Für die Ramennudeln:

200 g Weizenmehl, 550	1 Ei	1 TL Backpulver
Mehl	TL Salz	

Für die Ramenbrühe:

Den Schweinefond und Gemüsefond in einen Topf geben und sanft köcheln lassen. Den weißen Anteil der Frühlingszwiebeln im Ganzen dazu geben. Ingwerstück dünn aufschneiden.

Knoblauch mit Haut anquetschen und beides ebenfalls zum Fond geben.

Währenddessen den fetten Speck in Würfel geschnitten bei kleiner Flamme auslassen. Misopaste nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Mit Sojasauce, Chili, Yuzu und Zitronensaft, Rohrzucker, 3 Esslöffel des ausgelassenen Schweineschmalzes, Sake, Mirin und weißem Pfeffer abschmecken. Ramenbrühe soll herzhaft, nussig und leicht süßlich schmecken. Brühe von der Flamme nehmen und mit Sesamöl und ggfls. Butter abschmecken. Schließlich noch mit Blattgelatine auf die gewünschte Konsistenz andicken. Vor dem Servieren ggfls. 1-2 Knoblauchzehen in die Brühe pressen.

Für die Toppings:

Sonnenmais abgießen und mit etwas Wasser, Butter und ggf. Rohrzucker in einem Topf erwärmen.

Eier in sprudelndem Wasser wachweich kochen. Unter kaltem Wasser abschrecken und pellen und in einer Marinade aus Sojasauce, Sake und Mirin marinieren lassen.

Den grünen Anteil der Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden.

Noriblätter in breite Streifen schneiden.

Für das Schweinegröstl:

Senf, Sojasauce und etwas Sesamöl zu einer dicken Marinade verrühren.

Bratwurstbrät aus der Hülle drücken und in ein wenig Sesamöl in einer Pfanne zusammen mit Sesamkörnern krümelig braten. Dann die Marinade zum Brät geben und rösten bis knuspriges Schweinegröstl entsteht. Ggf. mit Rohrzucker und Sojasauce abschmecken.

Für die Ramennudeln:

Mehl in eine große Schüssel sieben. Salz und Backpulver darunter mengen. Eine Mulde in dem Mehl formen. Schüssel auf eine Küchenwaage stellen. Waage auf 0 stellen. Ei reinschlagen. Nun bis zu einem Gewicht von 100-110 g mit Wasser auffüllen. Zu einem Teig verkneten und auf einer Arbeitsfläche gut durchkneten. Mithilfe einer Nudelmaschine auf 1-2 mm ausrollen und mit dem

Tagliatelle-Aufsatz zu Ramennudeln vollenden. Nudeln möglichst nicht zu sehr stapeln, sonst kleben sie trotz Bestäuben durch Mehl schnell zusammen. In leicht gesalzenem Wasser bissfest garen.

In einer schicken, möglichst tiefen Suppenschüssel die Ramennudeln stapeln. Mit der Ramenbrühe auffüllen, Toppings im Kreis angeordnet anrichten, zwei breite Streifen Noriblätter reinstecken, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Sebastian Müller am 30. Oktober 2023

Reisnudeln in der Brühe mit Tare, Ei, Pak Choi, Speck

Für zwei Personen

Für die Tare (Würzsauce):

50 g helle Misopaste	50 g Tahini	50 g Erdnussbutter
200 ml Gemüsefond	1 TL helle Sojasauce	50 g dunkler Sesam

Für die Brühe:

3 Sch. trockenes Graubrot	50 g Katsuobushi	50 g getrock. Shiitakepilze
2 Knoblauchzehen	1 cm Ingwer	1 kleine rote Chilischote
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 EL Fischsauce	Öl

Für die Toppings:

1 Pak Choi	150 g Bauchspeck vom Schwein	2 Stangen Schnittknoblauch
1 Beet Brokkoli-Sprossen	2 Eier	2 cm Ingwer
1 TL Chiliflocken	50 ml Mirin	50 ml Reisweinessig
100 ml helle Sojasauce	2 TL Speisestärke	2 EL Akazienhonig
Pflanzenöl		

Für die Nudeln:

200 g Pho Reisnudeln

Für die Tare (Würzsauce):

Die Misopaste mit Tahini und Erdnussbutter verquirlen. Eventuell mit Fond für die Konsistenz verrühren und mit Sojasauce würzen. Sesam in einer Pfanne rösten, kurz Mörsern und hinzufügen. Die Hälfte für Garnitur beiseitelegen.

Für die Brühe:

Das Weiß der Frühlingszwiebeln klein schneiden. Grün ebenfalls klein schneiden und später als Topping verwenden. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und klein schneiden. Chili klein schneiden und mit Ingwer und Knoblauch in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Mit einem Liter Wasser aufgießen und Pilze und Frühlingslauchweiß hinzufügen und 5-10 Minuten köcheln lassen. Von der Hitze nehmen und Katsuobushi und Brot hinzufügen. Brühe durch ein Sieb geben und mit Fischsauce abschmecken.

Für die Toppings:

Pak Choi von der Wurzel befreien, halbieren und in der Grillpfanne in Öl braten. Eier 6 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser kochen. Speck in Quadrate schneiden und in einer Pfanne anbraten.

Ingwer schälen und reiben. Schnittknoblauch klein schneiden. Eine Teriyakisauce aus Ingwer, Knoblauch, Mirin, Reisweinessig, Sojasauce, Honig und Stärke anrühren. Pak Choi und Speck drin schwenken.

Frühlingszwiebelgrün am Ende mit Brokkoli-Sprossen und Chiliflocken über das Gericht geben.

Für die Nudeln:

Nudeln kochen. Wenn diese fertig sind in Tare schwenken und mit der Brühe aufgießen.

Viviane Ringlstetter am 09. Oktober 2023

Wirsing-Spalten, Maronen-Möhren-Gemüse und Speck

Für zwei Personen

Für Wirsingspalten, Speck:

1 kleiner Wirsing	40 g Frühstücksspeck	1 Zitrone, Abrieb
2 TL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Maronen-Möhren-Gemüse:

1 Zwiebel	3 Möhren	100 g vorgek. Maronen
20 ml Weißwein	1 TL Honig	1 Lorbeerblatt
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 kleine Zwiebel	1 EL mittelscharfer Senf	2 EL grober, süßer Senf
20 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	50 ml Milch
Honig	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer

Für Wirsingspalten, Speck:

Den Backofen auf 195 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Wirsing waschen und putzen, dann in 8 Spalten schneiden.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Wirsingspalten auf das Blech legen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Muskat würzen.

Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben, bis die äußeren Blätter knusprig sind. Kurz vor Ende der Backzeit den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl auslassen.

Für das Maronen-Möhren-Gemüse:

Maronen halbieren, Möhren und Zwiebel schälen bzw. abziehen. Möhren in Scheiben, Zwiebel in Würfel schneiden.

Erst die Zwiebeln in Öl glasig anschwitzen, dann die Möhren dazugeben und schließlich die Maronen mit untermischen. Alles ein paar Minuten anbraten, bis das Gemüse Farbe annimmt, dann den Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Danach alles mit Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze 5-10 Minuten schmoren, bis die Möhren weich, aber noch bissfest sind.

Lorbeerblatt hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann das Mehl dazugeben und mit den Zwiebeln in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Gemüsefond dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Schluckweise immer wieder Gemüsefond und Milch dazugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Erst kurz vor dem Servieren den Senf untermischen und abschmecken, ggf. noch etwas nachsalzen und Honig nach Geschmack ergänzen.

Alina Habert am 02. Oktober 2023

Sächsischer Feuertopf mit Speck und Fleischwurst

Für 6 Portionen

1 Dose Kidneybohnen mit Chili	1 kleine Dose Mais	1 Dose grüne Bohnen
6 mittelgroße Kartoffeln	3 Möhren	3 Zwiebeln
1 Paprika	250 g Speck, gewürfelt	300 g Fleischwurst
500 ml Fleischbrühe	1 L passierte Tomaten	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
3 TL Zucker	Paprikapulver, rosenscharf	Salz, Pfeffer, Öl

Zwiebeln, Möhren, Paprika, Kartoffeln und Fleischwurst würfeln und in einem Topf mit etwas Pflanzenöl anbraten. Tomatenmark und Speckwürfel hinzugeben und ebenfalls kurz anbraten. Alles mit Fleischbrühe und passierten Tomaten ablöschen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Den Topf zudecken und den Feuertopf für ca. 50 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Nun Kidneybohnen, grüne Bohnen und Mais hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Den sächsischen Feuertopf in tiefe Teller füllen und mit etwas Petersilie garnieren.

So gehts vegetarisch:

Die Fleischbrühe durch Gemüsebrühe ersetzen, und Fleischwurst durch in Scheiben geschnittene Veggie-Würstchen nach Wiener Art.

Marina Selle am 24. September 2023

Serviettenknödel-Sandwich mit Weißwurst-Patty

Für zwei Personen

Für den Knödel:

3 altbackene Brezeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei
100 ml Milch	50 ml Sahne	1 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Radieschen:

4 Radieschen	1 Zitrone, Saft	Zucker, Salz, Pfeffer
--------------	-----------------	-----------------------

Für das Patty:

1 altbackene Brezel	2 Weißwürste	1 Camembert
1 Ei	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL süßer Senf
20 ml Sahne	100 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bierzwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	50 ml Weißbier	Öl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Orange	1 TL Preiselbeeren
50 ml Weißweinessig	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Knödel: Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden, in Butter anschwitzen, mit Milch und Sahne ablöschen und warm werden lassen. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden. Sahne mit Schnittlauch, Muskat, Salz, Pfeffer und Ei vermengen und über die in grobe Stücke geschnittenen Brezel verteilen. Alles vermengen, zu Knödel formen, in Frischhalte- und Alufolie wickeln und in köchelndem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Den garen Knödel in dicke Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Für die Radieschen: Radieschen über den Hobel ziehen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Für das Patty: Brezel zu Paniermehl verarbeiten. Weißwürste, Ei, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer zu einer Masse mixen und mit 3-4 Esslöffel Brezel-Paniermehl abbinden.

Anschließend einen Patty formen und in der Pfanne braten. Zwei Streifen vom Camembert abschneiden und über das Patty legen und flambieren.

Für die Mayonnaise: Ei, Senf, Salz und Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zur Mayonnaise emulgieren und mit süßem Senf und Sahne abschmecken.

Für die Bierzwiebeln: Zwiebel abziehen, in feine Halbmonde schneiden, in Öl anschwitzen und mit Weißbier ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen.

Für den Rotkohlsalat: Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und dünn über einem Hobel aufhobeln. Mit Salz und Zucker bestreuen, Orangensaft von $\frac{1}{2}$ Orange, Preiselbeeren und Weißweinessig dazu geben, evakuieren und im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Die andere Hälfte der Orange filetieren und zum Schluss in den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paul Dähre am 21. September 2023

Blutwurst-Praline, Rösti, Kartoffel-Mousse, Apfel-Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Apfel-Balsamico-Zwiebeln:

1 Granny Smith Apfel	1 säuerlicher Apfel	4 EL Granatapfelkerne
1 rote Zwiebel	1 Zitrone, Saft	50 g Butter
100 ml klarer Apfelsaft	50 ml Granatapfelsirup	50 ml weißer Balsamicoessig
50 ml roter Balsamicoessig	50 ml Himbeeressig	50 ml Rotweinessig
5 Sternanis	1 Nelke	1 TL Chilipulver
3 EL Zucker	2 EL Olivenöl	Salz

Für die Pralinen:

2 Blutwürste	1 Zwiebel	2 Eier
Sahne	Butter	100 g Butterschmalz
mittelscharfer Senf	1 EL schwarzer Sesam	1 EL heller Sesam
1 TL getrockneten Majoran	Muskatnuss	Chilipulver
2 EL Mehl, Type 405	50 g Panko	50 g Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Mousse:

3 mehligk. Kartoffeln	150 ml Sahne	2 TL getrock. Thymian
2 TL getrock. Rosmarin	Salz	weißer Pfeffer

Für die Rösti:

2 mehligk. Kartoffeln	150 g Butterschmalz	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Brunnenkresse

Für die Apfel-Balsamico-Zwiebeln:

Die Butter schmelzen, Zucker dazugeben und karamellisieren lassen.

Sternanis und Nelke zum Zucker geben. Vom säuerlichen Apfel sechs Apfelscheiben à 6 mm entfernen. Vier Apfelscheiben fein würfeln. Zwei in Scheiben lassen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel zur Butter-Zucker-Mischung geben, etwas Öl dazugeben und mit Essig ablöschen.

Apfelsaft und Granatapfelsirup zugeben. Eine Prise Salz und Chili dazugeben. Apfelscheiben hineingeben und etwas später die Würfel.

Alles weichgaren. Granatapfelkerne dazugeben, die Scheiben herausnehmen. Apfelstücke und Zwiebel beiseitestellen.

Granny Smith die Schale abschälen, diese mit Zitronensaft marinieren und als Garnitur verwenden.

Für die Pralinen:

Haut einer Blutwurst entfernen und die Wurst in feine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel in Butter andünsten. Majoran hinzufügen. Wurst-Würfel, Pfannenhalt, Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Sahne, Paniermehl und Pankomehl pürieren. Diese Masse im Eisfach kaltstellen.

Die andere Blutwurst in drei 8 mm dicke Scheiben schneiden.

Ei verquirlen und würzen. Blutwurstscheiben in Mehl, dann in Ei, dann in Sesam panieren und in Butterschmalz ausbacken.

Blutwurstmasse aus dem Eisfach holen, 4 cm Durchmesser Kugel formen, dann in Mehl, Ei und Panko-Mehl panieren und in Butterschmalz ausbacken.

Für die Kartoffel-Mousse:

Kartoffeln schälen, in 5 mm Würfel schneiden und in kochendem Wasser vorkochen. Abgießen

und 100 ml auffangen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Auf ein Küchentuch geben und trocken tupfen.

In einen Topf die Sahne geben, Gewürze und Kartoffeln hinzugeben, Flüssigkeit langsam dazugeben, reduzieren und abbinden lassen. Gut abschmecken, passieren und durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, grob und lang für Rösti reiben, salzen, vermischen, in ein Sieb geben, abtropfen lassen und ausdrücken. Masse abschmecken und in einer Pfanne mit Butterschmalz zu Rösti backen.

Für die Garnitur:

Brunnenkresse abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse, Apfelschale und Granatapfelkernen garnieren und servieren.

Reinhold Holtz am 20. September 2023

Hokkaido-Pancake mit Frischkäse-Creme, Kürbiskern-Pesto

Für zwei Personen

Für den Pancake:

½ Hokkaido-Kürbis	½ Knoblauchzehe	70 g Ingwer
1 Orange, davon Zeste	400 g Kokosmilch	1 Ei
150 g Mehl	1 TL Backpulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Walnüsse:

50 g Walnüsse	2 EL Zucker
---------------	-------------

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

100 g Ziegenfrischkäse	1 Schalotte	Honig, Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	----------------------

Für das Kürbiskern-Pesto:

150 g Kürbiskerne	150 g Parmesan	½ Bund Schnittlauch
100 ml Kürbiskernöl	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Spänen:

½ Hokkaido-Kürbis	100 g Bacon-Scheiben	Öl, Salz
-------------------	----------------------	----------

Für den Ahornsirup:

20 ml Balsamico, 20 Jahre alt	50 ml Ahornsirup
-------------------------------	------------------

Für den Pancake:

Von der Kokosmilch ca. 1 EL Fett abnehmen, den Rest in einem Topf mit dem Ingwer, Zeste einer Orange, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat zum Kochen bringen.

Kürbis in Würfel schneiden und in die kochende Milch geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Dann die Milch abseihen und den Rest mit dem Fett der Kokosmilch zu einer sämigen Masse pürieren. Ei, Backpulver und Mehl unterrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. (Ggf. noch mit dem Rest der Milch flüssiger machen, sofern gewünscht).

In einer Pfanne goldig ausbraten.

Für die Walnüsse:

Walnüsse grob hacken und mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Für die Ziegenfrischkäse-Creme:

Schalotte abziehen, fein hacken und mit Ziegenfrischkäse vermengen.

Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbiskern-Pesto:

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und anschließend mit allen anderen Zutaten in einen Multizerkleinerer geben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spänen:

Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne auslassen, sodass sie knusprig braun werden.

Kürbis in ca. 3 cm große Späne hobeln und bei ca. 170 Grad in der Fritteuse knusprig ausbacken.

Am Ende mit Salz würzen. Bacon zerkrümeln und mit den Kürbisspänen auf den Pancake geben.

Für den Ahornsirup:

Balsamico in einer Pfanne kurz eindicken und danach mit Ahornsirup vermengen.

Paul Dähre am 19. September 2023

Blutwurst-Pralinen, Kartoffel-Bacon-Türmchen, Pak-Choi

Für zwei Personen

Für die Blutwurst-Pralinen:

100 g Blutwurst	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei
50 g Mehl	50 g Panko	Pflanzenöl
Pflanzenöl		

Für die Kartoffel-Türmchen:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	50 g Bacon	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Pak-Choi-Päckchen:

1 Mini-Pak-Choi	1 Apfel, z.B. Elstar	50 ml Haselnusslikör
Pflanzenöl	1 EL Zimt	1 Prise Salz

Für die Blutwurst-Pralinen:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl kross ausbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Blutwurst ganz kurz zu einer homogenen Masse pürieren. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen, einige Röstzwiebeln in die Mitte geben. Nocken gut schließen, durch die Panierstraße aus Mehl, Ei und Panko ziehen und in ca. 170 Grad heißem Fett 2 Minuten frittieren.

Für die Kartoffel-Türmchen:

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in 500 ml gesalzenem Wasser garkochen, anschließend kurz ausdämpfen lassen. Bacon kross ausbraten, anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Butter zu einem recht feinen Stampf rühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. In einen Gefrierbeutel oder einen Spritzbeutel geben, die Spitze des Gefrierbeutels abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 5 cm große Kreise spritzen. Kreise mit Bacon belegen, den restlichen Kartoffelstampf spiralförmig darauf spritzen, sodass der Bacon nicht mehr zu sehen ist.

Für die Pak-Choi-Päckchen:

Apfel schälen, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Mit Likör und etwas Wasser weich köcheln, bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Anschließend mit Zimt und Salz abschmecken. Pak-Choi von äußeren Blättern befreien, innere Blätter vom Strunk trennen, waschen und trocknen. Kurz in etwas Öl bei nicht zu starker Hitze dünsten, auf Krepp abtropfen. Apfel-Kompott auf Pak-Choi-Blatt geben und einrollen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Jensen am 18. September 2023

Birnen, Bohnen, Speck mit Stremel-Lachs, Speck-Soße

Für zwei Personen

Für die Birnen und Bohnen:

200 g grüne Bohnen	100 g Wachs-Brechbohnen	100 g weiße dicke Bohnen
5 kl. festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	2 rote Williams Birnen
½ Bund Bohnenkraut	1 EL Apfelbalsam	2 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, Eiswasser

Für die Specksauce:

1 Schalotte	50 g durchwachs. Bauchspeck	1 TL Butter
30 ml trockener Weißwein	50 ml Rinderfond	70 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für Stremellachs und Speck:

50 g gut durchw. Speck	200 g Stremellachs	1 Zweig Petersilie
1 Zweig Liebstöckel		

Für die Birnen und Bohnen:

Die frischen grünen Bohnen und Wachsbohnen putzen. Die Enden abschneiden und in einem Topf etwa 10 Minuten zusammen kochen.

Danach in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Nach dem Kochen in mundgerechte Stücke schneiden.

Weißer dicke Bohnen abtropfen lassen.

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abkühlen lassen, pellen und in Stücke schneiden.

Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Etwas Apfelbalsam dazugeben, die Hitze reduzieren und die Zwiebeln 2-3 Minuten schmoren.

Birnen entkernen und in dickere Scheiben schneiden. Olivenöl in einer anderen Pfanne erhitzen und die Birnen ebenfalls leicht anbraten. Dabei mit 1 Prise Salz und schwarzem Pfeffer bestreuen.

Bohnenkraut waschen, trocknen und fein hacken. Olivenöl, Apfelbalsam und etwas Ahornsirup in eine große Schüssel geben und verrühren.

Alle vorbereiteten Zutaten, d.h. grüne Bohnen, Wachsbohnen, dicke Bohnen, Kartoffeln, gebratene Zwiebeln und die Birnen vorsichtig mit der Vinaigrette vermengen. Mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Für die Specksauce:

Schalotte abziehen und mit dem Speck grob würfeln. Kurz in Butter dünsten und mit Wein ablöschen. Mit Fond und Sahne aufgießen und cremig einkochen. Sauce durch ein Sieb passieren. Mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Beiseite stellen und erst vor dem Anrichten mit dem Mixstab aufschäumen.

Für Stremellachs und Speck:

Speck kross anbraten. Stremellachs in Stücke zupfen.

Petersilien und Liebstöckelblätter zum Garnieren abzupfen.

Barbara Kübler am 20. Juli 2023

Schinken-Käse-Röllchen mit Ei, Guacamole, Salat

Für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

200 ml Milch	2 EL Butter	3 EL Mehl
50 ml Gemüsesfond	2 Zweige glatte Petersilie	edelsüßes Paprikapulver
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Schinken-Röllchen:

3 Scheiben Tramezzini	150 g gekoch. Schinken	4 Kräuterseitlinge
1 Schalotte	100 g Gruyère (dünne Scheiben)	2 EL Butter
3 Zweige glatte Petersilie		

Für die Guacamole:

1 Avocado	2 Kirschtomaten	1 Limette, davon Saft
1 EL Crème-fraîche	2 Zweige Koriander	Salz, Pfeffer

Für die zweierlei Eier:

4 Eier	30 g Semmelbrösel	1 TL Salz
2 EL Weißweinessig	Pflanzenöl	

Für den Wildkräutersalat:

50 g Wildkräutersalat	1 TL Aprikosenmarmelade	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf
2 EL heller Balsamico	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Brunnenkresse

Für die Béchamelsauce:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen und mit Mehl abbinden. Milch angießen und einrühren. Gemüsesfond angießen und etwas köcheln lassen bis die Sauce andickt. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sauce mit Paprika, Cayenne, Salz und Pfeffer würzen und Petersilie unterrühren.

Für die Schinken-Käse-Röllchen:

Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten. Kräuterseitlinge putzen, längs in dünne Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tramezzini nebeneinanderlegen und seitlich an den Enden fest aufeinanderdrücken, sodass ein langes Tramezzino entsteht.

Großzügig mit Béchamelsauce bestreichen. Schinken und Käse auflegen, mit gebratenen Kräuterseitlingen belegen (drei Pilzscheiben für die Garnitur aufheben). Dann Tramezzini eng zusammenrollen, mit Frischhalte- oder Alufolie einwickeln, gut zusammendrücken und für 10 Minuten in das Gefrierfach legen. Anschließend auspacken, in der Mitte durchschneiden und von allen Seiten mit zerlassener Butter bestreichen.

Mit der Schnittseite nach oben auf einem Backblech für 10 Minuten in den Ofen geben. Etwa zwei Minuten vor Ende der Garzeit die Grillfunktion anschalten.

Für die Guacamole:

Avocado halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch aus der Schale lösen.

Fein hacken und mit einer Gabel zusammendrücken. Tomaten waschen und ebenfalls fein hacken. Beides mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Limette auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Limettensaft und Koriander unter Guacamole rühren.

Für die zweierlei Eier:

Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen und Essig dazugeben.

1 Ei aufschlagen und in eine Tasse geben. Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel entsteht. Ei direkt in die Mitte des Strudels gleiten lassen und ca. 3-4 Minuten pochieren. Mit einem zweiten Ei wiederholen.

Pflanzenöl in einem kleinen Topf auf 170 Grad erhitzen. Semmelbrösel auf einem kleinen, flachen Teller ausbreiten. Übrige Eier aufschlagen und trennen. Eigelbe ganz vorsichtig auf Semmelbrösel-Bett gleiten lassen und mit Bröseln von allen Seiten bedecken. Ins heiße Fett geben und goldbraun ausbacken.

Für den Wildkräutersalat:

Salat waschen und trockenschleudern. Bei Bedarf in mundgerechte Stücke zupfen. In einer kleinen Schüssel Balsamico, Olivenöl, Aprikosenmarmelade, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen. Salat mit Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit Brunnenkresse garnieren.

Katja Zimny am 29. Juni 2023

Ei, Spargel, Tomate, Bacon-Marmelade, Käse-Crème-brûlée

Für zwei Personen

Für die Brötchen:

250 g Dinkelmehl	100 g Roggenmehl	150 g Weizenmehl
$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	1 TL flüssiger Honig	1 TL Salz
300 ml lauwarmes Wasser		

Für das Ei:

3 Eier, Größe L	25 g Parmesan	100 g Panko
1-2 Zweige Petersilie	1-2 Zweige Basilikum	frischer Estragon
500 ml Rapsöl	Meersalz	Salz, Pfeffer, Eiswasser

Für Spargel und die Tomate:

4 Stangen grüne Spargel	10 Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Bacon-Marmelade:

200 g Speckscheiben	100 g rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
30 g brauner Zucker	1 $\frac{1}{2}$ dunkler Balsamicoessig	30 ml Ahornsirup
40 ml Whisky	1 TL geräuch. Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Käse-Crème-brûlée:

100 g Bergkäse	150 ml Sahne	1 EL Crème-fraîche
50 ml Secco	2 EL Madeira	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL brauner Zucker	2 TL Agar-Agar	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Brötchen:

Die Hefe mit Honig verrühren bis es eine flüssige Masse ergibt. 300 ml lauwarmes Wasser und Salz dazugeben. Mit dem Handmixer und Knethaken alles vermengen. Mehlsorten mischen und unter ständigem Kneten zu der Hefemischung geben. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und kleine Brötchen formen. Wer Zeit hat, kann die Teiglinge 30 Minuten ruhen lassen. Die Brötchen an der Oberfläche kreuzförmig einschneiden und in den NICHT vorgeheizten Ofen geben.

Die Brötchen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 30 Minuten knusprig backen.

Wer es knuspriger mag, kann für die letzten 5 Minuten die Temperatur etwas erhöhen. Brötchen vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

Für das Ei:

2 Eier 5 $\frac{1}{2}$ Minuten kochen, dann in Eiswasser abschrecken.

Panko mit Kräutern im Mixer zu einer feinen Panierung zerkleinern.

Masse mit fein geriebenem Parmesan vermengen und kräftig würzen.

Aus Mehl, verquirltem und gewürzten Ei und der Kräuter-Panko-Mischung eine Panierstraße aufstellen.

Öl auf 160 Grad erhitzen. Eier vorsichtig schälen. In Mehl, dann in Ei und dann in der Kräuter-Panko-Mischung panieren. Eier für 2-3 Minuten im heißem Öl frittieren. Auf Küchentrepp entfetten und mit etwas Meersalz bestreuen.

Für Spargel und die Tomate:

Spargel und Tomaten waschen und holzige Enden vom Spargel (ungeschält) abschneiden. Spargel halbieren. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Spargel scharf anbraten. Kirschtomaten dazugeben und mit dem Spargel einige Minuten schmoren. Der Spargel sollte noch etwas Biss haben. Gemüse mit Gewürzen abschmecken.

Für die Bacon-Marmelade:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Speck in feine Streifen schneiden. Speck in einem Topf ohne Öl scharf anbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen. Das Bratfett bis auf wenige EL abschütten.

Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Etwas Pfeffer dazugeben und unterrühren. Mit Whisky und Ahornsirup ablöschen und 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Balsamico und Zucker dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Speck dazugeben und 15 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Für die Käse-Crème-brûlée:

Secco mit Madeira aufkochen und Alkohol etwas verdampfen lassen.

Bergkäse fein reiben. Sahne und Bergkäse zu dem Alkohol dazugeben.

Senf mit in die Masse geben und unter ständigem Rühren mit dem Quirl leicht köcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Agar-Agar dazugeben und köcheln lassen, bis die Masse andickt. Währenddessen stetig weiter rühren. Crème fraîche dazugeben und die Masse in Crème-Brûlée-Schälchen geben.

Diese können gut im Gefrierschrank vorgekühlt werden. Masse in den Tiefkühler oder Kühlschranks geben und etwas fest werden lassen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner abflämmen.

Laura Steinkopf am 21. Juni 2023

Polnische Piroggen mit Kartoffel-Quark-Füllung, Speck

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl, Type 500 2 EL Olivenöl

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

250 g mehlig kochende Kartoffeln 125 g polnischer Hüttenkäse 1 große Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den gebratenen Speck:

2 Scheiben Schinkenspeck

Für die Garnitur:

100 g Schmand 2 Zweige glatte Petersilie

Für den Teig:

Das Mehl mit 125 ml lauwarmem Wasser und Olivenöl vermengen und zu einem Teig verkneten. Abgedeckt für 10 Minuten ruhen lassen.

Anschließend dünn ausrollen und mit einer Tasse in Kreise ausstechen.

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser garen.

Anschließend stampfen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch pressen. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Dann kurz abkühlen lassen und mit Hüttenkäse vermengen. Käse unter gestampfte Kartoffeln mischen. Reichlich mit Salz und Pfeffer würzen. Teigkreise zur Hälfte mit Masse füllen und dann zuklappen. Ränder mit einer Gabel andrücken und verschließen.

Für den gebratenen Speck:

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Öl anbraten.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie und Schmand über das fertige Gericht geben.

Viktoria Neumann am 29. Mai 2023

Crêpes surprise mit Feigen-Speck-Füllung, Dip, Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier, Größe M	100 ml Milch, 3,5%	50 ml Malzbier
100 g Buchweizenmehl	Salz	

Für den Dip:

100 g Blauschimmelkäse	100 g Ricotta	20 g Sahne
40 g Walnüsse	40 g Apfelmus	15-20 g Honig
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Salat:

50 g Lollo Rosso	50 g Lollo Bionda	Walnüsse
1 TL Senf	2 TL Honig	2 TL Rotweinessig
2 TL naturtrüber Apfelessig	200 ml Sonnenblumenöl	100 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

Bacon, in dünnen Streifen	2 Feigen	1 rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln	Butterschmalz	

Für den Teig:

Das Malzbier, Eier, Milch, Mehl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Mindestens 10 Minuten ruhen lassen. **Für den Dip:**

Blauschimmelkäse, Ricotta, Sahne, Walnüsse, Apfelmus, Honig, Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer pürieren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für den Salat:

Senf, Honig, Rotweinessig, Apfelessig, Salz und Pfeffer verrühren. Öle hinzufügen, bis eine flüssig-cremige Konsistenz erreicht ist. Salat waschen und trockenschleudern. Vor dem Servieren mit Dressing vermengen. Salat mit Walnüssen garnieren.

Für die Füllung:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butterschmalz glasig braten. Baconstreifen dazu geben, braten und nach 2-3 Minuten die Temperatur drosseln. Feigen gewürfelt dazu geben und alles schwenken. Frühlingszwiebeln putzen und das Grüne vom Weißen trennen. Das Grüne dient später als eine Art „Bindfaden“. Crêpe-Teig in etwas Butterschmalz dünn ausbacken. Füllung mittig draufgeben und mit dem Grün der Frühlingszwiebel als Päckchen verschließen.

Saskia Wangler am 09. Mai 2023

Brokkoli-Gnocchi mit Schinkenwürfeln, Frischkäse-Soße

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

1 Brokkoli	150 g Schinkenwürfel	1 Zwiebel
2 Eier	60 g Parmesan	200 g Mehl
60 Kartoffelstärke	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Frischkäse	50 g Saure Sahne	½ Zitrone, (Saft, Abrieb)
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse

Für die Gnocchi:

Den Brokkoli in kochendem Salzwasser weichkochen, abgießend und fein stampfen. Parmesan reiben, Eier trennen. Brokkoli mit Mehl, Kartoffelstärke und Eigelb und Parmesan zu einem Teig rühren. Die Masse in einen Beutel füllen, aus dem Beutel herausdrücken und stückchenweise in kochendes Salzwasser schneiden. Sobald die Gnocchi nach 3-4 Minuten oben schwimmen, zum Abtropfen herausnehmen und kurz im Sieb ruhen lassen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit Zucker in einer Pfanne karamellieren. Schinken dazugeben und kross anbraten. Gnocchi dazugeben und zusammen schwenken. Mit Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zitronenschale abreiben, anschließend Zitrone halbieren und auspressen.

Frischkäse im Topf zum Schmelzen bringen, Saure Sahne untermischen und mit Zitronenabrieb, -saft und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kresse zupfen und über die Gnocchi verteilen.

Tarkan Benni Özgöz am 08. Mai 2023

Brioche, Trüffel-Schinken, Ananas, Holsteiner Tilsiter

Für zwei Personen

Für die Radicchio-Butter:

1 kleiner Radicchio 200 g Schlagsahne Salz, Pfeffer

Für das Toast Hawaii:

4 Scheiben Brioche $\frac{1}{2}$ Ananas 4 Sch. Trüffel-Schinken
4 Sch. Holsteiner Tilsiter 1 EL Olivenöl 1 TL brauner Zucker
Meersalz Piment d'Espelette

Für die Sauce hollandaise:

$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft 125 g Butter 3 Eier
1 TL Weißwein Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Cocktailkirschen

Für die Radicchio-Butter:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

4 Blätter vom Radicchio abtrennen, den Rest sehr fein schneiden. Die Sahne in einem hohen Becher anschlagen. Salz, Pfeffer und den geschnittenen Radicchio (bis auf einige Schnipsel für die Deko) dazugeben. Sahne weiter schlagen bis sich die Butter absetzt. Danach in ein Sieb geben und die Flüssigkeit abtropfen lassen.

Für das Toast Hawaii:

Brioche leicht in der Pfanne rösten. Ananas schälen, den mittleren Strunk ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker und Öl in eine Pfanne geben, Ananasscheiben mit Salzflocken und Piment würzen und in der Pfanne karamellisieren lassen.

Brioche mit der hergestellten Radicchio-Butter bestreichen und nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit dem Schinken belegen und dem Tilsiter Käse bedecken. In der Mitte des Ofens 5-10 Minuten überbacken.

Für die Sauce hollandaise:

Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sie goldbraun wird. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier trennen und die Eigelbe mit Wein, Salz und Pfeffer vorsichtig erhitzen und dabei mit einem Schneebesen schaumig rühren. Vom Herd nehmen und die Butter in einem dünnem Strahl einfließen lassen. Mit einem Spritzer ausgepresstem Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Kirschen zum Garnieren verwenden.

Angela Schuett am 04. Mai 2023

Spargel-Ragout, Sauce béarnaise, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Spargel-Ragout:

250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	150 ml Sahne
60 g Butter	125 ml trockener Weißwein	125 ml Gemüsefond
Stärke		

Für die Sauce béarnaise:

1 Schalotte	1 Zitrone, davon Saft	3 Eier, Gr. M
200 g Butter	3 EL Estragonessig	3 Zweige Kerbel
3 Zweige Estragon	Cayennepfeffer	10 schwarze Pfefferkörner
Salz		

Für das Kartoffel-Selleriestampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	300 g Knollensellerie	50-100 ml Milch
1,5 EL kalte Butter	1-2 Zweige Petersilie	Muskatnuss, Salz

Für Pancetta-Flocken:

2 Streifen Pancetta

Für das Spargel-Ragout:

Den Spargel waschen. Weißen Spargel schälen. Vom weißen und grünen Spargel das hintere Drittel abschneiden. Weißwein, Sahne, Fond und Butter in einer Pfanne zum Köcheln bringen und leicht salzen. Erst den weißen Spargel, ca. 12 Minuten, dann den grünen Spargel, 8 Minuten, hineinlegen. Den Spargel kochen bis er bissfest ist, dann hinausnehmen.

Sauce weiter einkochen und schließlich mit etwas Stärke abziehen. Kurz vor dem Servieren Spargel in der Sauce erwärmen, nicht verkochen lassen.

Für die Sauce béarnaise:

Schalotte abziehen und würfeln. Mit Pfefferkörnern, Essig und 6 EL Wasser aufkochen. Etwa auf die Hälfte einkochen lassen, abseihen und abkühlen lassen. Butter zerlassen.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit dem Würzsud im heißen Wasserbad mit einem Schneebesen dick-cremig aufschlagen.

Dabei darf der Schüsselboden nicht zu heiß werden, ansonsten stockt das Eigelb.

Butter erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter die Eimasse schlagen, sodass eine sämige Sauce entsteht.

Wird die Sauce béarnaise zu fest, etwas kaltes Wasser einrühren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss Estragon und Kerbel waschen, hacken und unter die Sauce béarnaise rühren.

Für das Kartoffel-Selleriestampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden.

Zugedeckt in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Abgießen. Durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch erwärmen, langsam zugeben bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Butter in kleinen Flocken dazu geben und alles grob verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Stampf heben.

Für Pancetta-Flocken:

Pancetta in einer Pfanne kross ausbraten, auf einem Küchenpapier abkühlen lassen, zerkleinern und über das Gericht streuen.

Jens Helfferich am 20. April 2023

Ei auf Kartoffelschaum, Zwiebeln, Brotwürfel, Speck

Für zwei Personen

Für den Kartoffelschaum:

250 g mehlig. Kartoffeln	150 g Milch	50 g Butter
2-3 TL Trüffelöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das pochierte Ei:

2 Eier	2 EL heller Essig	1 TL Salz
--------	-------------------	-----------

Für die Zwiebeln:

3 große Zwiebeln	2 EL Zucker	3 EL Butter
------------------	-------------	-------------

Salz

Für Brot und Speck:

2 Sch. altes Brot	100 g Südtiroler Speck	2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	1 EL ÖL

Salz
Pfeffer

Für das Öl:

2 Bund Schnittlauch	20 g frischer Spinat	200 ml neutrales Öl
---------------------	----------------------	---------------------

Für die Garnitur:

1 kl. Stück Wintertrüffel

Für den Kartoffelschaum:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Ca. 50 ml von dem Kartoffelwasser aus dem Topf entnehmen und zur Seite stellen. Kartoffeln abseihen und durch eine Presse passieren, nicht mixen! Die Milch in einem Topf erhitzen und mit dem Kartoffelwasser, Butter und Trüffelöl zu den passierten Kartoffeln geben. Mit einem Kochlöffel alles gut verrühren. Mit Muskat und Salz kräftig abschmecken, leicht überwürzen. Bei immer noch vorhandenen Stückchen die Masse noch einmal durch ein Sieb streichen, bis sie glatt ist. Anschließend erst in einen Sahnesyphon füllen und mit 1-2 Kapseln versetzen. In einem warmen Wasserbad bei ca. 70 Grad warmhalten **Für das pochierte Ei:**

Für das pochierte Ei:

Wasser in einem großen Topf zum Sieden bringen und Essig dazugeben.

Eier einzeln aufschlagen und einzeln in eine Tasse geben. Das Wasser mit einem Löffelstiel rühren bis ein kleiner Strudel entsteht. Das Ei direkt in die Mitte des Strudels des siedenden Wassers vorsichtig gleiten lassen und ca. 2-3 Minuten kochen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln schälen und in feine Kreise bzw. Halbkreise schneiden. In einer gut beschichteten Pfanne Butter zerlassen und die Zwiebeln in die Pfanne geben. Zucker dazugeben und einmal vermischen. Dann auf mittlerer/etwas stärkerer Hitze die Zwiebeln schmoren lassen. Es dauert ca. 25-30 Minuten. Ab und zu etwas Butter zu den Zwiebeln geben.

Daraufhin die Zwiebeln sobald sie braun sind aus der Pfanne nehmen und nach Geschmack salzen.

Für Brot und Speck:

Brot in Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen. Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und Knoblauch darin rösten, aber nicht braun werden lassen. Brot in die Pfanne geben und darin ein paar Minuten mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und wieder herausnehmen.

Speck in Würfel schneiden. Speck in die gleiche Pfanne geben und dort knusprig braten.

Für das Öl:

Schnittlauch und Spinat abrausen und trockenwedeln. Schnittlauch ohne Stiele und Spinat in einen Standmixer geben und zusammen mit dem Öl mind. 2-3 Minuten fein mixen. Das entstandene Schnittlauch-Öl durch ein Sieb mit Passiertuch geben und in eine Schüssel fließen lassen.

Die Schüssel auf ein Eisbad geben, sodass das Öl schön grün bleibt. Kurz vorm Servieren das Öl in eine kleine Spritzflasche füllen.

Für die Garnitur:

Trüffel hobeln. Einige Brotwürfel in die Mitte der Teller legen. Darüber den Kartoffelschaum spritzen und vorsichtig je ein pochiertes Ei in die Mitte legen. Zwiebel, Pancetta und restliche Brotwürfel darüber verteilen und mit Schnittlauch-Öl und etwas Trüffel garniert servieren.

Melina Gross am 13. April 2023

Tagliatelle alla carbonara

Für zwei Personen

Für die Tagliatelle:

100 g Mehl, Type 00 100 g Hartweizengries 2 Eier
Salz

Für die Sauce:

120 g Pancetta 150 g Pecorino 3 Eier
Salz Pfeffer

Für die Tagliatelle:

Das Mehl mit Hartweizengries vermengen. Eier separat verquirlen, dann in Mehl einrühren und zu einem festen Teig kneten. In Folie gewickelt 10 Minuten kühl stellen. Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und mit dem Tagliatelle-Aufsatz schneiden. In kochendem Salzwasser al dente kochen.

Für die Sauce:

Pecorino reiben. Eier trennen und Eigelbe zu geriebenem Käse geben.

Bei Bedarf etwas Eiweiß dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und Masse verrühren. Pancetta in Würfel schneiden und in eine kalte Pfanne ohne Öl geben. Dann Pfanne erhitzen und Pancetta auslassen bis die Stücke knusprig sind. Pfanne etwas abkühlen lassen. Gekochte Pasta im Fett der Pfanne schwenken, etwas Nudelwasser hinzufügen und schnell Käse-Ei-Masse einrühren, bis es cremig wird. Dabei soll der Käse schmelzen, aber das Ei nicht stocken.

Torben Lippert am 27. März 2023

Ingwer-Blutwurst, Kartoffel-Stampf, Zwiebel, Apfelscheibe

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

1 große mehligk. Kartoffel	2 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL ganze Koriandersamen
$\frac{1}{2}$ TL heller Sesam	1 TL Crème-fraîche	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Blutwurst:

80 g ungeräucherte Blutwurst	1 cm frischer Ingwer	1 Zweig Thymian
1 TL Butterschmalz	Mehl	1 Msp. Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Kalbsfond-Reduktion:

200 ml Kalbsfond	5 ml dunkler Balsamico	10 ml roter Portwein
1 TL kalte Butter	Salz	Pfeffer

Für das Zwiebel-Relish:

1 kleine weiße Zwiebel	1 EL Butter	20 ml heller Portwein
heller Balsamicoessig	1 EL brauner Zucker	Salz
Pfeffer		

Für die Apfelscheibe:

1 roter Apfel	1 Zitrone	1 EL Butter
1 TL brauner Zucker		

Für die Garnele:

2 mittelgroße Garnelen	1 EL neutrales Pflanzenöl	gemörserte Gewürzmischung
1 Limette	Salz	Pfeffer

Für die Korallen-Chips:

10 g Weizenmehl	60 ml Sonnenblumenöl	1 Msp. Kurkuma
1 Prise Salz		

Für die Garnitur:

Schnittlauch	2 mittelgroße weiße Zwiebeln	20 ml Gemüsefond
1 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Zucker	

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden, in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen und 15-20 Minuten kochen lassen.

Koriander und Sesam in einer Pfanne anrösten und anschließend im Mörser fein zerstoßen. Die gekochten Kartoffeln abgießen, grob zerstampfen mit einem Kartoffelstampfer, Butter, Muskat und Crème fraîche dazugeben und mit der gemörserten Gewürzmischung nach Geschmack würzen. Eventuell noch Salz und Pfeffer aus der Mühle dazugeben.

Für die Blutwurst:

Ingwer reiben. Blutwurst von der Pelle befreien, in grobe Stücke schneiden und mit etwas Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Thymian dazugeben und die Blutwurst langsam erhitzen und anbräunen, mit Ingwer abschmecken, sowie mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette.

Für die Kalbsfond-Reduktion:

Kalbsfond erhitzen und langsam reduzieren, etwa auf die Hälfte.

Balsamico und Portwein dazugeben und weiter einkochen lassen, bis die Reduktion eine schöne sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Schluss mit kalter Butter montieren.

Für das Zwiebel-Relish:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Eine Pfanne mit der Butter erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, den braunen Zucker darüber geben, gut umrühren und karamellisieren lassen. Mit hellem Portwein ablöschen und einreduzieren bis Flüssigkeit verdampft ist. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Balsamico.

Für die Apfelscheibe:

Von dem Apfel eine schöne 1cm dicke Scheibe abschneiden mit Schale.

Kerngehäuse ausstechen. Butter in der Pfanne erwärmen und die Apfelscheibe leicht bräunen, Zucker dazugeben, karamellisieren lassen.

Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Scheibe aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.

Für die Garnele:

Garnelen trocken tupfen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Garnelen bei kleiner Hitze anbraten bis sie gar ist. Salzen und Pfeffern und zum Schluss etwas von der Gewürzmischung darüber geben.

Die gebratenen Garnelen auf einer Limettenscheibe anrichten und Limettenabrieb darüber geben.

Für die Korallen-Chips:

50 ml kaltes Wasser mit allen weiteren Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Mixstab pürieren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Stufe ohne Fett erhitzen.

Etwas vom Teig in die Pfanne gießen und gut ausbacken lassen.

Korallenchip mit Hilfe eines Pfannenwenders oder Palette vorsichtig aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen. Mit etwas Salz bestreuen.

Die Pfanne gut mit Küchenpapier auswischen und erst dann erneut Teig hineingeben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und als Garnitur auf dem Teller verwenden. Zwiebeln abziehen, senkrecht halbieren und die Zwiebelschichten voneinander lösen. Die kleineren Schichten zur Mitte hin werden für die Schiffchen gebraucht. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln auf der Schnittseite anbraten. Zucker dazugeben, kurz karamellisieren und mit etwas Gemüsefond ablöschen und ganz kurz einreduzieren. Die Zwiebel soll noch Biss haben und ihre Form behalten.

Das Gericht geschichtet als Türmchen auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Zwiebel-Schiffchen garnieren und servieren.

Cordula Pollok am 19. Dezember 2022

Kartoffeln mit Pilz-Füllung, Crème-fraîche, Bacon, Reis

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

2 mittlere, mehligk. Kartoffeln	250 g Portobellopilze	2 Scheiben Bacon
125 g Crème-fraîche	2-3 EL Saure Sahne	1 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ TL granul. Knoblauch	$\frac{1}{2}$ TL granul. Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver
$\frac{1}{4}$ TL geräuch. Tigerpfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Maroni-Reis:

250 g vorgegarte Maroni	1-2 EL Preiselbeermarmelade	250 ml Milch
1 cl Rum	1 Vanilleschote	50 g Zucker

Für die Portwein-Sahne:

30 g weißer Portwein	20 g Schlagsahne	30 g Zucker
30 g Wasser		

Für den Schilcherpunsch:

1 Orange	1 Apfel	2 entsteinte Datteln
0,75 L Schilcher-Wein	4 cl Schilcher Tresterbrand	250 ml Apfelsaft
1-2 EL Orangenblütenwasser	2 Ceylon-Zimtstangen	3 Gewürznelken
1 Sternanis	2 Kapseln Kardamom	1-2 EL Zucker

Für die Kartoffeln:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen, trocknen und mithilfe eines Ausstechers aushöhlen.

Eine Auflaufform mit etwa 1 cm kochendem Wasser füllen, etwas Salz dazugeben, dann die ausgehöhlten Kartoffeln hineinlegen und die Kartoffeln ebenfalls mit etwas Salzwasser befüllen. Ca. 25 Minuten im Ofen garen.

Portobello putzen und klein schneiden. Öl mit Sojasauce, granuliertem Knoblauch, granulierter Zwiebel, Paprikapulver und Tigerpfeffer mischen und die Pilze damit marinieren. Pilze in einer Pfanne ohne Salz scharf anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen, hacken und zur Crème fraîche geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saure Sahne unterrühren. Bacon knusprig braten.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Wasser ausgießen und mit den Pilzen füllen. Crème fraîche als Topping auf die Kartoffeln geben. Bacon obendrauf platzieren.

Für das Maroni-Reis:

Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Maroni grob zerdrücken und Milch, Zucker, Vanillemark und -schote erhitzen.

Rum hinzugeben. Vanilleschote entfernen. Maroni aus dem Sud nehmen und in ein hohes Gefäß geben. Mit etwa 60 ml der Vanillemilch pürieren, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Masse abkühlen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Wildpreiselbeermarmelade anrichten.

Für die Portwein-Sahne:

30 g Wasser und Zucker erwärmen. Portwein dazugeben und verrühren.

Im Tiefkühlfach kaltstellen. Dann die Sahne einrühren und in den Sahnesyphon füllen. Verschließen, Patrone aufschrauben und Syphon gut schütteln. Sahne zu den Maroni servieren.

Für den Schilcherpunsch:

Orange waschen und die Nelken in die Schale stecken. Apfel entkernen und vierteln. Dattel halbieren. Zimtstangen, Sternanis und Kardamomkapseln in einen Teebeutel geben.

Wein mit Apfelsaft, Orange, Apfel, Dattel, Teebeutel mit Gewürzen und Zucker in einen Topf

geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Es darf nicht zu heiß werden, sonst wird der Punsch bitter. Punsch abseihen.

Punschglas mit dem Rand in das Orangenblütenwasser eintauchen, dann in Zucker tunken. Punsch einfüllen.

Tresterbrand apart zum Punsch servieren.

Lisa Marie Köhler am 06. Dezember 2022

Reh-Rücken mit Lebkuchen-Soße und Sellerie-Kürbis-Püree

Für zwei Personen

Für den Rehrücken:

300 g Rehrücken	2-3 Wacholderbeeren	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Butter	Öl, Salz, Pfeffer

Für die Lebkuchensauce:

Reste vom Rehrücken	60 g brauner Lebkuchen	75 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{2}$ Petersilienwurzel	Kalte Butter
400 ml Wildfond	125 ml Rotwein	100 ml Johannisbeersaft
$\frac{1}{2}$ EL Tomatenmark	Stärke	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL Wacholderbeeren	2 TL gemahlener Zimt	$1\frac{3}{4}$ TL gemahlener Piment
$\frac{3}{4}$ TL gemahlener Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Anis
$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kardamom	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Nelken	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Fenchelsamen
5-6 Pfefferkörner	Muskatnuss	Salz

Für das Sellerie-Kürbispüree:

200 g Hokkaido-Kürbis	200 g Knollensellerie	1 Zitrone
200 ml Sahne	250 ml Milch	Zimt
Cayennepfeffer	Zucker	Salz

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	Maiskeimöl	Meersalz
-----------------	------------	----------

Für die Garnitur:

rote essbare Blüten

Für den Rehrücken:

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Rehrücken in etwas Öl kurz bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten und zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben. Wenn die anderen Komponenten fertig sind, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter und Wacholder, Lorbeer und Rosmarin kurz nachbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Lebkuchensauce:

Rehkarkassen und -parüren kräftig in einem Topf anrösten.

Knollensellerie, Karotte und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden. Wurzelgemüse zu den Rehabschnitten in den Topf geben und mitrösten. Mit Tomatenmark leicht tomatisieren und nach und nach mit Rotwein und Johannisbeersaft ablöschen. Einkochen lassen und mit 250 ml Wildfond auffüllen. Lebkuchen, Lorbeer, Wacholderbeeren, Zimt, Piment, Ingwer, Koriander, Anis, Kardamom, Nelke, Fenchelsamen, $\frac{1}{4}$ TL Muskat, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Köcheln lassen. Restlichen Wildfond angießen.

Sauce passieren und nach Geschmack leicht mit Butter oder Stärke binden.

Für das Sellerie-Kürbispüree:

Kürbis putzen und schälen. Sellerie schälen. Kürbis und Sellerie klein schneiden. In einen Topf geben und mit Sahne und Milch auffüllen bis alles bedeckt ist. Jeweils eine Prise Zucker und Salz zufügen. Gemüse vorsichtig aufkochen und bei offenem Topf in ca. 10-15 Minuten weich köcheln lassen.

Von der Kochflüssigkeit etwa 1 Tasse auffangen, den Rest abgießen.

Gemüse pürieren, anschließend durch ein Haarsieb streichen, so dass ein glattes Püree entsteht. Sollte die Konsistenz dabei zu fest sein, etwas Kochflüssigkeit einrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Püree mit Zitronensaft, Zimt, Zucker, Salz und Cayenne abschmecken.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl vom Strunk-Ansatz befreien, die erste Schicht der äußeren Blätter entfernen und die Kohlköpfchen vierteln. Fett in einer Fritteuse erhitzen und dann den Rosenkohl mit einer Schaumkelle in das heiße Fett geben. So lange frittieren, bis der Rosenkohl beinahe zu dunkel ist.

Rosenkohl aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier entfetten und leicht salzen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Björn Rettig am 05. Dezember 2022

Caramelle, Pistazien-Füllung und Birnen-Spitzkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Caramelle:

300 g Mehl, Type 00	4 Eier, Kl. S	3 gestr. TL Salz
1 TL Kurkuma	1 Zitrone	150 g Ricotta
50 g Parmesan	3 EL Pistazienmus	3 EL geröstete Pistazien
Salz	Pfeffer	

Für den Birnen-Spitzkohl-Salat:

1/4 Kopf Spitzkohl	1 Birne	1 Scheibe weißer Speck
1 TL Honig	1 EL Birnenessig	2 EL natives Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Birnen-Beurre-Blanc:

1/2 Birne	1 Schalotte	1 Zitrone
150 ml Weißwein	150 ml Birnensaft	1 TL Zucker
150 g Butter	Salz	Pfeffer

Für das Pistazien-Pesto:

120 g geröstete Pistazien	50 g Pecorino	4 EL Basilikum
100 ml Olivenöl	Meersalz	Zitronenpfeffer

Für die Caramelle: Ein Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Mehl, Eigelb, Eier, Salz und Kurkuma in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann kurz mit der Hand fertig kneten und 10 min zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken. Mit Pistazienmus und Ricotta vermengen. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft einer Hälfte auspressen. Parmesan reiben. Zitronenabrieb, Parmesan und einen Spritzer Zitronensaft in die Masse geben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig mit der Nudelmaschine bis zur Stufe 6-8 glatt ausrollen, auf einer Arbeitsplatte in gleich große Rechtecke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel Füllung zu Caramelle formen. Enden gut verschließen und Pasta in kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten garen.

Für den Birnen-Spitzkohl-Salat: Spitzkohl waschen und mit einem Hobel in feine Streifen hobeln. Speck in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer heißen Pfanne ausbacken und beiseitestellen. Öl abgießen, auffangen. Saft der anderen Zitronenhälfte auspressen. Speck-Öl mit Birnenessig, Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen.

Spitzkohl in der gleichen Pfanne ca. 2 min anrösten und dann zum Dressing geben. Birne waschen, schälen, Kernhaus entfernen und in feine Streifen schneiden. Zum Spitzkohl geben, gut durchmischen und bis zum Servieren ziehen lassen und mit dem Speck bestreuen.

Für die Birnen-Beurre-Blanc: Zitrone waschen, einen Teil der Schale abreiben zur Dekoration. Dann halbieren und Saft auspressen. Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden. Birne waschen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Schalotten, Birne, Weißwein und Birnensaft in einem Topf zum Kochen bringen. Flüssigkeit bis auf die Hälfte reduzieren. Butter in kleine Stücke schneiden. Flüssigkeit absieben und mit Butter in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab langsam aufmixen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken. Einen kleinen Teil Zitronensaft für das Pesto zurückhalten.

Für das Pistazien-Pesto: Pistazien anrösten, abkühlen lassen und mit Basilikum, Olivenöl und Pecorino in einem Mixer zum Pesto verarbeiten. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Katharina Ley am 15. November 2022

Petersilien-Spinat-Risotto mit Chorizo, Paprika-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Risotto:

150 g Risottoreis	100 g frischer Babyspinat	100 g zarte TK-Erbesen
2 Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 Zitrone	2 EL Crème-fraîche	40 g Parmesan
100 g Butter	500 ml Hühnerfond	100 ml Weißwein
20 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Chorizo-Paprika-Gemüse:

2 rote Paprikaschoten	100 g Chorizo-Wurst im Ring	1 Zweig Thymian
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver		

Für die Kapern:

2 EL Kapern in Essiglake	Pflanzenfett
--------------------------	--------------

Für die Garnitur:

1 Salbeiblatt	1 Rote Bete Blatt	Salz
---------------	-------------------	------

Für das Risotto:

Den Hühnerfond aufkochen und warm stellen. Das Grüne von den Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen, Babyspinat kurz in einer heißen Pfanne erhitzen und beides in ein hohes Gefäß geben, etwas Zitronensaft dazu und zur Seite stellen.

50 g Butter in einem Topf erhitzen und die Lauchzwiebeln und den Knoblauch bei wenig Hitze andünsten. Risottoreis dazugeben und solange umrühren bis alle Reiskörner mit Butter benetzt sind. Reis mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen bis der Wein verdampft ist.

Nun den heißen Fond nach und nach angießen, so dass der Reis immer bedeckt ist und ständig umrühren. Leicht weiter köcheln lassen, nicht sprudelnd. Nach ca. 14 Minuten die Tiefkühlerbsen dazugeben und weiter köcheln lassen, bis der Reis noch Biss hat.

In der Zwischenzeit Petersilien-Spinatmischung mit Crème fraîche im Mixer pürieren. Parmesan fein reiben. Petersilien-Spinat-Mischung und den Parmesan, sowie die restliche Butter unter das ruhende, aber noch heiße Risotto heben, Limettenabrieb dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren.

Für das Chorizo-Paprika-Gemüse:

Chorizo erst in Scheiben, dann in kleine Würfel schneiden.

Von der Paprika die Haut abschälen, Kerngehäuse entfernen und die Paprika in schmale Streifen schneiden. Chorizowürfel in einer Pfanne anbraten und wenn sie Farbe bekommen, geräuchertes Paprikapulver, Thymian und die Paprikastreifen dazugeben und kurz mitbraten.

Für die Kapern:

Kapern auf Küchenpapier trocknen. Öl im Topf auf 160 Grad erhitzen.

Kapern in das heiße Öl geben und Kapern gerade so lange frittieren, dass alle Kapern aufgeplatzt sind.

Für die Garnitur:

Salbei in Öl der Kapern frittieren und salzen. Rote Bete Blatt als Garnitur verwenden.

Cordula Pollok am 09. November 2022

Lasagne mit Gemüse-Sugo, Salsiccia, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Lasagne:

200 g Pastamehl Type 00 Mehl, Salz 2 Eier

Für das Gemüse-Sugo:

2 Möhren 1 kleine Zucchini 1 rote Paprika
200 g Kirschtomaten 1 große Zwiebel 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 400 g passierte Tomaten 100 ml trockenen Weißwein
edelsüßes Paprikapulver Cayennepfeffer Salz, Pfeffer

Für die Salsiccia:

200 g Salsiccia 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel
Olivenöl Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

1 Schalotte $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel 500 ml kalte Milch
35 g Butter 100 ml trockenen Weißwein 1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner 1 EL Mehl Muskatnuss
1 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Parmesanchips:

80 g Parmesan Paprikapulver

Für die Garnitur:

40 g Parmaschinken 20 g Parmesan 20 g Pinienkerne
1 Zweig Basilikum

Für die Lasagne:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Eier aufschlagen und mit Mehl zu einem Teig verkneten (ggf. etwas Wasser hinzugeben, wenn er zu trocken ist). Zu einer Kugel formen, in Fischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ruhen lassen. Teig dritteln und Stücke mit bemehltem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einem Teigschneider in unterschiedlich große Teile schneiden. In einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten kochen bis sie gar sind.

Für das Gemüse-Sugo:

Zwiebel, Knoblauch und Schalotten abziehen und im Multizerkleinerer klein hacken. In einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anschwitzen.

Möhren waschen, schälen und Enden abschneiden, Zucchini waschen und von Enden befreien. Paprika waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Gemüse nach und nach im Multizerkleinerer hexeln. Tomaten waschen, Strunk entfernen und in feine Würfel schneiden. Gemüse mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit passierten Tomaten aufgießen.

Anschließend mit Paprika, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsiccia:

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl andünsten. Darm der Salsiccia aufschneiden und Brät in die Pfanne drücken. Mit anbraten. Sobald es gar ist, Wurst in Gemüse-Sugo geben und dort ziehen lassen.

Für die Béchamelsauce:

Schalotte und Zwiebel abziehen und fein hacken. Zusammen mit Lorbeer und Pimentkörnern in einem Topf mit Butter anschwitzen. Sobald Zwiebeln glasig sind, Mehl in den Topf sieben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein ablöschen, einrühren und aufkochen lassen. Unter ständigem Rühren Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Pimentkörner und Lorbeerblatt vor dem

Servieren entfernen.

Für die Parmesanchips:

Parmesan fein reiben, mit Paprikapulver vermengen und mit einem Teelöffeln auf einem Backblech mit Backpapier für 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Für die Garnitur:

Schinken in feine Scheiben schneiden, mit den Pinienkernen ohne Öl in einer beschichteten Pfanne anrösten. Den beidseitig gebratenen Schinken auf einem Küchentuch abtropfen lassen, anschließend in feine Würfel schneiden und mit gerösteten Kernen über der Lasagne verteilen.

Parmesan kurz vor dem Servieren über das Gericht reiben.

Basilikumspitzen als Dekoration auf der Lasagne platzieren.

Die Lasagneplatten mit dem Sugo und der Béchamelsauce schichten.

Parmesanchip, Schinken, Pinienkerne und Basilikum darauf drapieren und servieren.

Gina Janich am 24. Oktober 2022

Tortellini mit Carbonara-Füllung und Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für die Tortellini:

35 g Hartweizengrieß	315 g Weizenmehl	4 Eier, Gr. L
Mehl	Salz	

Für die Füllung:

65 g Pancetta	125 g Pecorino Romano	4 Eier
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesanschaum:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	80 g Parmesan
150 ml Sahne	150 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ TL Lecithin
Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

20 g Butter	Pfeffer
-------------	---------

Für die Tortellini:

Den Hartweizengrieß mit Mehl und einer Prise Salz vermischen. Von 2 Eiern das Eiweiß vom Eigelb trennen. 2 Eigelb und 2 Eier hinzugeben.

Mit einer Gabel vermengen. Bei Bedarf einen Schuss Wasser hinzugeben. Teig mit Knetmixer oder der Hand zu einem weichen Teig kneten. Teig zu einer Kugel rollen, in Klarsichtfolie wickeln und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nach ca. 30 Minuten den Teig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Mehl bestäuben und durch die Nudelmaschine geben. Teig langziehen und ca. 6 cm lang mit einem Messer zuschneiden. Teigrand mit einem Pinsel und Wasser bestreichen.

Ca. $\frac{1}{2}$ gehäuften TL der Füllung in 3 cm Abstand in die Mitte der Teigbahn platzieren. Teig um die Füllung schließen. Mit einer gezackten Teigrolle eine Seite verschließen. Bereiche zwischen den Füllungen zusammendrücken und mit einem Messer trennen. Einen Topf mit Wasser und Salz erhitzen. Tortellini für ca. 2 Minuten kochen.

Für die Füllung:

Für die Tortellini:

Pancetta schneiden und in einer Pfanne braten. Würfel auf ein Küchentuch geben. Fett vom Pancetta in der Pfanne aufbewahren.

Eiweiß vom Eigelb trennen. Pecorino reiben. 4 Eigelb mit dem Pecorino vermischen (Eiweiß anderweitig verwenden.) 1 EL Fett aus der Pfanne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Wasser für eine cremige Konsistenz hinzufügen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Für den Parmesanschaum:

Für die Tortellini:

Schalotte und Knoblauch abziehen. Beides fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und reduzieren lassen. Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen, Sauce ab sieben und das Lecithin mit Parmesan einrühren. Mit einem Pürierstab die Sauce schaumig schlagen.

Für die Fertigstellung:

Eine Pfanne mit Butter erhitzen, 1 EL vom Pancetta Öl hinzugeben. Tortellini darin schwenken und mit Pfeffer abschmecken.

Edgardt Jeske am 10. Oktober 2022

Teigtaschen mit Kartoffel-Quark, Röstzwiebeln, Speck

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl 1 Ei 1 EL Butter
Salz

Für die Kartoffel-Quark-Füllung:

350 g mehligk. Kartoffeln 100 g braune Champignons 1 Zwiebel
1 Zitrone 250 g Twarog-Quark 50 g Butter
50 ml Weißwein 1 Bund Minze Mehl
Muskatnuss 2 TL Cayennepfeffer Salz
Pfeffer

Für den Speck:

200 g Speckwürfel 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin

Für die Salbeibutter:

1 Zweig Salbei 100 g Butter

Für die Röstzwiebeln:

2 Schalotten Pflanzenöl

Für die Garnitur:

1 Zweig Salbei 1 Zweig Rosmarin

Für den Teig: Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Ei trennen und das Eigelb mit Salz und 50 ml Wasser hinzugeben. Butter in einer Pfanne schmelzen, dazugeben und zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen.

Für die Kartoffel-Quark-Füllung: Kartoffeln waschen, schälen und in Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser kochen. Champignons putzen und würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen.

Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen. Mit Twarog-Quark vermengen und durchstampfen. Champignon-Zwiebel-Mischung hinzugeben und unterrühren. Minze fein hacken und zur Masse geben. Zitrone halbieren und auspressen. Kartoffelmasse mit einer Prise Muskat, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken und alles gut verrühren.

Pierogi-Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von ca. 10 cm Durchmesser Kreise aus dem Teig ausstechen. 1 TL der Füllung mittig auf den Teig geben und zu einer Teigtasche formen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Pierogi abschöpfen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.

Für den Speck: Knoblauch abziehen und die Speckwürfel in einer Pfanne mit Knoblauch und Kräutern anbraten.

Für die Salbeibutter: Butter in einem Topf schmelzen lassen, Salbeiblätter abzupfen und hinzugeben.

Für die Röstzwiebeln: Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. In einem Topf mit Öl fritieren und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Salbeiblätter abzupfen. Salbei und Rosmarin als Garnitur verwenden.

Einen Teil der Salbeibutter und der Speckwürfel auf tiefen Tellern verteilen, Pierogi darauf geben und mit dem Rest der Butter und dem Speck übergießen. Röstzwiebeln auf die Pierogis legen, mit Kräutern garnieren und servieren.

Vanessa Koziolk am 26. September 2022

Kürbiskern-Mais-Tortillas mit Chorizo, Zucchini, Salsa

Für zwei Personen

Für die Tortillas:

400 g Maismehl 100 g Kürbiskernmehl

Für die Zucchini:

1 gelbe Zucchini 1 Limette 250 ml Ananassaft
100 ml Gemüsefond Öl 1 TL gemahl. Kreuzkümmel
Salz Pfeffer

Für die Salsa roja:

1 mittelgroße Tomate 5 getrock. Guajillo Chili 1 getr. Chipotle Morita Chili
1 Knoblauchzehe 1 EL Apfelessig 1 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel 1 EL Zucker 1 Prise Salz

Für die Salsa verde:

1 Chayote-Kürbis 3 frische Tomatillos 1 frische grüne Serrano Chili
 $\frac{1}{2}$ weiße Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1 Limette
1 TL Honig 50 Blätter Koriander Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

300 g Chorizo 1 rote Zwiebel 1 Limette
4 Zweige Koriander 1 TL Kürbiskerne

Für die Tortillas:

Die Mehlsorten und Wasser im Verhältnis 3/2 vermischen, kneten und für 15 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig zu Golfballgroßen Kugeln formen, mit Tortilla Presse pressen und in einer schweren Eisenpfanne bei hoher Hitze braten. Gelegentlich die Tortillas in der Pfanne wenden. Fertige Tortilla zum Nachdampfen in ein Handtuch geben.

Für die Zucchini:

Zucchini in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und anschließend mit Ananassaft, Limettensaft und Fond auffüllen und weichkochen.

Für die Salsa roja:

Tomate im Ofen grillen und anschließend die Haut entfernen. Die getrockneten Chilis entkernen und in heißer Pfanne ohne Öl anrösten und dann mit heißem Wasser vollständig bedeckt rehydrieren. Knoblauch in heißer Pfanne mit Schale ohne Öl grillen bis er weich geworden ist. Die Gewürze kurz in heißer Pfanne angrillen. Alle Zutaten in einen Mixer zu einer cremigen Salsa verarbeiten.

Für die Salsa verde:

Chayote-Kürbis in Würfel schneiden, mit Olivenöl und Salz marinieren und im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad goldbraun grillen. Tomatillos ebenfalls im Ofen grillen. Knoblauchzehe, Zwiebel und Serrano in Schale in heißer Pfanne ohne Öl dunkel grillen. Aus der Schale pressen und alle Zutaten in Mixer zu einer cremigen Salsa verarbeiten.

Für die Garnitur:

Chorizo in kleine Würfel schneiden und knusprig braten. Das überschüssige Fett entfernen. Rote Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und mit Limettensaft marinieren. Koriander fein hacken und die Kürbiskerne anrösten. Tacos mit beiden Salsas bestreichen und anschließend mit Fleisch, Kürbis und den Toppings vollenden.

Paul Schroth am 21. September 2022

Kürbis-Knödel mit Salbeibutter und kernigem Topping

Für zwei Personen

Für die Knödel:

4 Laugenbrezen vom Vortag	400 g Hokkaido-Kürbis	150 ml Milch
2 Eier	Muskatnuss	1 Msp. Zimt
1 Msp. Chilipulver	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

200 g Würfel-Speck	150 g Butter	20 Salbeiblätter
--------------------	--------------	------------------

Für das Topping:

1 EL Kürbiskerne	1 EL Sonnenblumenkerne	1 EL Pinienkerne
1 EL Butter	1 TL Zucker	1 Prise Salz

Für die Garnitur:

1 Stück Parmesan

Für die Knödel:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kürbis halbieren und entkernen. In kleine Stücke schneiden.

Einen Teil in den vorgeheizten Ofen geben. Rest in kochendes Wasser geben und weichkochen.

Milch erwärmen und mit den klein geschnittenen Brezen und den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und einweichen lassen.

Den weichgekochten Kürbis mit dazu geben und alles vermengen.

Kürbis aus dem Ofen zum Schluss dazugeben, dieser darf noch ein bisschen fester sein. Ist die Masse zu weich etwas Mehl hinzugeben.

Knödel in kochendes Wasser geben und gut durchgaren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Butter und Salbeiblätter in eine Pfanne geben.

Gewürfelten Speck hinzugeben und alles zusammen langsam erwärmen.

Kurz bevor die Knödel fertig sind die Butter stark erhitzen. Knödel hinzugeben und durchschwenken.

Für das Topping:

Kerne mit Butter, Zucker und Salz kurz in der Pfanne erwärmen. Und fix auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und am Ende über dem Gericht verteilen.

Eva Engelke am 21. September 2022

Salsiccia-Meatballs mit Tomaten-Mango-Chili-Soße, Chips

Für zwei Personen

Für die Meatballs:

300 g Salsiccia	$\frac{1}{2}$ Zucchini	150 g Ricotta
2 Eier	3-4 TL feine Haferflocken	150 g Panko
Öl	Chili	Salz, Pfeffer

Für die Chips:

200 g mehlig. Kartoffeln	süßes Paprikapulver	Currypulver
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

3 fruchtige rote Tomaten	1 Mango	1 Knoblauchzehe
1 rote scharfe Chilischote	1 EL Essig	5 EL brauner Zucker
Worcester Sauce	3 TL Paprikapulver	3 TL Currypulver

Für die Garnitur:

glatte Petersilie

Für die Meatballs:

Die Salsiccia aus dem Darm lösen, Zucchini fein raspeln und salzen.

Salsiccia, Ricotta, Haferflocken, Chili, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Zucchini ausdrücken und mit zur Masse geben.

Bei Bedarf etwas Haferflocken hinzugeben.

Alles zusammen vermengen und zu kleinen Bällchen formen. In Panko wenden dann in Eigelb und anschließend noch einmal im Panko wenden.

Meatballs in heißem Öl frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Chips:

Kartoffeln mit Schale in Scheiben schneiden, am besten mit einem Trüffelhobel in dünne Scheiben hobeln. In Wasser geben und so lange wie möglich wässern. Dann trockentupfen und mit Salz, Zucker, Paprikapulver und Currypulver würzen.

Für die Sauce:

Tomaten grob würfeln, Knoblauch abziehen und hacken, Mango schälen und 1-2 Streifen würfeln.

Mit den Gewürzen in einen Topf geben und alles aufkochen.

Alles mit einem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Petersilienblätter abzupfen und auf der Sauce anrichten.

Eva Engelke am 20. September 2022

Serviettenknödel, Pilz-Rahm, Pilze, Petersilien-Öl

Für zwei Personen

Für die Knödel:

3 Semmel, vom Vortag	50 g Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Eier	200 ml Milch	1 TL mittelscharfen Senf
100 g Blattpetersilie	Öl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rahm:

150 g Pfifferlinge	200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
1 Schuss Aceto di Balsamico	1 Schuss Kürbiskernöl	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
Öl, Salz, Pfeffer		

Für das Petersilien-Öl:

100 g glatte Petersilie	300 ml neutrales Pflanzenöl	1 Schuss Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Für den Serrano-Chip:

2 Scheiben Serrano-Schinken

Für die Hippe:

120 ml Kräuteröl, von oben 27g Mehl

Für die Pilze:

1 großer Kräuterseitling Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Farben Shishokresse

Für die Knödel: Die Semmeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Milch in einem Topf erwärmen, Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie hacken, alles mit den Eiern, Semmelbrösel und Senf vermengen und zu einem Teig verarbeiten, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit ein wenig Muskatnuss verfeinern.

Masse in Frischhaltefolie zu einer Dicken Wurst wickeln, danach in Alufolie wickeln und für ca. 15-20 Minuten in heißem Wasser kochen.

Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Wenn gewünscht noch kurz mit Öl in der Pfanne anbraten.

Für den Rahm: Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke zurechtschneiden.

Thymian feinhacken. Pilze kurz scharf in Öl anbraten und mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Salz, Pfeffer und frischen Thymian zugeben.

Am Ende mit einem Schuss Kürbiskernöl und Balsamico verfeinern.

Für das Petersilien-Öl: Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer und einen Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In eine Squeeze Flasche abfüllen.

Für den Serrano-Chip: Serrano-Schinken in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Hippe:

120 ml Wasser mit Kräuteröl und Mehl pürieren und anschließend in eine Squeeze Flasche abfüllen und portioniert in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Pilze: Kräuterseitling in 10 mm Würfel schneiden und kurz aber scharf mit Salz und Pfeffer in der Pfanne anbraten und zur Seite stellen.

Für die Garnitur: Kresse abzupfen und als Garnitur verwenden.

Brian Kammerer am 19. September 2022

Schinken-Nudeln mit Käse-Soße und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Mehl, (Pizzamehl)	50 g Pizzamehl	50 g Pasta-Spätzlemehl
1 Ei	1 TL neutrales Öl	Salz

Für die Käsesauce:

100 g Cheddar	100 g Schmelzkäse, Gouda	2 EL Butter
300 ml Milch	1 Flasche helles Bier	2 EL Mehl
Chilipulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

$\frac{1}{2}$ halbe Salatgurke	2 EL weißer Balsamico	1 EL Rapsöl
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Zucker	Salz , Pfeffer

Für die Nudeln:

200 g Kassler Schinken	150 g Butter	50 g Panko
Salz		

Für die Garnitur: 1 Zweig Basilikum

Für den Teig:

Die Zutaten fix zu einem glatten Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Käsesauce:

Mehl und Butter in einem Topf erhitzen. Milch hinzugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Käse hinzugeben und schmelzen lassen.

Nach Geschmack mit Bier und den Gewürzen würzen.

Für den Gurkensalat:

Salatgurke halb schälen und dann fein hobeln. Mit Balsamico, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Dill feinhacken und dazugeben.

Für die Nudeln:

Nach ca. 20 Minuten Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zu Tagliatelle verarbeiten. Nudeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben und ca. 5-10 Minuten kochen. Schinken in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne erhitzen, bis diese schön gebräunt sind. Gekochte Nudeln mit in die Pfanne geben und zum Schluss Pankomehl mit in die Pfanne geben.

Für die Garnitur:

Blätter abzupfen und als Garnitur verwenden. Das Gericht mit einer Gabel zum Nest aufdrehen, auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Engelke am 19. September 2022

Fettuccine mit Nduja-Soße, Chorizo-Topping, Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für den Teig:

300 g Hartweizengrieß Salz

Für die Sauce:

60 g pikante Ndujawurst 150 g Cherrytomaten 2 Knoblauchzehen

1 Zitrone 90 g Mascarpone Olivenöl

Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Chorizo 50 g Parmesan 1 Bund Basilikum

50 ml Olivenöl

Für den Teig:

Den Hartweizengrieß mit 130 ml Wasser verkneten. Der Teig sollte trocken aussehen und gerade so zusammenhalten. In Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf die gewünschte Dicke (Stufe 3) ausrollen und Fettuccine ausschneiden. Nudeln für maximal zwei Minuten in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Nudeln am Ende kurz vor dem Servieren unter die Sauce heben.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und halbieren. Olivenöl sanft mit halbierten Knoblauch in einer Pfanne erhitzen. Wenn der Knoblauch braun wird, rausnehmen und die Cherrytomaten darin schmoren, bis diese aufgeplatzt sind. Nduja unterheben, bis diese sich komplett aufgelöst hat.

Zitrone halbieren, auspressen und Zitronensaft nach Bedarf sowie Mascarpone unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Chorizo in Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig backen.

Basilikum mit Olivenöl vermischen.

Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan und Chorizowürfeln bestreuen, mit dem Öl garnieren und servieren.

Philipp Ferreira Vogt am 29. August 2022

Birnen, Bohnen und Speck

Für zwei Personen

Für den Speck:

150 g durchw. Speck 2 Eier 1 Bund Schnittlauch

Für die Bohnen:

400 g grüne Bohnen 1 Zwiebel 2 Zweige Bohnenkraut
Salz Pfeffer

Für die Birnen:

2 kleine Birnen 400 g festk. Kartoffeln Butterschmalz
1 TL Kurkuma 1 TL rosensch. Paprikapulver Salz, Pfeffer

Für den Speck:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Pfanne für die Bohnen aufgestellt lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Eier trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Eiweiß zu Eischnee schlagen und mit dem Speck und Schnittlauch vermengen.

1-2 EL der Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, glattstreichen und für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und backen.

Für die Bohnen:

Bohnen putzen. 100 g Bohnen in Salzwasser garen, dann abgießen und pürieren. Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden.

Einen Zweig zum Püree geben, erneut mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Bohnen in dem Fett von den Speckwürfeln in der Pfanne anbraten. Zwiebel abziehen, klein schneiden und zu den Bohnen geben.

Restliches Bohnenkraut mit in die Pfanne geben. Bohnen bissfest garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Birnen:

Kartoffeln putzen, schälen, in kleine Würfel schneiden und ca. 7 Minuten in Salzwasser kochen. Für eine schöne gelbe Farbe Kurkuma ins Kochwasser geben. Nach dem Kochen die Kartoffeln abseihen, abtropfen lassen und in Butterschmalz braten.

Birnen in Viertel oder Achtel schneiden, vom Kerngehäuse befreien und dazugeben. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gisela Schang am 22. August 2022

Kartoffel-Klöße mit Rührei, Speck und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Kartoffelklöße:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	50 g Kartoffelstärke
100 g Mehl	Muskatnuss	Salz

Für den ausgelassenen Speck:

100 g grüner Speck

Für den Gurkensalat:

1 Schlangengurke	1 kleine Zwiebel	1 Limette
200 ml Kondensmilch	1 Bund glatte Petersilie	30 g ferment. Kampot-Pfeffer
Salz		

Für das Rührei:

3 Eier	250 g Sahne	Pflanzenöl
Salz		

Für die Kartoffelklöße:

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und eine Hälfte in kochendem Salzwasser garen. Die andere Hälfte fein reiben und mit einem Leinentuch die Feuchtigkeit ausdrücken. Gekochte Kartoffeln aus dem Wasser heben, ausdampfen lassen und dann in einer großen Schüssel stampfen. Mit geraspelten Kartoffeln, Ei, Salz und geriebener Muskatnuss vermengen. Kartoffelstärke und Mehl hinzufügen und zu einem Kloßteig kneten. Klöße länglich formen und in das nicht mehr kochende Kartoffelwasser geben. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie fertig.

Für den ausgelassenen Speck:

Speck in kleine Würfel schneiden und einer Pfanne ohne Öl auslassen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen und mit einem Hobel in dünne Scheiben schneiden.

Scheiben salzen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Fermentierten Kampot-Pfeffer mit der flachen Klinge eines Messers leicht andrücken. Limette waschen, Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Zwiebel, Petersilie, Limettensaft, Limettenabrieb und Pfeffer mit Kondensmilch vermengen.

Wasser der Gurken abschütten und Gurken mit Dressing vermischen.

Für das Rührei:

Eier in ein Rührgefäß aufschlagen und mit Sahne und Salz verquirlen. Ei in einer mittel warmen Pfanne langsam zu stocken lassen.

Abschließend Kartoffelklöße und Rührei in der Speck-Pfanne schwenken.

Lars Eickmeyer am 01. August 2022

Salsiccia-Hotdog, Avocado-Creme, Sellerie-Maracuja-Salsa

Für zwei Personen

Für die Salsiccia:

2 Salsiccia mit Fenchel 1 TL Öl

Für die Hotdog-Brötchen:

2 Hotdog-Brötchen 1 EL Butter

Für die Avocadocreme:

1 Avocado $\frac{1}{2}$ Limette 1 EL Olivenöl

Salz

Für die Sellerie-Maracuja-Salsa:

$\frac{1}{4}$ Avocado (s.o.) 80 g Stangensellerie 1 Passionsfrucht

$\frac{1}{2}$ Limette 1 EL Holunderblütensirup $\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf

Salz

Für die roten Zwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel 100 ml Wasser 1 EL Balsamico Bianco

1 EL Holunderblütensirup $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Garnitur:

1 Granny Smith Apfel 1 Limette 50 g Piemonteser Haselnüsse

Stangenselleriegrün Bronzefenchel

Für die Salsiccia:

Die Salsiccia in der Pfanne in etwas Öl braten.

Für die Hotdog-Brötchen:

Hotdogbrötchen halbieren. In einer Pfanne mit der Butter auf den Schnittseiten goldbraun rösten.

Für die Avocadocreme:

Avocado halbieren und das Fruchtfleisch herauslösen. $\frac{1}{4}$ der Avocado für später beiseitelegen. Den Rest mit Saft und Schale der Limette, Salz und Olivenöl fein pürieren und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Sellerie-Maracuja-Salsa:

Sellerie putzen, Enden abschneiden und ggf. Fäden abziehen. Avocado und Stangensellerie in feine Würfel schneiden. Maracuja halbieren und auspressen. Maracujasaft, Holunderblütensirup, Senf, Schale der Limette und Salz unter die Würfel rühren. Mit dem Saft der Limette relativ sauer abschmecken.

Für die roten Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. 100 ml Wasser, Balsamico, Holunderblütensirup und Salz aufkochen und über die Zwiebeln geben.

Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

Von dem Apfel eine dünne, möglichst große, Scheibe abschneiden und in Stifte scheiden. Mit dem Limettensaft beträufeln, damit der Apfel nicht braun wird. Haselnüsse halbieren.

Die Salsiccia zwischen die Hotdog-Brötchen legen, mit der Avocadocreme bedecken und je Hotdog 2-3 Esslöffel von der Stangensellerie-Maracuja-Salsa darauf verteilen. Mit den gepickelten Zwiebeln, dem Apfel, den Haselnüssen, dem Bronzefenchel und dem Selleriegrün garnieren und servieren.

Tobias Henrichs am 21. Juli 2022

Ei im Bauernbrot mit Trüffel, Schinken und Pilz-Ragout

Für zwei Personen

Für das Ei im Bauernbrot:

½ gefrorenes Bauernbrot	4 Sch. Parmaschinken	150 g Babyspinat
1 Frühlingszwiebel	1 Sommertrüffel	1 EL reine Trüffelpaste
2 Eier	Butter	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für das Pilzragout:

70 g braune Champignons	70 g Shiitake	70 g Kräuterseitlinge
2 Schalotten	30 ml Gemüfefond	1-2 Zweige Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Sauce hollandaise:

4 Eier	150 g Butter	50-100 ml Weißwein
Weißweinessig	Salz	

Für die Garnitur:

1-2 EL Pinienkerne

Für das Ei im Bauernbrot:

Die Eier für 5,2 Minuten wachsw weich kochen, in Eiswasser abkühlen und vorsichtig schälen.

Das gefrorene Bauernbrot der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.

Die Brotscheiben auf das Schneidebrett legen, mit Trüffelpaste bestreichen, eine Scheibe Parmaschinken und zwei Blätter Spinat darauflegen. Das geschälte Ei daraufsetzen, Trüffel über das Ei hobeln und vorsichtig einrollen. Rolle dann in einer beschichteten Pfanne auf allen Seiten kurz krossbraten.

Restlichen Spinat waschen. Die übrigen 2 Scheiben Parmaschinken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit dem Spinat in etwas Butter anschwitzen. Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und daruntermischen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Pilzragout:

Schalotten abziehen, würfelig schneiden und mit etwas Öl in der Pfanne anschwitzen. Pilze schneiden, dazugeben und anrösten. Mit Gemüfefond ablöschen. Die Flüssigkeit einreduzieren und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und zum Schluss etwas gehackte Petersilie dazugeben.

Für die Sauce hollandaise:

Weißwein in einen Topf geben und erwärmen. Butter in einem Topf erhitzen. Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Eigelbe in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen warm schaumig schlagen. Salzen und die warme Butter unter ständigem Rühren einarbeiten. Außerdem den Weißwein und Weißweinessig unter Rühren nach Geschmack einarbeiten.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Als Garnitur verwenden.

Klaus Rottensteiner am 06. Juli 2022

Calamari mit Chorizo, Calamari-Tentakel, Chorizo-Salsa

Für zwei Personen

Für die gefüllten Calamari:

8 kleine Baby-Calamari	2 weiche, rohe Chorizo-Bratwurst	1 Zweige glatte Petersilie
2 EL Paniermehl	Mehl, Öl	Salz, Pfeffer

Für die Salsa:

200 g Chorizo als Aufschnitt	1-2 grüne Paprikaschoten	3 Frühlingszwiebeln
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 gelbe Chilischote
1 EL mildes Paprikamark	1 EL Ahornsirup	Salz, Pfeffer

Für den Crumble:

1 weiche, rohe Chorizo-Bratwurst

Für die Smashed Potatoes:

300 g kleine Drillinge	Oliveöl	Salz, Pfeffer
------------------------	---------	---------------

Für die Manchego-Creme:

100 g Manchegokäse	200 g griech. Joghurt	1 EL weißes Mandelmus
1 EL flüssiger Honig		

Für die Garnitur:

1 Limette, Saft	4-5 Zw. glatte Petersilie
-----------------	---------------------------

Für die gefüllten Calamari:

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Chorizo-Brät aus dem Darm drücken und mit Petersilie und Paniermehl mischen.

Calamari putzen und die Tuben von den Armen trennen. Mit Chorizo-Paniermehl-Masse füllen und in einer heißen Grillpfanne ringsherum braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Abgetrennte Calamari-Arme in Mehl wenden und in heißem Fett ausbacken.

Für die Salsa:

Chorizo fein schneiden. Paprika und Chilischote abbrausen, trockentupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chorizo, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Paprikamark und Ahornsirup vermengen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Crumble:

Brät aus Chorizo-Bratwurst drücken und in einer Pfanne knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Smashed Potatoes:

Drillinge in Salzwasser weichkochen. Abgießen und auf ein Backblech geben. Dann mit einer Gabel eindrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen für 6 Minuten backen.

Für die Manchego-Creme:

Käse reiben. Käse, Joghurt, Mandelmus und Honig zu einer glatten Masse mixen.

Für die Garnitur:

Limette unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit Limettenabrieb und saft vermengen und zum Schluss über das Gericht träufeln.

Daniel Schöller am 28. April 2022

Weißwurst mit Obazda, Gurken-Salat und Brezn-Chips

Für zwei Personen

Für die panierte Weißwurst:

2 Weißwürste	1 altbackene Brezel	1 Ei
50 g Mehl	Pflanzenöl	Salz

Für den Obazda:

1 Schalotte	100 g reifer Camembert	50 g Limburger
50 g weiche Butter	1 EL Quark, 202 EL Buttermilch	
10 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Radieschensalat:

5 Radieschen	2 Essiggurken	1 Zitrone, Saft
10 Halme Schnittlauch	Zucker	2-3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Brezn-Chips:

1 frische Brezel

Für die Garnitur:

1 TL süßer bayerischer Senf 1 TL mittelscharfer Senf

Für die panierte Weißwurst:

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Öl in einer kleinen, tiefen Pfanne erhitzen.

Weißwurst pellen und in Scheiben schneiden. Ei verquirlen und salzen.

Altbackene Brezeln in einen Multizerkleinerer geben und fein mahlen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und 50 g Brezel-Brösel bereitstellen. Die Weißwurstscheiben zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Brezel-Bröseln wenden.

Panierte Weißwurst in heißem Öl goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Obazda:

Käse klein schneiden, mit einer Gabel zerdrücken und vermengen. Mit Butter, Quark und Buttermilch vermischen und mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Obazda mit Schalotte und Schnittlauch garnieren.

Für den Radieschensalat:

Radieschen putzen. Radieschen und Gurken in dünne Scheiben schneiden und vermengen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Radieschen-Gurken-Mischung mit Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salat mit Schnittlauch garnieren.

Für die Brezn-Chips:

Brezel in Scheiben schneiden und auf ein Backpapier legen. Im vorgeheizten Ofen knusprig backen.

Für die Garnitur:

Beide Senfsorten als Garnitur verwenden.

Claudia Zelinka am 27. April 2022

Tagliatelle alla carbonara mit grünem Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

50 g Hartweizenmehl Type 00 50 g Hartweizengrieß 1-2 Eier
1 EL Olivenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Carbonara:

100 g luftgetr. Schinkenspeck $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe
2 frische Eier 100 g mittelalter Pecorino Nudelwasser, von oben
Salz Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat 20 g Pinienkerne $\frac{1}{4}$ Granatapfel
3 EL Olivenöl 1 TL mittelscharfer Senf 1 TL Honig
1 Zweig Thymian Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{4}$ Granatapfel Pfeffer

Für den Teig:

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Eiern, Olivenöl und Salz einen Nudelteig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und etwas ruhen lassen.

Nudelteig auswellen, Tagliatelle herstellen.

Wasser kochen, salzen und Nudeln darin kurz kochen. Abgießen und das Wasser auffangen.

Für die Carbonara:

Speck, Zwiebel und Knoblauch zerkleinern. Käse reiben.

Eier trennen und Eigelb mit geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer vermengen.

Speck anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben.

Nudeln und ein wenig Nudelwasser dazugeben. Eimasse unterrühren und abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Honig, Senf, Thymian, Salz, Pfeffer zu einem Dressing vermengen und abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Salat marinieren und mit Granatapfelkernen und Pinienkernen anrichten.

Für die Garnitur:

Granatapfelkerne herausklopfen. Das Gericht mit Granatapfelkernen und Parmesan anrichten.

Mit Pfeffer übermahlen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dina Siegfried am 11. April 2022

Zweierlei Flammkuchen und Mango-Feta-Salat

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl 1 Msp. Backpulver 3 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Sauce:

200 g Crème-fraîche 1 TL getrockneter Thymian Salz, Pfeffer

Für den Belag 1:

1 roter Apfel 1 vorgegarte Rote Bete 2 Frühlingszwiebeln
70 g Ziegenkäserolle 50 g Rucola 75 g Parmaschinken
Salz Pfeffer

Für den Belag 2:

1 Birne 70 g Gorgonzola 30 g Walnusskerne
2 EL flüssiger Honig 4 Zweige Rosmarin

Für den Salat:

1 reife Mango 100 g Rucola $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
150 g Feta 20 g helle Sesamsaat

Für das Dressing:

1 Zitrone 1 Limette 1 EL flüssiger Honig
5 EL Olivenöl $\frac{1}{4}$ TL Currypulver Salz

Für den Teig: Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Knetteig aus Mehl, Backpulver, Olivenöl, 125 ml Wasser und Salz zubereiten. Mit einem Nudelholz ganz dünn auf Backpapier ausrollen.

Für die Sauce: Crème fraîche in eine Rührschüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian abschmecken. Auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

Für den Belag 1: Apfel und Rote Bete in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe und Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und alles auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 10-15 Minuten backen. Rucola waschen und trockenschleudern. Nach dem Backen mit Rucola und Parmaschinken belegen.

Für den Belag 2: Gorgonzola würfeln. Birne in feine Scheiben schneiden und Walnusskerne grob hacken. Gleichmäßig den Teig mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen belegen. Im vorgeheizten Backofen etwa 10-15 Minuten backen. Anschließend mit Rosmarin und etwas Honig garnieren und auf einer länglichen Platte anrichten.

Für den Salat: Sesam goldbraun in einer Pfanne anrösten und abkühlen lassen. Mango filetieren und grob würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln und Feta grob zerbröseln. Rucola waschen.

Für das Dressing: 20 g Mango (von oben) mit dem Saft einer halben Zitrone sowie dem Saft einer ganzen Limette, Honig, Salz und Currypulver in einen Rührbecher geben und pürieren. Olivenöl nach und nach untermischen. Rucola, Mango, Zwiebel, Feta und Dressing mischen. Anrichten und mit Sesam bestreuen.

Borwin Julius Adler am 11. April 2022

Rübli-Torte mit Möhren-Reduktion, Frischkäse-Eis

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

120 g Möhren	120 g gemahlene Mandeln	2 Eier
1 Orange	30 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 EL Rum	110 g Rohrohrzucker	1 Prise Zimt
1 Prise Salz		

Für die Möhrenreduktion:

350 ml Möhrensaft	50 ml Sanddornmark	1 Streifen Orangenschale
20 g Marzipan	$\frac{1}{2}$ Limette	1 Sternanis
1 Vanilleschote	20 g Zucker	

Für das Eis:

132,5 g Vollmilch	75 g Vollfettfrischkäse	75 g Crème fraîche
80 g Sahne	20 g Milchpulver	72,5 g Dextrose
2 g Pektin	1 Vanilleschote	25 g extrafeiner Zucker
12,5 g Invertzucker		

Für den Speck-Krokant:

3-4 Scheiben dünner Speck	1 EL Ahornsirup
---------------------------	-----------------

Für die Garnitur:

1 Karotte	200 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
Zimt		

Für den Kuchen: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kleine Muffinformen fetten. Möhren schälen und feinreiben. Eier trennen.

Eiweiß mit 1 EL von der Zuckermenge und dem Salz steif schlagen.

Eigelb mit dem restlichen Zucker hell-schaumig aufschlagen. Möhren schälen und reiben. Orangenabrieb und die Möhren hinzufügen und unterrühren. Die gemahlene Mandeln und das mit dem Backpulver und dem Zimt vermischte, gesiebte Mehl zur Eimasse geben und unterrühren. Rum hineingeben. Zum Schluss den Eischnee sorgfältig unter den Teig heben. Teig in die Formen füllen und ca. 12-15 Minuten backen.

Für die Möhrenreduktion: Limette auspressen. Zucker karamellisieren und mit dem Möhrensaft ablöschen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und um zwei Drittel einreduzieren lassen. Durch ein feines Sieb gießen.

Für das Eis: Mark der Vanilleschote auskratzen. Alle Zutaten mit dem Pürierstab gut mixen. Masse in der Eismaschine bis zur gewünschten Konsistenz fest frieren lassen.

Für den Speck-Krokant: Speck auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Ahornsirup bestreichen. 10-15 Minuten im Ofen backen. Anschließend wenden, wiederum mit Sirup bestreichen und nochmals 10-15 Minuten backen, bis der Speck goldbraun karamellisiert ist.

Für die Garnitur: Karotte schälen und mit dem Sparschäler feine Scheiben runterschneiden. Als Garnitur diese eng aufrollen. Vanillemark auskratzen und mit der Sahne aufschlagen. Nach dem Anrichten mit Zimt bestäuben.

Den Möhrenkuchen auf einen Teller setzen und mit der Sahne und Zimt garnieren. Karottenröllchen dazusetzen. Die Möhrenreduktion in ein kleines Glas geben. Das Eis in eine kalte Schale füllen, Speck hineinstecken und servieren.

Kristin Stavermann am 15. März 2022

Ravioli mit Salsiccia- und Flusskrebs-Füllung

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

175 g Semola di grano duro 75 g Mehl, Type 00 5 Eier
Mineralwasser 1 Prise Salz

Für die Salsiccia-Füllung:

250 g Fenchel-Salsiccia 20 g Parmesan 2 TL Ricotta
2 TL Fenchelsamen

Für die Flusskrebs-Füllung:

200 g vorgeg. Flusskrebse 1 Zitrone 150 g Ricotta
3 TL Krustentierpaste 1 Bund Dill 1 Msp. Safran
Panko Salz Pfeffer

Für die Salbeibutter: 200 g Butter 10 Zweige Salbei

Für die Garnitur: 10 g Parmesan

Für den Nudelteig:

Semola di grano duro und Mehl vermengen. Eier und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf etwas Mineralwasser zufügen. Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Salsiccia-Füllung:

Salsiccia aus der Haut drücken, anbraten und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. Salsiccia, Parmesan, Ricotta und Fenchelsamen in eine Schüssel geben und fein pürieren.

Für die Flusskrebs-Füllung:

Flusskrebisfleisch in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen. Dann fein schneiden und mit dem Ricotta vermengen. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Flusskrebis-Ricotta-Masse mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Safran, Krustentierpaste und Dill würzen.

Je nach Feuchtigkeitsgehalt der Masse eventuell noch etwas Panko dazugeben.

Die Füllung für die Ravioli sollte gut abgekühlt sein, damit der Teig nicht warm und dadurch weich wird. Die Ravioli könnten reißen.

Sie können Ravioli im ungekochten Zustand wunderbar einfrieren. Bei der Zubereitung von tiefgefrorener Pasta sollten Sie allerdings bedenken, dass sich die Kochzeit verlängert.

Für die Fertigstellung:

Nudelteig aus der Frischhaltefolie wickeln und zwei Teigbahnen ausrollen. Abwechselnd jeweils 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf die Teigbahnen geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausstechen.

Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Butter in eine Pfanne geben und zerlassen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zur Butter geben. Ravioli vor dem Servieren in Salbeibutter schwenken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und vor dem Servieren über die Ravioli streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carla Weissbacher am 10. März 2022

Flönz im Blätterteig mit Apfel-Risotto, Pancetta-Crunch

Für zwei Personen

Für den Risotto:

150 g Risotto	1 Apfel	1 kleine Zwiebel
25 g Parmesan	25 g Butter	200 ml Apfelmost
500 ml Gemüsefond	Muskatnuss	Olivenöl, Salz

Für die Flönz im Blätterteig:

120 g Flönz	2 Blätterteig-Platten	1 Apfel
1 kleine Zwiebel	1 Ei	2 EL Sauerrahm
Butter	2 EL körniger, scharfer Senf	2 Zweige Majoran
Salz	Pfeffer	

Für den Pancetta-Crunch: 40 g Pancetta, am Stück

Für die beschwipsten Äpfel:

1 Apfel	100 ml Apfelmost	2 EL brauner Zucker
---------	------------------	---------------------

Für den Risotto: Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In einem zweiten Topf Öl erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten bis sie glasig sind. Reis hinzufügen und mit andünsten lassen. Mit Apfelmost ablöschen und stetig rühren. Sobald der Risotto den Most aufgesogen hat, in mehreren Portionen heißen Gemüsefond dazu geben. Apfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Nach ca. 15 Minuten Garzeit, den Apfel zum Risotto geben mit mitköcheln lassen. Sobald der Risotto gar ist und eine Cremigkeit entwickelt hat, Parmesan und Butter unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Mit geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Flönz im Blätterteig: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit Butter in einer Pfanne anbraten. Apfel waschen, halbieren, entkernen und in mittelgroße Stücke schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Flönz pellen und ebenfalls in die Pfanne geben. Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen, hacken und zur Flönz geben. Sauerrahm und Senf miteinander verrühren und abschmecken, bis er eine leichte Schärfe hat. Eine Seite des Blätterteiges längs mit einer Schicht Sauerrahm-Senf bestreichen und die Flönz-Apfelmasse darauf verteilen. Darauf achten, dass an den Rändern genügend Platz ist. Eine zweite Schicht Blätterteig auf die Masse legen und die Ränder mit einer Gabel eindrücken, sodass alle Ränder miteinander abschließen und die Masse ganzheitlich abgedeckt ist. Ei aufschlagen und verquirlen. Teig mit dem Ei bestreichen und dann für 10-12 Minuten in den Ofen geben. Danach in ca. 4 cm breite Streifen schneiden.

Für den Pancetta-Crunch: Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einem Topf knusprig werden lassen. Knusprigen Pancetta aus dem Topf nehmen und den Topf mit dem ausgelassenen Fett für die beschwipsten Äpfel aufgestellt lassen.

Für die beschwipsten Äpfel:

Zucker im gleichen Topf wie den Pancetta mit dem restlichen Fett zum Schmelzen bringen. Apfel waschen, halbieren, entkernen und eine Hälfte in Spalten schneiden. Zum Karamellisieren in die Zucker-/Fettmasse geben. Mit Most ablöschen und ca. 6 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Den Risotto in einem tiefen Teller geben, 2 Streifen Flönz im Blätterteig darauf drapieren. Mit beschwipsten Äpfeln und Pancetta garnieren und servieren.

Denis Küper am 24. Februar 2022

Rheinischer Pillekuchen mit Sellerie-Apfel-Feldsalat

Für zwei Personen

Für den Pillekuchen:

200 g festk. Kartoffeln	25 g durchw. Speck	1 Frühlingszwiebel
1 kleine Zwiebel	2 Eier	100 ml Milch
25 g Mehl	Pflanzenöl	Salz

Für den Sellerie-Apfel-Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 kleiner Knollensellerie	1 Apfel
25 g Walnüsse	Salz	

Für das Dressing:

1 kleine Zwiebel	1 Zitrone	100 ml Sahne
Salz	Pfeffer	

Für den Pillekuchen:

Die Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und in 0,5 cm breite Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und etwa 20 Minuten braten. Mit Salz würzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Beides zusammen in einer anderen Pfanne ca. 5 Minuten braten bis der Speck fett verliert und die Zwiebeln glasig sind. Beides inklusive des ausgetretenen Fetts zu den Kartoffeln geben. Mehl mit Eiern und Milch in eine Schüssel geben und zu einem dünnflüssigen Teig verrühren. Mit Salz abschmecken. Frühlingszwiebel waschen und in kleine Ringe schneiden. Teig über Kartoffeln geben und alles bei geringer Hitze 10 Minuten in der Pfanne stocken lassen. Frühlingszwiebeln auf dem Kuchen verteilen, sodass sie mit einbacken können. Pillekuchen aus der Pfanne nehmen und auf einem Brett in Stücke schneiden.

Für den Sellerie-Apfel-Feldsalat:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und Wurzeln entfernen. Sellerie schälen und in dünne Stifte schneiden à 3cm. Stifte kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Apfel waschen, halbieren, entkernen und auch in dünne Stifte à 3 cm schneiden. Beides beiseitelegen. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für das Dressing:

Zitrone waschen, halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zitronensaft mit Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln hinzugeben und untermengen. Feldsalat, Apfel und Sellerie in einer Schüssel mit dem Dressing vermengen.

Feldsalat in einen tiefen Teller geben und mit Walnüssen garnieren. Ein Stück vom Pillekuchen darauf setzen und servieren.

Tatjana Zöh am 24. Februar 2022

Mehl-Klöße, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Apfel-Kompott

Für zwei Personen

Für die Mehlklöße:

200 g festkochende Kartoffeln	3 Eier	150 ml Milch
150 ml Mineralwasser	500 ml Rinderfond	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
200 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für Speck und Zwiebeln:

125 g Schinkenspeck	1 mittelgroße Zwiebel	125 g Margarine
---------------------	-----------------------	-----------------

Für den Apfelkompott:

3 Äpfel (Boskoop)	1 Orange	1 Zimtstange
1 Vanilleschote	10 ml Calvados	

Für die Mehlklöße:

Die Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Ein Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Mehl, 2 Eier, Milch, 150 ml Mineralwasser mit Petersilie und etwas Muskatnuss zu einem glatten Teig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Eiweiß unterheben. Mit 2 Esslöffeln kleine Nocken formen, Kartoffelwasser mit Rinderfond auffüllen und die Nocken in den Topf mit den fast fertigen Kartoffeln geben. Solange mitkochen lassen, bis die Klößchen an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für Speck und Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Speck fein würfeln. Zwiebeln in einem Topf mit Margarine andünsten. Anschließend den Speck hinzugeben und alles goldbraun anbraten lassen.

Für den Apfelkompott:

Äpfel schälen und klein schneiden. Orange unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, anschließend Orange halbieren und auspressen. Vanilleschote längs aufschneiden und Mark herauskratzen.

Äpfel mit Orangensaft, Orangenzesten, Zimtstange und Vanillemark in einem Topf einkochen lassen und mit Calvados ablöschen. Zu einem Kompott einkochen.

Das Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Manuel Zimmermann am 31. Januar 2022

Cavatelli mit Grünkohl-Soße, Ei und Grünkohl-Chips

Für zwei Personen

Für die Cavatelli:

200 g feines Hartweizenmehl Salz Mehl
Hartweizenmehl

Für die Grünkohl-Sauce:

200 g Grünkohl 1 Knoblauchzehe 300 ml Gemüsefond
50 g Parmesan 50 g Butter 1 Prise Natron
5 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Grünkohl-Chips:

6 Grünkohlblätter 1 EL Olivenöl 1 Prise Meersalz
Pfeffer

Für die pochierten Eier:

2 Eier, Größe L Öl Meersalz

Für die Garnitur:

2 dünne Sch. Parmaschinken Parmesan

Für die Cavatelli:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Hartweizenmehl und 100 ml lauwarmes Wasser in eine Küchenmaschine geben und gut durchkneten. Den Teig in zwei Portionen teilen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

Jede Portion zu 1 cm dicke Rollen formen und diese in 2 cm dicke Stücke schneiden. Ein Gnocchi Brettchen mit Mehl bestäuben, ein Teigstück mit dem Daumen sanft darüber drücken und wieder abziehen, so dass ein Muster mit Rillen entsteht. Cavatelli auf ein mit bemehltes Blech legen und fortfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Pasta danach in gesalzenem Wasser vier Minuten garen. Etwas Nudelwasser für die Sauce aufbewahren.

Für die Grünkohl-Sauce:

Kohlblätter von den Stielen und Blatttrippen befreien und in kochendem Salzwasser mit etwas Natron versetzt blanchieren. Knoblauch abziehen und hacken. Parmesan reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Anschließend Grünkohl mit Knoblauch, Parmesan, brauner Butter, Gemüsefond und Olivenöl zusammen pürieren, bis die Sauce eine dickflüssige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce danach in einem Topf erhitzen und mit etwas abgeschöpftem Nudelwasser auflockern, falls sie zu dick geworden ist. Die Cavatelli in die Sauce geben und darin erwärmen.

Für die Grünkohl-Chips:

Grünkohlblätter in mundgerechte Stücke zupfen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Auf ein Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen zu Chips ausbacken.

Für die pochierten Eier:

Zwei kleine Tassen mit Frischhaltefolie auskleiden und einölen. Danach die rohen Eier vorsichtig hineingeben, zu einem Beutel zusammenziehen und mit Küchengarnt zuknoten. Die Eier-Beutel in siedendem Wasser 7 Minuten garen. Danach die Eier aus der Folie nehmen und auf den Cavatelli anrichten, mit Meersalz würzen.

Für die Garnitur:

Parmesan hobeln und mit Parmaschinken zum Garnieren verwenden.
Das Gericht auf Tellern mit der Garnitur anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 20. Januar 2022

Gemüse-Wurst-Pfanne mit Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die bunte Pfanne:

100 g Fleischwurst	100 g gelbe Paprika	100 g Zucchini
100 g Dattel-/Tomatenmix	3 EL gehackte Tomaten	150 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 eingel. Chillischote	1 Zitrone
2 EL Butterschmalz	200 g süße Sahne	2 EL Tomatenketchup
3 Zweige Thymian	3 Zweige Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

100 g Drillinge	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, grobes Meersalz
-----------------	-------------------	---------------------------

Für die bunte Pfanne:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Fleischwurst in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und in schmale Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und hacken. Paprika, Zucchini und Tomaten waschen. Zucchini von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Paprika halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien, in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischwurst darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen, dann die Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Knoblauch, Zucchini, Paprika, Tomaten und Chili dazugeben und zusammen schmoren lassen.

Thymian und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Thymian zum Gemüse in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Wurstscheiben zurück in die Pfanne geben, gehackte Tomaten aus der Dose, Ketchup, Zitronenabrieb und süße Sahne dazugeben und alles kurz schmoren.

Basilikum in Streifen schneiden und das Gericht damit garnieren.

Für die Rosmarinkartoffeln:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und hacken.

Kartoffeln, waschen, in Spalten schneiden mit Meersalz und gehacktem Rosmarin mischen. Auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leonore Spankowsky am 22. Dezember 2021

Rostbratwürstchen im Tramezzini-Mantel, Dip, Bratbirne

Für zwei Personen

Für die Tramezzini:

6 gebrühte Rostbratwürstchen	1 Ei	3 Scheiben Sandwichtoast
1 TL Kümmel	1 TL Anis	1 TL Fenchelsamen
1 TL Koriandersamen	150 ml Sonnenblumenöl	

Für den Dip:

100 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Stange Meerrettich	1 EL mittelscharfer Senf
1 Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Birnen mit Sorbet:

2 festere Birnen	75 g Butter	400 g griech. Joghurt
50 g gehobelte Mandeln	30 g Zucker	200 ml Honig
1 Zimtstange	1 Vanilleschote	

Für den Glüh-Gin:

200 ml Apfelsaft	50 ml Gin	4 Orangen
2 TL Granatapfel-Sirup	3 Stangen Zimt	2 Sternanis
2 Nelken	1 Vanilleschote	

Für die Tramezzini: Die Toastscheiben entrinden, halbieren und mit einem Nudelholz flach walzen. Die Gewürze mahlen und das Brot damit bestreuen. Das Ei trennen und dabei das Eiweiß auffangen. Jeweils ein Bratwürstchen einschlagen und die Nahtstelle mit etwas Eiweiß verkleben. Das Würstchen nur einfach einrollen und überschüssiges Brot ggf. abschneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tramezzini goldgelb ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Dip: Meerrettich reiben und 1,5 Esslöffel auffangen. Meerrettich mit dem Schmand vermischen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den $\frac{1}{2}$ des Saftes auffangen.

Senf und Petersilie unter den Schmand heben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Für die Birnen mit Sorbet: Joghurt mit Honig verrühren. Für ca. 30 Minuten in eine Eismaschine geben. Birnen in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zucker darin schmelzen. Vanilleschote und Zimtstange halbieren und zusammen mit den Birnenspalten im Zucker 15 Minuten weich garen.

Währenddessen Mandelstifte in einer separaten Pfanne leicht rösten.

Die Birnenspalten auf einem Teller anrichten. Aus dem Sorbet eine Nocke abstechen und dazugeben. Mit den gerösteten Mandeln und ein wenig Honig dekorieren.

Für den Glüh-Gin: Orangen halbieren und zwei Scheiben, je 1 cm dick, abschneiden, die am Ende als Deko am Glasrand verwendet werden. Die restlichen Orangen halbieren, auspressen und den aufgefangenen Saft mit dem Apfelsaft in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren, Mark einer Hälfte auskratzen und zusammen mit Zimt, Sternanis und Nelken zum Saft geben. Alles ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Gin hinzugeben.

Gewürze herausnehmen und ggf. durch ein Sieb passieren. In ein Glas gießen. Jeweils einen TL Granatapfel-Sirup pro Glas hineinlaufen lassen.

Die aufbewahrten Orangenscheiben einschneiden und auf den Glasrand setzen.

Jörg Dippold am 14. Dezember 2021

Rote-Bete-Risotto mit Lebkuchen, Fenchel, Bacon-Splitter

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risotto-Reis	$\frac{1}{2}$ Zartbitter-Elise	220 g Rote Bete
2 kl. rote Zwiebeln	50 g Butter	50 g Parmesan
500 ml Gemüsefond	500 ml Rote-Bete-Saft	20-50 ml trockener Wermut
Salz		

Für den Fenchelsalat:

$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	$\frac{1}{2}$ Orange	Salz, Pfeffer
-----------------------------	----------------------	---------------

Für den Fenchel:

1 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
-------------	------	---------

Für die Bacon-Splitter:

4 Scheiben Bacon

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gemüsefond und Rote-Bete-Saft in einem mittleren Topf vermischen und erhitzen. Einmal aufkochen lassen, dann beiseitestellen oder auf der noch warmen Herdplatte stehen lassen.

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Butter in einem größeren Topf zerlassen und Zwiebeln darin glasig anschwitzen, dann den Risotto-Reis hinzugeben, mit anrösten und gut salzen. Sobald der Reis glasig ist, alles mit Wermut ablöschen, umrühren und roten Gemüsefond mit einer Schöpfkelle hinzufügen, ggf. Hitze reduzieren unditerrühren. Immer, wenn der Reis die letzte Portion Fond aufgesogen hat, mit der Schöpfkelle warmen Fond nachgießen. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Reis gar ist, aber noch leichten Biss hat.

Topf mit fertigem Reis nach ca. 20-25 Minuten vom Herd nehmen und vorsichtig die Butter unterrühren.

Parmesan reiben. Rote Bete und Lebkuchen kleinschneiden. Rote Bete und Lebkuchen zum Risotto geben, mit Parmesan abschmecken und das Risotto zugedeckt ruhen lassen.

Kochen Sie Ihr Risotto 18 Minuten, wenn Sie es al dente mögen.

Für den Fenchelsalat:

Fenchel waschen, die Stiele abtrennen und beiseitelegen. Orange halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Fenchelknolle über einen breiteren Hobel reiben und roh mit dem Saft der Orange, Salz und Pfeffer marinieren.

Für den gerösteten Fenchel:

Fenchelstiele (s.o.) in kleine Würfel schneiden, mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen und in kleiner Auflaufform im Ofen knusprig rösten. Wenn die Fenchelstielwürfel schon fast verbrannt sind, aus dem Ofen nehmen.

Für die Bacon-Splitter:

Bacon auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech nebeneinander auslegen und im vorgeheizten Ofen in ca.10 Minuten knusprig garen.

Dann aus dem Ofen, mit Küchenpapier abtupfen und beiseitelegen, nach kurzer Zeit grob kleinhacken.

Alles zusammen in einem tiefen Teller anrichten: Zuerst das Risotto, dann die gerösteten Fenchelstiele und die Bacon-Splitter und als Topping den marinierten Fenchel. Vor dem Servieren pfeffern.

Jörn-Udo Kortmann am 07. Dezember 2021

Eier mit Kartoffel-Püree, Spinat, Pommes soufflées

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:	300 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ schwarzer Trüffel
	50-100 ml Sahne	1 EL Butter
		Muskatnuss, Salz
Für den Spinat:	200 g junger Blattspinat	2 Schalotten
	2 EL Sahne	Pflanzenöl
	Zucker, Salz, Pfeffer	Muskatnuss
Für die pochierten Eier:	Weißweinessig	2 Eier
Für den Schinken:	3 Scheiben Parmaschinken	
Für die Sauce Hollandaise:	$\frac{1}{2}$ TL Weißweinessig	2 Eier, Eigelbe
	100 g Butter	Zucker, Salz
Für die Pommes soufflées:	1 große Kartoffel	2 EL Speisestärke
	1 Ei, Eiweiß	Pflanzenöl
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ schwarzer Trüffel	

Für das Kartoffelpüree: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree vermengen. Trüffel hineinreiben. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für den Spinat: Spinat putzen und waschen. Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten. Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas Sahne dazugeben.

Für die pochierten Eier: Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Eier in eine kleine Schüssel oder Tasse geben. Kochwasser mit Essig versetzen und Temperatur reduzieren. Mit einem Kochlöffel einen Strudel im Wasser erzeugen. Eier nacheinander in die Mitte des Strudels gleiten lassen und 4 Minuten pochieren. Vorsichtig herausheben.

Für den Schinken: Parmaschinken für 15-20 Minuten im Backofen bei 150 Grad Umluft trocknen.

Für die Sauce Hollandaise: Eier trennen. Butter schmelzen. Eigelbe mit Essig, 2 TL Wasser, Zucker und Salz würzen. Über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Am Ende mit der flüssigen Butter vermengen.

Für die Pommes soufflées: Ei trennen. Kartoffel schälen und mit Hilfe eines Gemüsehobels in sehr feine Scheiben hobeln. 8 Scheiben nebeneinander auf Küchenkrepp legen und trocken tupfen. Mit Speisestärke bestäuben. Überschüssige Stärke herunter pinseln.

8 weitere Scheiben auf Küchenkrepp legen. Ebenfalls trocken tupfen und dünn mit Eiweiß bepinseln. Je zwei Kartoffelscheiben zusammenlegen.

Kreise mit dem Ausstecher ausstechen und diese im heißen Fett der Fritteuse zu runden Kartoffelkissen ausfrittieren. Abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Trüffel hobeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit frischen Trüffeln bestreuen und servieren.

Malte Krückemeier am 29. November 2021

Magronen, Knöpfe, Zwiebeln, Äpfeln, Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Magronen:

150 g gut durchw. geräuch. Speck	4 große mehligk. Kartoffeln	1 Gemüsezwiebel
100 g Greyerzer	50 g Bergkäse	50 g mittelalter Gouda
100 g Parmesan	2 Eier	250 ml Sahne
2 cl Milch	250 g Spätzlemehl	1 Prise Kümmelsamen
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

3 mittelgroße Zwiebeln	Butter	2 Prisen brauner Zucker
Öl	Salz	

Für die Äpfel:

1 süßer Apfel	1 saurer Apfel	10 Rosinen
200 ml Apfelsaft	1 EL brauner Zucker	1 Vanilleschote

Für den Wildkräutersalat:

50 g gemischte Wildkräuter	2 Walnusskerne	1 TL flüssiger Honig
3 TL dunkler Balsamicoessig	1 TL Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

2 Scheiben Speck à 2 mm dick	2 Zweige glatte Petersilie
------------------------------	----------------------------

Für die Magronen:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser für ca. 15 Minuten kochen. Anschließend abgießen.

Eier, Spätzlemehl und 110 ml lauwarmes Wasser mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren. Spätzle in siedendes Salzwasser schaben. Sind die Spätzle an die Wasseroberfläche gestiegen, eine weitere Minute im Wasser lassen, dann mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die fertigen Spätzle dazugeben und alles kurz durchschwenken.

Greyerzer, Bergkäse, Gouda und Parmesan reiben. Sahne und Milch in einen Topf geben, aufkochen lassen und 2/3 des geriebenen Käses darin unterrühren, schmelzen lassen. Mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Spätzle-Speck-Mischung und Kartoffeln dazugeben und alles miteinander vermengen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und auf dem Käse verteilen.

Älplermagronen ca. 5 Minuten im Ofen backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin mit braunem Zucker und etwas Salz goldbraun braten. Nach und nach Wasser angießen und die Zwiebeln weich schmoren.

Für die Äpfel:

Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden.

Vanilleschote der Länge aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Zucker in eine Pfanne geben und schmelzen lassen. Mit etwa der Hälfte des Apfelsaftes ablöschen und ein leichtes Karamell herstellen.

Apfelspalten und Rosinen hinzugeben, schwenken und den restlichen Apfelsaft angießen. Vanillemark hinzugeben. Äpfel kochen bis sie goldbraun und weich sind. 2-3 Apfelspalten als Garnitur für die Magronen verwenden, die übrigen separat anrichten.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräuter waschen und trockenschleudern. Walnüsse mit Honig in einer Pfanne karamellisieren. Essig, Olivenöl und Salz zu einem Dressing anrühren und den Salat damit anmachen. Wildkräuter mit Walnüssen garnieren und separat anrichten.

Für die Garnitur:

Speckscheiben in einer Pfanne gleichmäßig kross braten, dann herausnehmen und zerbröseln. Einige Speckbrösel über den Äplermagronen verteilen, den Rest über den Wildkräutersalat streuen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Über die Äplermagronen streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Gruner am 15. November 2021

Salsiccia-Ragout mit cremiger Polenta und Focaccia

Für zwei Personen

Für das Ragout:

300 g Salsiccia	400 g gehackte Tomaten	1 Zwiebel
5 EL feinherber Weißwein	1 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

70 g Instant-Polenta	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
2 EL Butter	200 ml Milch	Salz, Pfeffer

Für die Focaccia:

10 kleine Cocktailtomaten	5 kleine Roma-Tomaten	1 rote Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln	1 TL Kapern, in Salzlake	10 schwarze Oliven
3 Zweige Oregano	3 Zweige Salbei	3 Zweige Thymian
20 g frische Hefe	250 g Weizenmehl, Typ 405	1 Prise Zucker
50 g Olivenöl	Salt flakes	1 TL Salz

Für die Garnitur:

30 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
---------------	-------------------

Für das Ragout:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel darin etwa fünf Minuten andünsten. Salsiccia-Brät aus der Pelle drücken und in kleine Stückchen teilen. Zu den Zwiebeln geben und goldbraun braten. Wein angießen und eine Minute köcheln lassen, Tomatenmark unterrühren und eine Minute andünsten. Gehackte Tomaten zufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Polenta:

Knoblauch abziehen, mit Milch und 300 ml Wasser aufkochen. Polenta einrühren, salzen und unter Rühren 6 bis 8 Minuten quellen lassen.

Parmesan reiben. Kurz vor dem Servieren Parmesan und Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teller verteilen.

Für die Focaccia:

Hefe und Zucker in 120 ml warmem Wasser auflösen. 50 g Olivenöl, Mehl und 1 Teelöffel Salz zugeben und 5 Minuten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit den Fingern Mulden in den Teig drücken.

Oregano, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen. Oliven in Scheiben schneiden. Den Teig mit Olivenöl beträufeln, salzen und mit den Kräutern, Tomaten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Kapern und Oliven, so belegen, dass ein schönes Bild entsteht. Focaccia für ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Salt flakes würzen.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Ragout auf der Polenta anrichten. Parmesan darüber hobeln und mit Basilikum bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Antje Tietz am 15. November 2021

Bauernbrot mit Trüffel-Creme, Salat mit Schinken-Speck

Für zwei Personen

Für das Brot und Salat:

$\frac{1}{4}$ Bauernbrot	30 g Baby-Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Birne
$\frac{1}{2}$ Schalotte	25 g feine Speckwürfel	1 EL Weißweinessig
1 TL Trüffelhonig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Mayonnaise:

200 ml Sonnenblumenöl	1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf
$\frac{1}{4}$ TL Salz	Pfeffer	

Für die Trüffelcreme:

15 g schwarzer Wintertrüffel	25 g Crème-fraîche	50 g Mayonnaise
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	Salz	weißer Pfeffer

Für das Ei:

3 Eier, Größe L	50 g feine Semmelbrösel	Mehl, Öl, Salz
-----------------	-------------------------	----------------

Für die Pilze:

50 g Maronen-Röhrlinge	weißer Portwein	1 TL Butter
------------------------	-----------------	-------------

Für die Garnitur:

Kresse

Für das Brot und Salat:

Zwei 2,5 cm dicke Scheiben vom Brot abschneiden und die Brotscheiben in wenig Fett kurz von beiden Seiten rösten.

Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte und Speck darin andünsten. Essig einrühren, den Topf vom Herd ziehen. Trüffelhonig und 1 EL Öl unterrühren. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Spinat damit beträufeln.

Birne waschen, vierteln und entkernen. Dann in dünne Spalten schneiden.

Für die Mayonnaise:

Alle Zutaten, beginnend mit dem Ei, in eine hohe/schmale Rührschüssel geben. Zuerst mit dem Pürierstab alle Zutaten solange mit einander verrühren bis sie sich verbinden und dann den Pürierstab ganz langsam hochziehen.

Für die Trüffelcreme:

Trüffel sehr fein hacken, mit Crème fraîche und Mayonnaise verrühren, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ei:

Zwei Eier in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 6 Minuten garen.

Abgießen, kalt abschrecken und pellen. Übriges Ei auf einen Teller verquirlen. Gekochte Eier salzen und in Mehl wenden. Dann durch das verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren.

In der Fritteuse bei 170 Grad goldgelb ausbacken. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Pilze:

Pilze putzen und in Butter schwenken. Mit Portwein ablöschen. Mit Salz bestreuen.

Für die Garnitur:

Ein wenig Kresse abzupfen. Die Brotscheiben mit Trüffelcreme bestreichen. Feldsalat mit der Birne darauf verteilen und mit dem Dressing beträufeln. Das Ei darauf anrichten, mit Kresse bestreuen und servieren.

Stefanie Golüke am 27. Oktober 2021

Pfannen-Wrap mit Rührei, Guacamole, Serrano-Chip

Für zwei Personen

Für den Wrap:

200 g Mehl	120 ml Wasser	1 TL Backpulver
2 TL neutrales Öl	2 EL weißer Sesam	2 EL schwarzer Sesam
1 TL Salz		

Für das Rührei:

3 Eier	4 Halme Schnittlauch	50 g Butter
50 ml Milch	2 TL neutrales Öl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	6 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	Salz	Pfeffer

Für den Serrano-Chip:

5 Scheiben Serrano-Schinken	4 Zweige Thymian
-----------------------------	------------------

Für die Sauce:

100 g Joghurt, 3,5%	1 kleine Salatgurke	1 Limette
2 Zweige Minze	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Halme Schnittlauch

Für den Wrap:

Das Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Wasser leicht erhitzen und das warme Wasser hinzugeben und zusammen mit dem Öl zu einem Teig verkneten. Teig 20 Minuten ruhen lassen. Teig in 15cm breite Fladen ausrollen, mit Sesam bestreuen und in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten, sodass braune Blasen entstehen. In ein feuchtes Tuch legen, damit die Wraps weich bleiben.

Für das Rührei:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier mit dem geschnittenen Schnittlauch und der Milch vermischen. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und Eier in die Pfanne geben. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Guacamole:

Avocado schälen und vom Kern befreien. Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Gabel zerkleinern. Knoblauch pressen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und halbieren.

Für den Serrano-Chip:

Schinken mit den Thymianzweigen auf ein Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen bei 115 Grad Heißluft ca. 20-25 Minuten kross backen.

Für die Sauce:

Joghurt mit etwas Limettensaft und -Abrieb vermischen, Minze und Gurke kleinschneiden, zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Alle Zutaten zusammen in den Wrap füllen, fest verschließen, mit einem Zahnstocher fixieren, in der Mitte durchschneiden und mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bastian Walter am 27. Oktober 2021

Brezel- und Schwarzbrot-Knödel mit Pilz-Rahm

gemischtem Salat	Zutaten	
Für die Brezelknödel:		
1 Brezel, vom Vortag	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	150 g Speckwürfel
100 ml Milch, 3,8%	50 g Weckmehl	1 Ei
100 g Butter	1 TL Backpulver	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	
Für die Schwarzbrotknödel:		
4 Sch. Roggenbrot	50 g Weckmehl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 g Butter	60 g getrock. Aprikosen	100 ml Milch 3,8%
1 Ei	1 TL Backpulver	Muskatnuss
1 TL gemahlener Koriander	1 TL gemahlener Kümmel	Salz, Pfeffer
Für die Pilze:		
150 g kleine Pfifferlinge	150 g Steinpilze	80 g getrock. Steinpilze
3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	400 ml Sahne
100 g Schmand	5 Scheiben Bacon	100 g Butter
1 TL Zimt	1 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer
Für den Salat:		
200 g Salat-Mix	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Bund Schnittlauch
1 TL Tannenhonig	1 TL Crème-fraîche	1 TL mittel. Tafelsenf
1 Zitrone	3 EL Crema di Balsamico	4 EL Olivenöl

Für die Brezelknödel:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brezel in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und mit Speck in Butter anbraten und dazu geben. Weckmehl, Ei und Backpulver unter die Masse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.

In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Schwarzbrotknödel:

Brot mit Rinde in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen und mit dem Ei, Weckmehl und Backpulver vermengen. Klein geschnittene Aprikosen daruntermischen. Mit Muskatnuss, Koriander, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.

In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Pilze:

Bacon Scheiben kross anbraten und abkühlen lassen.

Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und in Butter glasig andünsten.

Pilze und braunen Zucker dazu geben und durchschwenken.

Sahne zum Kochen bringen und mit Schmand verrühren.

Pilze mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und mit der Sahne auf dem Teller anrichten.

Zerkleinerter Bacon und kleingehackte Petersilie über den Pilzen anrichten.

Für den Salat:

Gewaschenen Salat in eine kleine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Salat gründlich vermischen.

Aus Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Honig, Crème fraîche und Crema di Balsamico ein Dressing anrühren und den Salat damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Christen am 26. Oktober 2021

Champignons mit Chorizo, Zucchini-Röllchen, Frikadelle

Für zwei Personen

Für die Champignons:

250 g kleine Champignons	50 g Chorizo	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	30 ml Sherry
2 EL Olivenöl	3 EL Mandelblätter	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini-Röllchen:

1 kleine Zucchini	30 g Manchego	50 g Serrano-Schinken
1 TL Butter	50 g Sahne	Edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Runzelkartoffeln:

250 g kleine Kartoffeln	75 g grobes Meersalz
-------------------------	----------------------

Für die Mojo verde:

1 grüne Paprika	$\frac{1}{2}$ grüne Chilischote	1 kleine Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	25 ml Olivenöl
1 EL Limettenabrieb, Saft	1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Prise Pfeffer		

Für die Tapas-Frikadelle:

200 g gemischtes Hackfleisch	4 Scheiben Frühstücksspeck	6 getrock. Soft-Datteln
1 Toast	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
35 g Sahnequark	10 g Semmelbrösel	2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Sonnenblumenöl	Petersilie	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Champignons:

Die Champignons putzen und vierteln. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein schneiden. Chorizo in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin kräftig anbraten. Knoblauch, Schalotte und Chorizo dazugeben und mitbraten. Mit Sherry ablöschen und Pfanne vom Herd ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Petersilie und Mandelblätter unterheben.

Für die Zucchini-Röllchen:

Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Käse fein reiben.

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Zucchini auf der Arbeitsplatte auslegen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Mit Schinken belegen und mit etwas Manchego bestreuen. Einrollen und mit Spießen fixieren. Ofenfeste Form mit Butter fetten. Spieße hineinstellen und mit Sahne begießen und übrigen Käse bestreuen.

Im Ofen 15 Minuten überbacken.

Für die Runzelkartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Meersalz in einen Topf geben. Topf mit Wasser auffüllen, bis die Kartoffeln vollständig bedeckt sind. Kartoffeln zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen.

Kartoffeln abgießen. Zurück auf den Herd stellen und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ausdampfen lassen. Topf dabei gelegentlich durchschütteln.

Die Kartoffeln werden beim Ausdampfen leicht runzelig und sollten schließlich rundum von einer feinen Salzkruste bedeckt sein.

Für die Mojo verde:

Paprika und Chilischote waschen und halbieren. Stiel und Kerngehäuse entfernen und klein

schneiden.

Knoblauch abziehen und grob hacken. Die dicken Stiele der Kräuter abschneiden, den Rest grob hacken.

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder Standmixer fein pürieren.

Für die Tapas-Frikadelle:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. 1 TL Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Minuten dünsten.

In einer Schüssel das Hackfleisch, kleingeschnittenes Toast, Quark, Semmelbrösel und Zwiebel-Knoblauchgemisch gut verkneten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

Speckscheiben quer halbieren. Datteln mit Speck umwickeln. Hack in kleine Portionen teilen. Jede Portion in der Handfläche flach drücken.

Eine Speckdattel in die Mitte legen und mit Hack ummanteln. Kaltstellen.

2 EL Öl erhitzen. Frikadellen darin 8-10 Minuten knusprig braten.

Gelegentlich wenden. Petersilie hacken und Frikadelle damit bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Golüke am 25. Oktober 2021

Tagliatelle carbonara

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g Pastamehl, Type 00 50 g Hartweizengrieß 2 Eier
2 EL Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Carbonara:

100 g Speck 1 Knoblauchzehe 2 Eier, Größe L
100 g ital. Schafskäse Salz 1 EL schwarze Pfefferkörner

Für den Nudelteig:

Das Pastamehl auf die Arbeitsfläche streuen und eine Mulde bilden. Eier, Öl und Salz in die Mulde geben und für einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Nach 15 bis 20 Minuten die Folie entfernen und den Teig halbieren. Teighälften mit den Händen kneten und etwas zusammendrücken, sodass der Teig durch die Nudelmaschine passt.

Nun mithilfe der Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen (zweimal durch Stufe 1 und zweimal durch Stufe 2) und anschließend mit dem Tagliatelle-Aufsatz ebendiese herstellen. Tagliatelle mit reichlich Mehl bestreuen und liegen lassen. Vorgang mit dem zweiten Teigstück wiederholen. Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Tagliatelle in das Salzwasser geben und ca. 1 Minuten garen. Direkt in eine Pfanne abseihen.

Für die Carbonara:

In der beschichteten Pfanne die Pfefferkörner kurz anrösten und anschließend in einem Mörser fein zerstoßen. Pfeffer durch ein feines Sieb schütten und die Rückstände im Sieb wegwerfen.

Schwarte vom Speck abschneiden. Guanciale in ca. 0,5cm große Würfel oder Streifen schneiden (je nach Geschmack). Knoblauchzehe mit Schale kurz andrücken und mit den Speckwürfeln in eine große kalte beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam das Fett zum schmelzen bringen. Dabei darauf achten, dass die Hitze nicht zu stark wird.

Eier in einer Schüssel mixen, den meisten Teil des Pecorinos hineinreiben und vermischen.

Kurz bevor die Nudeln Al dente sind, die Pfanne vom Herd nehmen, den Knoblauch rausnehmen und die Pfanne 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Sobald die Nudeln fertig sind mit einer Zange direkt aus dem Wasser in die Pfanne zu dem geschmolzenen und krossen Speck geben und vermengen. Dann vorsichtig die Ei-Käse-Masse dazu gießen dabei ständig verrühren. Ein wenig von dem Nudelwasser dazugeben und vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Simon am 11. Oktober 2021

Pasta carbonara mit Rucola-Romana-Salat

Für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g ital. Mehl, Type 00	3 Eier	2 EL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	

Für die Carbonara:

125 g Guanciale am Stück	150 g Pecorino Romano	4 Eier
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

1 Kopf Romana Salat	50 g Rucola	100 g Cocktail Tomaten
1 Frühlingszwiebel	2 Stängel Basilikum	1 Zweig Thymian
30 g Pinienkerne	2 TL süßer Senf	2 TL scharfer Senf
2 EL weißer Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Pasta:

Das Mehl mit Eier, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben und 5 min.

gut durchkneten. Den Teig für 10 min. beiseite stellen und ruhen lassen.

Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen und gut bemehlen, dann mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle formen. Gut bemehlt antrocknen lassen, zum Schluss in kochendem Wasser al dente kochen und abschütten. 1 Glas Nudelwasser für später abschöpfen.

Für die Carbonara:

Den Guanciale Speck in 2 cm lange Scheiben schneiden, den Käse hobeln und die Eier trennen. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig anbraten, aus der Pfanne nehmen und für später bereitstellen. 3 EL Öl aus der Speckpfanne abschöpfen und aufbewahren.

Die fertige Pasta nun in die Speck-Pfanne geben und leicht in dem Fett anbraten. Danach die Pfanne von der Herdplatte nehmen.

Den Käse und die Eier zu einer zähen Masse verrühren. Das abgeschöpfte Fett vom Speck in die Ei-Käse-Masse rühren.

Danach die Masse zu den Nudeln in die Pfanne geben. Diese darf nicht zu heiß sein, da sonst das Ei stockt. Das abgeschöpfte Nudelwasser nun in die Panne geben und vermischen, bis eine schlotzige Masse entsteht.

Nudeln mit der Sauce gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und den zurückgelegten krossen Speck dazugeben. Zum Schluss mit Pfeffer würzen und den übrigen Käse über die Pasta reiben.

Für den Salat:

Romana Salat und Rucola waschen und trockenschleudern. Romana klein schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alles miteinander vermengen.

Für das Dressing Thymian fein hacken und mit Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Pfeffer und Salz verrühren. Den Salat mit dem Dressing anmachen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Emily Maier am 28. September 2021

Spaghetti mit Fenchel-Salsiccia und Radicchio

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

250 g Pastamehl, Typ 00 2 Eier 2 EL Olivenöl
2 Prisen Salz

Für Salsiccia, Radicchio:

240 g Fenchel-Salsiccia 40 g Pancetta 100-200 g Radicchio
1 rote Zwiebel 1 Zitrone 150 ml Weißwein
1-2 getrock. Chilischote 2 Zweige Rosmarin 2 Prisen getrock. Basilikum
2 Prisen getrock. Thymian 2 Prisen getrock. Oregano 2 TL Zucker
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Pecorino 2 Zweige Rosmarin 6 Zweige glatte Petersilie

Für den Nudelteig:

200 g Pastamehl auf die Arbeitsfläche streuen und eine Mulde bilden.

Eier, Öl und Salz in die Mulde geben und für einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dann den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ruhen lassen. Nach 15 bis 20 Minuten die Folie entfernen und den Teig halbieren. Teighälften mit den Händen kneten und etwas zusammendrücken, sodass der Teig durch die Nudelmaschine passt.

Nun mithilfe der Nudelmaschine dünne Teigbahnen ausrollen (zweimal durch Stufe 1 und zweimal durch Stufe 2) und anschließend mit dem Spaghetti-Aufsatz ebendiese herstellen. Spaghetti mit reichlich Mehl bestreuen und liegen lassen. Vorgang mit dem zweiten Teigstück wiederholen. Wasser mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Spaghetti in das Salzwasser geben und ca. 1 Minuten garen. Direkt in eine Pfanne abseihen.

Für Salsiccia, Radicchio:

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und die getrocknete Chilischote und Rosmarin darin anschwitzen. Zwiebel abziehen, klein schneiden und hinzugeben. Nach kurzer Zeit die Chilischote herausnehmen, Zucker zu den Zwiebeln geben und gut durchschwenken. Pancetta schneiden und hinzugeben. Salsiccia häuten, grob schneiden und in die Pfanne bröckeln. Alles mit Pfeffer würzen, dann die Hitze aufdrehen, den Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Salsiccia-Zwiebel-Mischung mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Radicchio waschen, die Blätter nacheinander lösen, die weißen Stellen entfernen und in feine Streifen schneiden.

Den getrockneten Thymian, Basilikum und Oregano in die Pfanne geben und verrühren. Sobald die Wurst den Weißwein aufgenommen hat, den Radicchio hinzugeben und 2-3 Minuten sautieren. Dann die Pasta in die Pfanne geben und alles durchschwenken.

Für die Garnitur:

Pecorino reiben. Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Pasta mit Pecorino, Rosmarin und Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Schiff am 13. September 2021

Sigara börei mit Schafskäse, Minz-Joghurt und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Börek:

1 Pck. Filoteig	200 g Schafskäse	1 Fenchel
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
1 Zitrone	½ Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Minz-Joghurt:

1 Salatgurke	200 g Naturjoghurt, 3,5%	1 Knoblauchzehe
½ Bund Minze	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für den Feldsalat:

100 g Feldsalat	1 harte Birne	1 rote Zwiebel
Südtiroler Speck	6 Walnüsse	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Ahornsirup	Weißweinessig	Walnussöl
Olivenöl	Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Börek:

Den Schafskäse würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Fenchel waschen und kleinschneiden. Eine Füllung aus Schafskäse, Fenchel, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschale (evtl. Saft) und Petersilie zubereiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In den Filoteig einrollen, mit Hilfe des Eies verschließen und in reichlich Butterschmalz ausbacken. Nach dem Backen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Minz-Joghurt:

Salatgurke in kleine Stifte schneiden, Knoblauch abziehen, gemeinsam mit Minze hacken und unter den Joghurt mischen. Mit Zitronenschale und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

Salat gründlich waschen und trockenschleudern.

Birne waschen, schälen und mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln ausstechen. Zwiebel abziehen und kleinhacken. Birne, Speck, Zwiebel und Walnüsse in Butter anbraten. Pfeffern.

Weißweinessig, Walnuss-/Olivenöl, Senf, Ahornsirup vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat durchs Dressing ziehen und die Pfannenmischung darüber verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 08. September 2021

Gyoza mit Blutwurst, Apfel, Minze an Kaisergranat

Für zwei Personen

Für den Teig:

125 g Weizenmehl	15 g Kartoffelstärke	Stärke
Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	75 ml Wasser

Für die Füllung:

1 kleine festere Blutwurst	1 Granny Smith Apfel	1 kleine rote Zwiebel
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL groben scharfen Senf	Piment-d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für die Gyoza:

Öl

Für den Schaum:

4 Kaisergranat, im Ganzen	6 Garnelenkarkassen	2 Schnapsgläser Cognac
1 Bund Estragon	200 ml Sahne	100 ml Weißwein
100 ml Krustentierfond	1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl
1 TL Sojalecithin	Salz	Pfeffer

Für den Teig:

Das Wasser in einem Topf aufkochen lassen und in einer Schüssel abmessen. Salz ins heiße Wasser rühren, bis es aufgelöst ist.

Weizenmehl und Stärke in eine größere Schüssel sieben und kurz miteinander vermischen.

Salzwasser zum Mehl gießen und den Teig zuerst mit einem Löffel und dann mit den Händen in der Schüssel zu kleinen Klümpchen vermischen, sodass sich das Wasser ideal mit dem Mehl verbindet.

Danach den Teig mit den Händen circa 5 Minuten auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer festen Kugel kneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln (damit der Teig keine Feuchtigkeit verliert) und für 20 Minuten ruhen lassen.

Teigkugel aus Folie wickeln mit den Handinnenflächen zu einer flacheren Scheibe pressen und auf eine mit Stärke bestäubten Fläche legen.

Teigscheibe ebenfalls mit etwas Stärke bestreuen. Teig mit einer Nudelmaschine auf dünnste Stufe ausrollen und nun den Teig mit einer circa 9 cm breiten Ausstechform 20 Kreise aus dem Teig stechen.

Jedes Gyozablatt vorsichtig herauslösen, mit etwas Stärke bepinseln (damit die Blätter beim Stapeln nicht aneinanderkleben) und zur Seite stellen.

Für die Füllung:

Blutwurst enthäuten und mit dem Messer würfeln. Zwiebel abziehen, in kleine feine Würfel hacken, Apfel in dünne Scheiben und dann in Stifte und Würfel schneiden. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Blätter von zwei Zweigen Minze und genauso viel Koriander fein hacken. Senf hinzufügen. Masse erst mit der Gabel zerdrücken, dann mit der Hand kneten, mit Salz Pfeffer und Piment d'Espelette kräftig abschmecken.

Für die Gyoza:

Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Füllung in die Gyoza füllen und schön falten. Gyoza in der Fritteuse goldgelb frittieren und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Schaum:

Kaisergranat aus den Schalen befreien, hinteres Schwanzstück mit dranlassen. Karkassen in einer Pfanne im Öl scharf mit Tomatenmark anbraten, es soll richtig karamellisieren.

Mit Cognac ablöschen und flambieren, danach Wein, Fond und Estragon dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Durch ein Sieb in eine Sauteuse geben und danach einreduzieren lassen.

Zum Schluss Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren Sojalecithin hineinrühren und aufschäumen.

Kaisergranat in einer Pfanne mit sehr heißen Öl kurz auf dem Bauch zuerst anbraten und dann auf den Rücken drehen.

Drei Gyoza auf die Teller setzen, dazwischen Kaisergranat legen, mit dem Schaum umhüllen und mit Apfelstiften und Koriander und Minze dekorieren und servieren.

Dagmar Statz am 07. September 2021

Maultaschen mit Weißwurst, Senfkörnern und Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Senf:

100 ml Apfelsaft	50 ml Gemüsefond	2 TL gelbe Senfsaat
1 Lorbeerblatt		

Für den Teig:

100 g Mehl, Type 550	Mehl	1 Ei, Größe M
1 EL Olivenöl	1 TL kaltes Wasser	Salz

Für die Füllung:

2 Weißwürste, à 60 g	½ Laugenbrezel vom Vortag	1 gehäufte TL Crème-fraîche
5 Zweige glatte Petersilie	1 Ei, Eigelb	¼ Zitrone, Abrieb
1 Prise Zimt	Salz	

Für die Maultaschen:

400 ml Geflügelfond	400 ml Gemüsefond	3 Ingwerscheiben
3 große Kaffir-Limette-Blätter	Mehl	

Für den Crumble:

50 g Honigkuchen	1 TL Butter	1 Prise Piment d'Espelette
Meersalz-Flocken		

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	5 Zweige Kerbel	1 TL Butter
Meersalz-Flocken		

Für den Senf: Den Apfelsaft mit Gemüsefond, Senfsaat und Lorbeerblatt auf mittlerer Stufe ca. 30 Minuten köcheln.

Für den Teig: Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verarbeiten. Gut durchkneten, in Frischhaltefolie einschlagen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung: Laugenbrezel im Blitzhacker zerkleinern. Ei trennen.

Weißwürste pellen, kleinschneiden und in den Blitzhacker geben. Crème fraîche, Petersilie, Zitronenabrieb, Zimt, ein Eigelb und eine Prise Salz dazugeben. Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Füllung in eine Schüssel geben. Ca. 2-3 EL Brösel von der Laugenbrezel unterheben. Füllung in einen Einwegspritzebeutel umfüllen.

Für die Maultaschen: Teig aus dem Kühlschrank holen. Durch die Nudelmaschine drehen – bis Stufe 1. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auslegen. In die Mitte die Füllung aufspritzen – jeweils 2-3 cm von der Füllung. Teig mit Eiklar bepinseln. Teig umschlagen und mit Hilfe des Stiles eines Holzlöffels die einzelnen Maultaschensegmente abtrennen. Gemüse- und Geflügelfond mit Ingwer und Limettenblätter aufsetzen und aufkochen. Temperatur halbieren und die Maultaschen für 4-6 Minuten im heißen Sud garziehen lassen.

Für den Crumble: Frühstückskuchen im Blitzhacker zerkleinern. Brösel dann in Butter anrösten.

Mit Piment d'Espelette und Meersalz würzen. **Für die Garnitur:** Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. In Butter anschlachten. Mit Meersalz würzen. Kerbel feinhacken.

Drei Maultaschen auf einen tiefen Teller geben. Brühe angießen.

Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln, Kuchencrumble, Senfkörnern und Kerbel ausgarnieren und servieren.

Malte Krückemeier am 07. September 2021

Sucuk mit Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln, Apfel-Soße

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	1 Apfel	1 Birne
1 Zitrone	1 Stück kalte Butter	Mehl
1 Prise Zimt	1 Prise Kurkuma	1 Prise Kardamom
1 Prise Zucker	Apfelsaft	Salz, Pfeffer

Für die Wurst:

1 Sucuk-Wurst	Mehl
---------------	------

Für die Röstzwiebeln:

1 Zwiebel	250 g Butterschmalz	½ EL Mehl
1 Prise Meersalz		

Für den Kartoffelstampf:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen und gar kochen. Mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Butter und Muskat dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel und Birne waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und auch in Streifen schneiden.

Apfel-, Birnen-, und Zwiebelstreifen kurz in Zucker und Zitronensaft einlegen, dann anbraten und mit Apfelsaft ablöschen. Salz, Pfeffer, Zimt, ein wenig Kurkuma und ein wenig Kardamom dazugeben. Apfel-, Birnen und Zwiebelstreifen herausnehmen und warm stellen. Die Sauce ggfs. mit weiterem Apfelsaft angießen, einköcheln lassen und mit kalter Butter und zur Not etwas Mehl andicken. Die Sauce süß, sauer und mit Zimt abschmecken.

Für die Wurst:

Sucuk in 0,7 mm dicke Scheiben schneiden, je nach Geschmack mehlieren und nicht zu schnell von beiden Seiten durchbraten.

Für die Röstzwiebeln:

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, halbieren und in die gewünschte Form schneiden. Zwiebel mit Mehl und Salz mischen und in heißem Butterschmalz ausbacken. Sobald die Zwiebeln goldbraun sind, mit einer Schöpfkelle aus der Pfanne nehmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Kartoffelstampf schwungvoll auf die Teller bringen. Die warmgestellten Apfel- und Zwiebelstreifen sowie die Röstzwiebeln elegant darüber verteilen. Birnen und Sucuk daneben anrichten. Die Sauce über die Wurst und neben den Stampf geben. Das Gericht servieren.

Konrad Birgelen am 12. Juli 2021

Safran-Fregola-sarda, Kirschtomaten, Rauke, Salsiccia

Für zwei Personen

Für die Fregola sarda:

200 g Fregola sarda	250 g Kirschtomaten	1 Bund Rauke
1 kleine weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Pecorino
1 EL Butter	80 ml trockener Weißwein	100 ml Geflügelfond
2 Zweige Minze	½ Döschen Safranfäden	½ Döschen Safranpulver
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Salsiccia:

2 Salsiccia à 150 g	4 Kirschtomaten	4 Salbeiblätter
2 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl

Für die Fregola sarda:

Die Fregola sarda in Salzwasser al dente garen. Anschließend kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten abbrausen, trockentupfen und halbieren. Rauke verlesen, Stiele entfernen, abbrausen und trockenschleudern. Minze abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pecorino fein reiben.

2 Esslöffel Öl in einem weiten Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch kräftig darin andünsten. Safranfäden und Safranpulver hinzufügen.

Fregola sarda und Tomaten unterheben und alles mit Weißwein und Fond auffüllen. 5 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann Rauke und Minze unterheben und etwa 1 Minute zusammenfallen lassen. Vor dem Servieren Pecorino und Butter einrühren.

Für die Salsiccia:

Salsiccia in 1 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze braten. Salbei, Lorbeer und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Zur Salsiccia in die Pfanne geben und etwa eine Minute mitbraten. Tomaten an der Rispe abbrausen, trockentupfen und kurz mitbraten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Dagmar Statz am 05. Juli 2021

Spitzkohl-Speck-Fladen, Pflaumen-Lack und Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für den Fladen-Teig:

2 Eier	200 g Weizenmehl	1,5 TL Backpulver
100 ml Fischfond	Salz	

Für die Spitzkohl-Speck-Fladen:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	3 Frühlingszwiebeln	6 Scheiben Bacon
Öl		

Für den Pflaumen-Miso-Lack:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer
1 EL Pflaumenmus	4 EL passierte Tomaten	1 TL dunkle Misopaste
1 EL Reisessig	1 EL Mirin	1 EL Sake
Worcestersauce	Salz	Pfeffer

Mayonnaise:

1 Ei	150 ml Erdnussöl	1 TL Senf
Reisessig	Zucker	Salz

Für die Jakobsmuscheln:

5 ausgel. Jakobsmuscheln	1 Scheibe Bacon	1 EL Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

Aonori Algenpulver	Bonitoflocken	Sushi-Ingwer
--------------------	---------------	--------------

Für den Fladen-Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig 100 ml Wasser, Eier, Weizenmehl, Backpulver, Fischfond und Salz zu einem homogenen Teig vermischen.

Für die Spitzkohl-Speck-Fladen:

6 Scheiben Bacon auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca.

10 min. knusprig backen. Danach herausnehmen und in kleine Stücke brechen.

Spitzkohl und Frühlingszwiebeln in feine Streifen bzw. Ringe schneiden.

1 EL der Frühlingszwiebelringe für die Garnitur zur Seite stellen.

Zwei Pfannen auf dem Herd erhitzen. In die erste Pfanne etwas Öl hineingeben und ein Viertel des Teiges. Die Hälfte des Spitzkohls und der Frühlingszwiebeln darauf geben und so lange backen bis der Teig goldbraun ist.

Öl in die zweite Pfanne geben und den Fladen aus der 1. Pfanne mit der Spitzkohlseite nach unten in die neue Pfanne geben.

In der ersten Pfanne nun einen zweiten Fladen backen. Die Baconstücke aus dem Ofen darauf verteilen. Den ersten Pfannkuchen mit der Krautseite nach unten auf den zweiten Fladen auf den Bacon geben. Auf niedriger Stufe zu Ende garen.

Für einen zweiten Fladen alles wiederholen.

Für den Pflaumen-Miso-Lack:

Schalotte und Knoblauch schälen und halbieren. Beides mit 2 Scheiben Ingwer, Pflaumenmus, passierten Tomaten, einem Spritzer Reisessig, Mirin, Sake und Misopaste in einen Topf geben und sämig einkochen.

Abschließend mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die **Mayonnaise:**

Ei mit Senf in einen schmalen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab mixen, das Öl langsam dazu gießen und vorsichtig zu einer Mayonnaise hochziehen. Mit Zucker, Salz und Reisessig abschmecken. In den Spritzbeutel umfüllen.

Für die Jakobsmuscheln:

Jakobsmuscheln waschen, trockentupfen und in 2-3 Scheiben schneiden.

In einer sehr heißen Pfanne von einer Seite zusammen mit dem Bacon in Öl anbraten. Butter dazugeben, kurz nachbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

Zum Anrichten den Spitzkohl-Speck-Fladen auf den Teller geben, großzügig mit der roten Okonomiyakisauce bestreichen. Mayonnaise in feinen Streifen auf dem Fladen verteilen. Jakobsmuschel-Scheiben kreisförmig auflegen und alles mit Algenpulver, Bonitoflocken, Sushi Ingwer und Frühlingszwiebeln toppen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Malte Krückemeier am 21. Juni 2021

Spargel-Spitzen, Kartoffel-Rösti, Hollandaise, Salat

Für zwei Personen

Für den Salat:

200 g grüner Spargel	200 g weißer Spargel	200 g Erdbeeren
50 g Feta	½ Bund frische Minze	50 g Walnusskerne
30 g Zucker	1 EL Olivenöl	

Für die Zitronen-Marinade:

1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker
Salz		

Für das Balsamico-Dressing:

1 TL Senf	1 EL Balsamico	1 TL Honig
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Hollandaise:

100 g Butter	1 Ei	1 Zitrone
1 TL Dijonsenf	1 TL Crème-fraîche	1 Spritzer Weißwein
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	1 Ei	1 EL Mehl
4 EL Butterschmalz	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Spargelspitzen:

8 weiße Spargelspitzen	100 g Wacholderschinken	1 Zitrone
20 g Butter	1 Prise Zucker	Salz

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für den Salat:

Den Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Walnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 8 Minuten rösten. Anschließend in Zucker karamellisieren und hacken.

Grünen und weißen Spargel schälen, die holzigen Enden abbrechen und in Scheiben schneiden. Weißen Spargel in etwas Olivenöl dünsten.

Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden. Minze abrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit Erdbeeren vermengen. Am Ende Feta über den Salat bröckeln.

Für die Zitronen-Marinade:

Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft mit Zucker, Salz und Olivenöl vermengen und zu gleichen Anteilen über Erdbeer, grünen und weißen Spargel geben.

Für das Balsamico-Dressing:

Senf, Balsamico und Honig mit Salz und Pfeffer mischen. Olivenöl mit einem Schneebesen in das Dressing einrühren.

Für die Hollandaise:

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Ei trennen und Eigelb mit Zitronensaft, Senf, Crème fraîche, Zucker und Salz pürieren.

Butter bei laufendem Pürierstab langsam zu der Eimasse gießen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffel schälen und klein raspeln. Ei trennen. Kartoffel mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Mehl vermengen. Kartoffelmasse zu Rösti formen und mit Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun braten.

Für die Spargelspitzen:

Wasser mit einem Spritzer Zitronensaft, Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Spargelspitzen hinzufügen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Kartoffelrösti mit Spargel, Schinken und Hollandaise garnieren.

Für die Garnitur:

Zum Schluss mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen und mit Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Riedmiller am 08. Juni 2021

Tapas aus Salmorejo, Kartoffeln, Garnelen, Chorizo

Für zwei Personen

Für die Salmorejo:

400 g mittlere Tomaten	1 altbackenes Baguette	200 g Serrano-Schinken
1 Knoblauchzehe	2 Eier	1 EL Weißweinessig
Olivenöl	Eiswasser	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

500 g festk. Kartoffeln	250 g Salz
-------------------------	------------

Für die Mojo verde:

1 grüne Paprika	4 Scheiben Weißbrot	2 Knoblauchzehen
2 Bund glatte Petersilie	2 Bund Koriander	3 Zweige Thymian
150 ml Olivenöl	50 ml Sherry-Essig	1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer		

Für die Garnelen:

6 große Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Chilischote	2 Zweige Koriander	2 Zweige glatte Petersilie
Sherry	Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Cayennepfeffer		

Für das weiße Bohnenmus:

300 g kl. weiße Bohnen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige Salbei	2 Zweige Oregano
100 ml Gemüsefond	3 EL Olivenöl	1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Für die Chorizo:

1 dünne Chorizo-Salami	1 EL Honig	1 EL alter Balsamico
75 ml trock., span. Rotwein	3 EL Olivenöl	2 Lorbeerblätter

Für die frittierten Oliven:

6 große grüne Oliven	6 große schwarze Oliven	4 EL Semmelbrösel
4 EL Mehl	2 Eier	Pflanzenöl

Für die Salmorejo:

Das Baguette in kaltem Wasser einweichen und nach ein paar Minuten ausdrücken. Tomaten für einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser tauchen, häuten, Strünke und Fruchtfleisch herausschneiden. Knoblauch abziehen. Tomaten mit etwas Brot, ausreichend Olivenöl, sowie Knoblauch, Essig, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab mixen, in Schälchen füllen und kaltstellen.

Eier hart kochen, pellen und klein hacken. Schinkenscheiben in feine Streifen schneiden. Die kalte Suppe mit etwas Olivenöl, dem Ei und dem Schinken garnieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und gerade komplett mit Wasser bedecken. Salz hinzufügen und die Kartoffeln (je nach Größe) ca. 30 Minuten mit schräg aufgelegtem Deckel kochen. Wenn das Wasser nahezu verkocht ist, den Herd ausschalten und die Kartoffeln in Salz ausdampfen lassen, dabei ab und zu den Topf rütteln, damit die Kartoffeln nicht anbrennen.

Für die Mojo verde:

Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch abziehen und grob hacken, Kräuter abbrausen, trockenwedeln und etwas klein schneiden. Paprika, Essig, Knoblauch, Petersilie, Koriander, Thymian, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren, am Schluss Olivenöl hinzufügen und solange mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Falls die Mojo verde noch zu dünnflüssig ist, noch etwas Weißbrot hinzufügen und aufmixen.

Für die Garnelen:

Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Garnelen mit Zitronensaft, gehackter Chilischote, Salz und Cayennepfeffer marinieren, die Kräuter fein hacken. Garnelen in heißem Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten, gehackten Knoblauch hinzufügen und mit einem guten Schuss Sherry ablöschen. Kurz köcheln lassen, so dass die Garnelen innen noch glasig sind und dann in kleine heiße Tonschalen mit etwas Knoblauch-Sherry-Sud füllen und mit den gehackten Kräutern garnieren.

Für das weiße Bohnenmus:

Bohnen mit kaltem Wasser abspülen. Schalotte abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl glasig dünsten. Bohnen hinzufügen und mit Gemüsefond und ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Bohnen weichgekocht sind, gehackten Knoblauch hinzufügen und die Masse pürieren. Sollten noch Häutchen von den Bohnen erkennbar sein, die Masse durch ein Sieb streichen. Bohnenmus mit fein gehackten Salbei- und Oreganoblättern, einem Spritzer frisch gepresstem Zitronensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Chorizo:

Chorizo häuten und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl erhitzen und die Chorizo-Scheiben kurz darin anbraten, dann mit Honig leicht karamellisieren lassen, mit Balsamico und dem Rotwein ablöschen, Lorbeerblätter hinzufügen und noch mehrere Minuten köcheln lassen.

Für die frittierten Oliven:

Öl in einem Topf auf ca. 175 Grad erhitzen. Panierstraße aus Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel in je einer Schale aufbauen, und die Oliven in der Reihenfolge Mehl, Ei, Semmelbrösel panieren. Panade mit den Fingern sanft festdrücken und die Oliven im heißen Öl ca. 1-2 Minuten heiß ausbacken, bis sie goldbraun sind, dann auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht in kleinen Schalen anrichten und servieren.

Thorsten Hamann am 07. Juni 2021

Pochiertes Ei, Hollandaise, Pak Choi, Guacamole, Speck

Für zwei Personen

Für die Eggs Benedict:

2 Toasties	4 Scheiben Bacon	1 Pak Choi Kopf
150 g Butter	Salz	

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Limette	grüne Chilisauce
2 EL Limetten-Öl	1 Zweig Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Hollandaise:

1 Schalotte	1 Limette	2 Eier
100 g Butter	40 ml Weißwein	20 ml Estragonessig
3 Pfefferkörner	Piment d'Espelette	Salz, Pfeffer

Für die pochierten Eier:

2 Eier	150 ml heller Essig	Salz
--------	---------------------	------

Für die Garnitur:

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

Für die Eggs Benedict:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Bacon für 10-15 Minuten im Ofen gleichmäßig knusprig rösten.

Butter in einem Topf erhitzen, bis sich die Molke trennt, karamellisiert und Nussbutter entsteht.

Toasties von beiden Seiten in der braunen Butter rösten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Pak Choi putzen und vom Strunk befreien. Das Grüne des Pak Choi in feine Streifen schneiden und etwas vom weißen Strunk dazu schneiden.

Toasties aus der braunen Butter nehmen und auf einem Blatt Küchenrolle abtropfen lassen. Pak-Choi-Streifen in die braune Butter geben und mit Salz würzen. Pak Choi herausnehmen und beiseite stellen.

Für die Guacamole:

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Fruchtfleisch der Avocado aus der Schale lösen und Kern entfernen. Limetten-Öl hinzugeben sowie etwas Limettenabrieb- und saft hinzugeben. Koriander abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und 1 TL davon zu der Avocado geben. Alles mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz, Pfeffer und Chilisauce würzig abschmecken.

Für die Hollandaise:

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Pfefferkörner zerdrücken. Schalottenwürfel mit Weißwein, Estragonessig und Pfefferkörnern zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren.

Die Reduktion durch ein Sieb in einen Aufschlagkessel geben. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eigelbe zur Reduktion geben und alles zusammen über einer Sauteuse mit einem Spiralschnee- besen warm und schaumig aufschlagen. Butter erhitzen und langsam unter die aufgeschlagene Masse rühren. Dabei darauf achten, dass man am Anfang nur tröpfchenweise die Butter zugibt, später dann in einem dünnen Strahl, sodass die Hollandaise nicht gerinnt. Hollandaise mit Li- mettensaft, Limettenschale sowie Salz, Piment d'Espelette und Pfeffer abschmecken.

Für die pochierten Eier:

Eier aufschlagen und jeweils in eine Tasse geben. 1 Liter Wasser zusammen mit etwas Salz und Essig zum Kochen bringen. Das kochende Wasser vom Herd ziehen und mit einem Schnee- besen im Uhrzeigersinn rühren, sodass sich ein Strudel bildet. Eier nun einzeln hintereinander ins Es- sigwasser geben und bei leicht simmerndem Wasser 6 Minuten pochieren. Eier anschließend mit

einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und abstehendes Eiweiß abschneiden.

Für die Garnitur:

Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. kuechenschlacht.zdf.de Toasties mit Guacamole bestreichen. Pak Choi darauf verteilen. Zwei Scheiben knusprigen Bacon darauf legen. Ein pochiertes Ei aufsetzen und Limetten-Hollandaise darüber geben. Mit Schnittlauchröllchen und Limettenabrieb bestreuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sandi Elayan am 17. Mai 2021

Salsiccia-Carbonara mit Petersilien-Panko-Crunch

Für zwei Personen

Für die Pasta:

100 g Mehl, Typ 00 100 g Semola di Grano Duro Rimacinata
3 Eier, Größe M

Für die Carbonara:

200 g Salsiccia picante 50 g Parmesan 50 g Pecorino Romano
3 Eier 2 TL getrock. Tomatenflocken 1 Lorbeerblatt
Salz Pfeffer

Für den Crunch:

25 g Pankobrösel 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Butterschmalz

Für die Pasta:

Zwei Eier trennen und jeweils das Eigelb auffangen. Beide Mehlsorten, ein Volleier und zwei Eigelbe in eine Schüssel geben und per Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Bei Bedarf etwas Wasser (oder Mehl) hinzufügen. Nudelteig in Frischhaltefolie verpacken und kaltstellen. Den Teig mithilfe des Nudelaufsatzes der Küchenmaschine dünn ausrollen. Anschließend den Aufsatz wechseln und die Nudelbahnen in Fettuccine schneiden.

Für die Carbonara:

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zwei Volleier sowie ein Eigelb verquirlen. Parmesan und Pecorino reiben und zum Ei geben. Gut vermengen und eine Prise Salz hinzugeben.

Salsiccia-Brät aus der Haut drücken und kleine Bällchen formen. In einer Pfanne ohne Fett anbraten und herausnehmen.

Gebratene Salsiccia Bällchen in eine Schüssel auf Küchenpapier geben und zugedeckt beiseitestellen. Pfanne aufgestellt und abkühlen lassen.

Ausreichend Wasser mit Salz und einem Lorbeerblatt zum Kochen bringen und die frische Pasta darin in 3-4 Minuten al dente kochen. Etwas Wasser abschöpfen und zur Seite stellen. Nudeln auf ein Sieb geben, kurz abtropfen lassen, dann in die Pfanne geben, in der zuvor die Salsiccia gebraten wurde. Die Ei-Käse-Mischung und etwas Nudelwasser hinzugeben und vorsichtig vermengen. Dabei darauf achten, dass das Ei nicht stockt. Mit Tomatenflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Salsiccia-Bällchen anrichten.

Die Pasta immer in kochendes und gesalzenes Wasser geben, damit der Geschmack in der Nudel bleibt.

Für den Crunch:

Knoblauch abziehen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch und Petersilie fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pankobrösel bei mittlerer Hitze in der noch heißen Pfanne knusprig anrösten. Vom Herd nehmen, Knoblauch und Petersilie dazugeben und verrühren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvio Orro am 10. Mai 2021

Himmel un Ääd

Für zwei Personen:

Für die Blutwurst:

75 g Speck-Blutwurst

Für die Röstzwiebeln:

50 g Zwiebel

1 TL edelsüßes Paprikapulver 1 EL Mehl

1 TL Salz

Pflanzenöl

Für den Apfelkaramell:

1 süßer, grüner Apfel

25 g Butter

50 ml Obstler

50 g Zucker

Für das Kartoffelpüree:

250 g mehlig. Kartoffeln

40 g Butter

50 g Sahne

1 TL Kümmel

Muskatnuss

1 Prise Salz

1 Prise weißer Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Halme Schnittlauch

Für die Blutwurst:

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Blutwurst häuten und in dünne Scheiben hobeln. Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Rost legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten kross backen.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Mehl, Paprikapulver und Salz mischen. Zwiebelringe in der Mehlmischung wälzen. Öl in einer Fritteuse auf 160 Grad erhitzen und die Zwiebelringe im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier entfetten. Evtl. etwas nachsalzen.

Für den Apfelkaramell:

Apfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Apfelwürfel und Zucker zugeben, dann ständig rühren, bis sich ein helles Karamell bildet. Schnaps zugeben und weiter rühren, bis keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist. Ggf. die Apfelwürfel auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit abseihen. Auf Teller geben und abkühlen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Topf mit Wasser, Salz und Kümmel aufsetzen. Kartoffeln schälen, klein schneiden und weich kochen, dann abgießen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, kurz aufkochen lassen, über die Kartoffeln gießen und stampfen. Dann durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Halme als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gennaro Ippolito am 28. April 2021

Blutwurst, Steckrüben-Stampf und Pumpernickel-Brösel

Für zwei Personen

Für den Stampf:

300 g Steckrüben	1 Zitrone	200 ml Geflügelfond
100 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Stück Butter	1 EL Zuckerrübensirup	3 EL Geflügelfond
1 EL Balsamico-Essig	Rauchsalz	

Für die Brösel:

30 g Pumpernickel	20 g Haselnussblättchen	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	1 Zweig glatte Petersilie	15 g Panko

Salz

Für die Praline:

100 g Blutwurst	1 Ei (Eigelb)	2 EL Semmelbrösel
1 Ei	Panko, Mehl	

Für den Stampf:

Die Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Steckrübe schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Fond und Sahne weichkochen. Stampfen und mit Muskat, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Sirup, Fond und Essig erhitzen, mit Rauchsalz abschmecken und mit der Butter montieren.

Für die Brösel:

Pumpernickel zerreiben und mit Panko und Nüssen in Butter und Olivenöl leicht rösten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, kleinschneiden untermengen und alles mit Salz abschmecken.

Für die Praline:

Blutwurst pellen und in kleine Würfel schneiden. Ei trennen und Eigelb auffangen. Blutwurst zusammen mit Eigelb und Semmelbröseln zu einem Teig pürieren und formen.

Pralinen nacheinander in Mehl, Ei und Panko wälzen und in einer Fritteuse bei 170 Grad bräunen. Auf Küchentuch abtropfen lassen.

Eine Praline darf nicht in eine zu kalte Fritteuse, da sie sonst zu lange braucht und dadurch zerfällt. Besser ist es, die Praline schnell bei voller Hitze kross auszubacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Steffen am 21. April 2021

Pochiertes Ei, Wasabi-Soße, Erbsen-Stampf, Speck-Chip

Für zwei Personen

Für das pochierte Ei:

2 Eier 6 EL Essig

Für den Erbsenstampf:

400 g TK-Erbsen 1 Zwiebel 3 EL Crème-fraîche
50 ml Gemüsesfond Öl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Wasabisauce:

4 EL Wasabipaste 50 g Butter 50 g Mehl
550 ml Milch Zucker Salz, Pfeffer

Für den Speck-Chip:

4 Streifen Bacon 1 TL brauner Zucker 1 TL edelsüßes Paprikapulver

Für die Garnitur:

1 Kästchen Kresse

Für das pochierte Ei:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Etwas Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Essig hinzufügen, Hitze reduzieren, mit einem Kochlöffel einen Strudel erzeugen und das Ei vorsichtig in die Mitte des Strudels gleiten lassen. Je nach Wunsch gar ziehen lassen.

Für den Erbsenstampf:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Öl andünsten.

Erbsen ca. zwei Minuten mitdünsten. Mit Gemüsesfond ablöschen und kurz aufkochen. Mit einem Pürierstab fein pürieren. Crème fraîche unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Für die Wasabisauce:

Butter in einem Topf zerlassen. Mehl darin andünsten und aufschäumen.

Milch nach und nach unter Rühren zugießen und aufkochen. Unter häufigen Rühren bei milder Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Wasabi, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Speck-Chip:

Bacon mit Zucker und Paprikapulver würzen und auf ein Backblech im Ofen bei 200 Grad rösten, bis er schön knusprig ist.

Für die Garnitur:

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

Tanja Ghebreghiher am 07. April 2021

Pfälzer Saumagen, Senf-Soße, Kartoffel-Stampf, Kohlbeet

Für zwei Personen

Für den Pfälzer Saumagen:

400 g ungebr. grobe Bratwurst	2 festk. Kartoffeln	220 g gewürf. Speck
2 Eier	3 TL Mehl	2-4 EL feine Brösel
1 Msp. Muskatnuss	1 TL Majoran	1 TL edelsüßes Paprika

Butter, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

6 festk. Kartoffeln	90 g Butter	50 ml Milch
2 Zweige glatte Petersilie	1 TL Majoran	1 TL edelsüßes Paprika
1 Msp. Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Kohlbeet:

1 Chinakohl	100 g gewürf. Speck	1 EL Sojasauce
1 TL ganzer Kümmel	1 TL Majoran	1 TL edelsüßes Paprika
1 Prise Zucker	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce:

3 EL mittelsch. Senf	1 TL Senfkörner	200 ml Gemüsesfond
100 ml Milch	3 EL Mehl	3 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Pfälzer Saumagen:

Die Kartoffeln schälen und in 5 mm große Würfel schneiden. Auch den Speck in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Würfel zusammen in die vorgeheizte Pfanne geben und kurz anbraten. Mit ein wenig Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Bratwurst aus der Haut pellen und mit der Kartoffel-Mischung aus der Pfanne in eine Schüssel geben. Zusammen mit Eiern, Mehl und Brösel zu einer Masse kneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Muskatnuss und Majoran abschmecken.

Frischhaltefolie ausrollen und die Masse als Wurst auf die Frischhaltefolie geben und in Alufolie einrollen. Nun für 25 Minuten im kochenden Wasser garen. Danach auspacken, in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter goldbraun braten.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in kochendes Wasser geben. Nachdem die Kartoffeln weich sind, Wasser abgießen, Butter zugeben und die Kartoffeln zerstampfen. Nach Bedarf Milch hinzugeben um eine cremigere Konsistenz zu erreichen. Mit Pfeffer, Salz, Paprika, Majoran und Muskat abschmecken. Petersilie abbrausen, hacken und unterheben.

Für das Kohlbeet:

Die äußerste Schicht vom Kohl entfernen. Kohl in Scheiben schneiden, waschen und abtropfen. Speckwürfel in 5 mm Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Den Kohl hinzugeben, mit Sojasauce ablöschen und kurz schwenken. Mit Paprikagewürz, Majoran, Kümmel, Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Butter schmelzen und das Mehl unterrühren. Temperatur reduzieren, Fond und Milch dazugeben und bei geringer Hitze verrühren. Senf und Senfkörner hinzufügen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marius Müller am 06. April 2021

Spirelli mit mediterraner Soße

Für zwei Personen

Für die Pasta:

100 g Mehl Type 405	1 Ei	1 Stück Butter
1 TL Olivenöl	1 frische Kurkumaknolle	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Jagdwurst	2 türkische Paprika	2 Tomaten
1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark
400 g passierte Tomaten	1 EL Johannisbeer-Marmelade	Balsamico-Essig
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Thymian	1 Zweig Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Tschubritza	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Pasta:

Das Mehl in eine Schüssel geben, Ei und Öl in die Mitte hinzugeben und alles mit einer Gabel vermischen, sodass ein krümeliger Teig entsteht.

Daraus mit den Händen eine Kugel formen. Teig 10 Minuten ausgiebig kneten. Er sollte elastisch und glänzend werden und nicht an den Händen kleben. Wenn der Teig zu trocken ist, ggfs. etwas lauwarmes Wasser hinzugeben. Ist er zu feucht, etwas Mehl hinzugeben und alles erneut gründlich durchkneten.

Teigkugel 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Wartezeit Teig ausrollen, in Streifen schneiden und zu Spirellis formen. Den nicht benötigten Teig immer wieder zudecken, da er sonst schnell austrocknet.

Muskatnuss reiben und eine Messerspitze auffangen. Kurkuma schälen und klein schneiden. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Nudeln in heißem Wasser kochen, bis sie oben schwimmen, dann abgießen und mit Butter, Pfeffer, Salz, Muskat und evtl. Kurkuma abschmecken.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl goldgelb glasig garen. Wurst klein schneiden und hinzugeben. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, klein schneiden und mit dem Tomatenmark hinzugeben. Kräftig anbraten und mit Essig ablöschen. Tomaten waschen, trockentupfen und klein schneiden. Passierte Tomaten hinzugeben und nach und nach Marmelade, Tomaten, Oliven und Knoblauch hinzugeben. Basilikum, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Am Ende mit Paprikapulver, Tschubritza, Salz, Pfeffer, Basilikum, Thymian und Petersilie abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Zeiler am 24. März 2021

Steinpilz-Ravioli mit Petersilien-Öl und Parmesan

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

150 g doppelgr. Mehl 4 Eier

Für die Füllung:

2 Handvoll getrock. Steinpilze	1 Schalotte	1 TL Butter
75 g Ricotta	15 ml Weißwein	1,5 EL Haselnüsse, gehackt
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Petersilienöl:

50 ml Olivenöl	3 Stängel Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL Meersalz
$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	75 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Kräuterseitlinge	6 Cherrytomaten	braune Butter
4 Scheiben Schinken	75 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Zwei Eier trennen. Aus Mehl, 1 Ei und 2 Eigelben in einer Küchenmaschine einen Nudelteig kneten. Den Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank kaltstellen **Für die Füllung:** Für die Füllung Steinpilze in ca. 75 ml heißem Wasser einweichen und anschließend sehr klein schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butter anbraten. Steinpilze hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und das Einweichwasser der Steinpilze hinzugeben. Masse einkochen lassen und vom Herd nehmen.

Haselnüsse in einer weiteren Pfanne kurz anrösten und mit der Steinpilzmasse, Ricotta und einem 1 Eigelb vermischen. Dafür sollte die Masse nicht mehr zu heiß sein und schon etwas abgekühlt. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudelteig ausrollen und rund ausstechen. Etwas von der Füllung darauf geben. Teig am Rand mit Wasser befeuchten und zu Ravioli zusammenfalten. Mit einer Gabel am Rand das Muster eindrücken. Die Ravioli in Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Anschließend eine Pfanne aufstellen und Butter bräunen. Ravioli nochmal kurz in der Pfanne schwenken.

Bei Interesse 2 Ravioli zusätzlich mit einem leicht angetauten Eigelb füllen.

Für das Petersilienöl:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie mit Knoblauch, Parmesan, Olivenöl und Meersalz in einem Standmixer kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden und in etwas Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan grob hobeln und auf einem Backblech kleine Häufchen legen.

Cherrytomaten und Schinken mit auf das Blech legen. Blech etwa 7 Minuten zu Parmesanchips, gebackenen Tomaten und knusprigen Schinken ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ann-Kristin Rausch am 15. März 2021

Rosenkohl-Risotto mit Pancetta und Winter-Salat

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	250 g Rosenkohl	50 g Pancetta
25 g Hirse	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 g Parmesan	500 ml Geflügelfond
50 ml trockener Weißwein	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Kopf grüner Eichblattsalat	1 Möhre	1 Frühlingszwiebel
1 Softtomate	6 Walnusskerne	1 TL mittelscharfer Senf
6 EL Walnussöl	2 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Feigenessig
1 Zweig glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Rosenkohl putzen und in kochendem Salzwasser 5 Minuten bissfest garen, dann abgießen, in Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Die äußeren Blätter der Röschen ablösen und beiseitestellen.

Rosenkohlröschen halbieren. $\frac{1}{2}$ Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die halbierten Rosenkohlröschen darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

Geflügelfond in einen Topf geben und erwärmen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pancetta in Streifen schneiden.

Hirse gut abspülen. $\frac{1}{2}$ Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Pancetta anbraten. 1 Esslöffel Pancetta herausnehmen und beiseitestellen. Risottoreis und Hirse mit in den Topf geben und leicht anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach mit warmem Geflügelfond auffüllen und Risotto ca. 20 Minuten bissfest kochen. Parmesan reiben. Kurz vor Ende der Garzeit 2 Esslöffel Parmesan und restliche Butter unter das Risotto rühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zuvor beiseitegelegten Pancetta kurz in einer Pfanne erwärmen. Risotto mit gebratenen Rosenkohlröschen, Rosenkohlblätter, Pancetta und restlichem Parmesan anrichten.

Für den Salat:

Salat waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerpflücken. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Möhre schälen und raspeln.

Senf, Walnussöl, Balsamicoessig und Feigenessig mit einem Stabmixer zu einer sämigen Vinaigrette verarbeiten. Getrocknete Tomate in feine Würfel schneiden und hinzugeben. Tomate mit dem Stabmixer untermixen. Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

Walnusskerne halbieren, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen rösten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden.

Salat mit Frühlingszwiebel und Möhre auf einem Teller anrichten, mit der Vinaigrette überziehen und mit Walnüssen und Petersilie dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Wehmeier am 03. Februar 2021

Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck

Für zwei Personen

Für den Schupfnudelteig:

375 g kl. mehligk. Kartoffeln	75 g Weizenmehl (505)	10 g Kartoffelstärke
1 Ei	Mehl	Muskatnuss
Salz		

Für die Schupfnudeln:

150 g Speckwürfel	200 g Sauerkraut	2 Zwiebeln
30 g Bergkäse	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 TL Kümmel	Salz	Pfeffer

Für den Schupfnudelteig:

Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln waschen und bei mittlerer bis hoher Hitze 15-20 Minuten weichkochen. Anschließend schälen und fein stampfen. Mehl, Ei, Kartoffelstärke, Salz und Muskat locker miteinander vermischen. Mit der Kartoffelmasse vermengen und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 4 cm dicke Rollen formen. Teiglinge abstechen und zu Schupfnudeln formen. Danach portionsweise ins heiße Wasser geben und jeweils 5 Minuten sieden lassen, bis sie nach oben steigen. Anschließend kurz in kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Für die Schupfnudeln:

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Speckwürfel darin anbraten.

Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Kümmel in die Pfanne zum Speck geben. Schupfnudeln ebenfalls dazugeben und bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten.

Sauerkraut unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze 3 Minuten schmoren lassen. Den Bergkäse mit einer Käseibe hobeln und am Ende über die Schupfnudeln geben. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Valentina Harrendorf am 27. Januar 2021

Tagliatelle Carbonara

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl (Typ 00) 2 Eier Salz

Für die Carbonara:

125 g Guanciale Speck 50 g Pecorino 15 g Parmigiano Reggiano
4 Eier Öl Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig:

Das Mehl auf der Arbeitsfläche zu einem Haufen formen und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier und Salz hinzugeben und mit den Händen zu einem homogenen Teig kneten. Er darf nicht zu krümelig oder klebrig sein. Den Teig 15 Minuten bei Zimmertemperatur in Frischhaltefolie ruhen lassen. Anschließend mit einem Pasta-Aufsatz zuerst Platten ausrollen und danach mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu Nudeln formen.

Für die Carbonara:

Die Rinde des Guanciale entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

Anschließend die Scheiben in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Guanciale kurz anbraten, allerdings nicht zu lang, da das Aroma sonst zu intensiv wird. Die Eier trennen und die 4 Eigelbe in eine Schüssel schlagen. Etwas Pecorino hinzufügen, der Rest wird zum Garnieren verwendet. Mit Pfeffer würzen und mit einem Handrührgerät mixen. Einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. 1 TL vom kochenden Wasser in die Eigelbmasse einrühren.

Tagliatelle nun im Salzwasser kochen, 2-3 Minuten vor Kochzeit-Ende abgießen und in die Pfanne mit dem Guanciale geben. Etwas Nudelwasser hinzugeben, kurz erhitzen, durchschwenken und mit Pfeffer würzen.

Die Eimischung in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Pasta mit dem Guanciale einrühren. Pecorino und Parmigiano Reggiano mit einer Käseibe hobeln und zum Schluss mit schwarzem Pfeffer über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Valentina Harrendorf am 25. Januar 2021

Index

- Avocado, 14, 45, 66, 86
- Bacon, 10, 11, 27, 60
- Blutwurst, 8, 11, 25, 54, 75, 89, 90
- Bohnen, 6, 84
- Bratwurst, 2, 48, 59, 78, 92
- Brokkoli, 4, 20, 46
- Brot, 23
- Butter, 23
- Carbonara, 12, 24, 35, 50, 71, 72, 88, 97
- Chinakohl, 92
- Chorizo, 32, 37, 42, 48, 69, 84
- Eier, 20, 23
- Erbsen, 32, 91
- Essig, 23
- Fenchel, 60, 73
- Flammkuchen, 51
- Frischkäse, 20
- Grünkohl, 57
- Gurke, 41, 44, 49, 66, 74
- Himmel-und-Erde, 19, 89
- Kürbis, 29, 40
- Kartoffeln, 23
- Kartoffelstärke, 20
- Knödel, 7, 38, 40, 67
- Knoblauchzehen, 23
- Kresse, 20
- Lasagne, 33
- Möhren, 5, 6, 29, 33, 52, 95
- Maronen, 5, 65
- Mehl, 20
- Mett, 14, 25, 32, 37, 44, 45, 48, 51, 52, 66, 69, 77, 86
- Milch, 23
- Muskatnuss, 23
- Nudeln, 1, 12, 24, 33, 35, 41, 42, 50, 53, 57, 71–73, 77, 79, 94, 97
- Pak-Choi, 4, 11, 86
- Pancetta, 22, 24, 35, 54, 73, 95
- Paprika, 1, 48, 58, 84, 92
- Parmesan, 20
- Pilze, 4, 14, 27, 36, 40, 47, 67, 69, 94
- Pizza, 41
- Polenta, 64
- Rösti, 8, 46, 82
- Rüben, 90
- Radicchio, 21, 73
- Radieschen, 7, 49
- Reis, 32, 54, 60, 95
- Rettich, 59
- Rosenkohl, 29, 95
- Rosmarin, 23
- Rote-Bete, 32, 51, 60
- Rotkraut, 7
- Rucola, 51, 72
- Südtiroler, 23
- Sahne, 20
- Salami, 84
- Salat, 12, 14, 19, 31, 44, 49–51, 55, 62, 65–67, 72, 74, 82, 95
- Salsiccia, 33, 39, 45, 53, 64, 73, 79, 88
- Sauerkraut, 96
- Schinken, 1, 14, 18, 20, 21, 33, 37, 40, 41, 46, 47, 50, 51, 56, 57, 61, 65, 66, 69, 82, 84, 94
- Schinkenwürfel, 20
- Schnittlauch, 23
- Schoten, 32, 48
- Sellerie, 22, 29, 45, 55
- sonstige, 93
- Spargel, 16, 22, 82
- Speck, 2, 4–6, 12, 13, 16, 18, 19, 23, 31, 36, 38, 43, 44, 50, 52, 55, 56, 62, 65, 67, 69, 71, 72, 74, 80, 86, 89, 91, 92, 96, 97
- Spinat, 23, 32, 47, 61
- Spitzkohl, 1, 31, 80
- Steckrübe, 90

Teig-Taschen, 18, 35, 36, 53, 77, 94
Thymian, 23
Trüffelöl, 23

Würstchen, 59
Weißwurst, 7, 49, 77
Wintertrüffel, 23
Wirsing, 5

Zitrone, 20
Zucchini, 33, 37, 39, 58, 69
Zweige, 23
Zwiebel, 20
Zwiebeln, 23