

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Profi: Vegetarisch**

**2008-2009**

**110 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Almkäse im Brot gebacken . . . . .	1
Apfel-Sauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln . . . . .	2
Auberginen-Bällchen . . . . .	3
Avocado-Crossinis . . . . .	3
Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto . . . . .	4
Beeren-Kaltschale mit weißer Mousse . . . . .	4
Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne . . . . .	5
Bratkartoffel-Salat mit pochiertem Eigelb und Croutons . . . . .	5
Canneloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio . . . . .	6
Crêpes-Suzette . . . . .	6
Curry-Früchte mit Fladenbrot . . . . .	7
Dreierlei Kartoffel-Püree mit Crema-di-Balsamico . . . . .	8
Duo Porree, Apfel mit Ingwer . . . . .	9
Falafel mit Romana-Salat . . . . .	10
Feta-Piroggen mit grüner Schnittlauch-Soße . . . . .	11
Friaulische Gnocchis mit Spargel . . . . .	12
Gebratene Kräuter-Grieß-Schnitte mit Pilz-Soße . . . . .	12
Gebratener Reis mit Gemüse und Ei . . . . .	13
Gebratener Spargel mit Erdbeeren und Mango . . . . .	13
Gefüllte Kartoffeln . . . . .	14
Gefüllte Spitzpaprika . . . . .	14
Gefüllte Zucchini-Blüten . . . . .	15
Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse . . . . .	15
Gemüse-Flan mit Kresse-Salat . . . . .	16
Gemüse-Focaccia . . . . .	16

Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis-Nudeln . . . . .	17
Gemüse-Tatar mit Mozzarella . . . . .	17
Geschmorter Chicorée mit Soße Choron . . . . .	18
Gestapeltes von der Steckrübe mit Wan-Tan . . . . .	18
Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf . . . . .	19
Gratinierte Birnen mit Kakao-Nudeln und Gorgonzola-Soße . . . . .	20
Gratinierte Käseplatte . . . . .	20
Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott . . . . .	21
Herzhafte Dampf-Nudeln mit Linsen-Soße . . . . .	22
Honigkuchen . . . . .	22
Joghurt-Mousse mit Granatapfel-Soße . . . . .	23
Joghurt-Quark-Mousse mit Zwetschgen-Ragout . . . . .	23
Käse-Körbchen . . . . .	24
Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat . . . . .	24
Käse-Soufflé mit Pellkartoffeln . . . . .	25
Käse-Spätzle . . . . .	25
Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei . . . . .	26
Kartoffel-Puffer mit Apfelmus . . . . .	26
Kompott von Berg-Linsen mit Ziegen-Frischkäse . . . . .	27
Kräuter-Spatzen . . . . .	28
Krautfleckerl . . . . .	29
Linsen-Curry . . . . .	29
Mais-Timbale mit Pilz-Soße . . . . .	30
Mangold-Lasagne . . . . .	31
Mangold-Maultaschen mit Zitronen-Schaum . . . . .	32
Milch-Reis mit frischen Erdbeeren . . . . .	32
Milch-Reis-Schnitten mit Apfelmus . . . . .	33
Milli-Rahm-Strudel . . . . .	33
Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt . . . . .	34
Nuss-Apfel-Taschen in Nougat-Soße . . . . .	34
Omelett, Kartoffel-Würfel und frischer Spinat . . . . .	35
Pasta mit Artischocken . . . . .	36

Persischer Eier-Kuchen mit Kräutern . . . . .	36
Persischer Safran-Reis . . . . .	37
Pilz-Cannelloni mit Tomaten-Ragout . . . . .	37
Pilz-Lauch-Strudel . . . . .	38
Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel . . . . .	38
Pochierte Eier mit Sellerie-Püree und Kräuter-Soße . . . . .	39
Pochierte Senf-Eier . . . . .	40
Powidel-Quark-Teigtaschen . . . . .	41
Provenzalische Gemüse-Tarte . . . . .	42
Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott . . . . .	43
Quark-Palatschinken . . . . .	44
Quark-Tomaten-Terrine . . . . .	45
Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen . . . . .	46
Ragout von Winterrettich mit Reis-Plätzchen . . . . .	47
Ravioli mit Pecorino liquido . . . . .	48
Ravioli von getrockneten Tomaten mit Parmesan-Schaum . . . . .	49
Rhabarber-Strudel mit Mandel-Soße . . . . .	50
Ricotta-Soufflé mit Birnen-Soße . . . . .	51
Rote-Bete mit Pinien-Gnocchi und Kerbel-Öl . . . . .	52
Rucola-Kräuter-Quiche . . . . .	53
Russische Eier . . . . .	54
Süße Weihnacht-Calzone mit Lebkuchen-Soße . . . . .	54
Sauerkraut-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree . . . . .	55
Schafskäse-Tomaten-Roulade . . . . .	56
Scharfe Bananen-Ravioli . . . . .	57
Senf-Gemüse mit Rösti . . . . .	58
Spaghetti mit jungen Erbsen und Minze . . . . .	58
Spargel-Salat mit Croutons, Tomaten und Basilikum . . . . .	59
Spargel-Soufflé . . . . .	59
Spiegelei auf Spinat mit weißem Trüffel und Comté . . . . .	60
Spinat-Ei-Ravioli im Salat-Nest . . . . .	61
Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert . . . . .	61

Stapelei von Linsen-Mousse mit Apfel-Soße . . . . .	62
Steinpilz-Gnocchi . . . . .	62
Suppe von geröstetem Spitzkraut . . . . .	63
Tagliatelle con noci . . . . .	63
Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken . . . . .	64
Trüffel-Eier in Filo-Teig mit Ricotta-Creme . . . . .	64
Tutti Frutti . . . . .	65
Variationen von der Tomate . . . . .	66
Vietnamesische Sommer-Rolle mit süßscharfer Chili-Soße . . . . .	67
Waffeln mit Ziegenkäse und Feigen . . . . .	67
Waffeln mit Zwetschgen-Kompott . . . . .	68
Warmer Carnaroli-Reis mit gebratenem Gemüse . . . . .	68
Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat . . . . .	69
Wurzel-Gemüse-Nudeln mit Gorgonzola-Soße . . . . .	69
Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat . . . . .	70
Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat . . . . .	71
Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon . . . . .	72
Zucchini-Blüte mit Ratatouille . . . . .	73
Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta . . . . .	74
Zweierlei von Artischocke auf Frisée und Oliven . . . . .	75
Zwetschgen-Knödel . . . . .	76

## **Index**

**77**

# Almkäse im Brot gebacken

## Für 4 Personen

### Almkäse im Brot:

8 Scheiben Bauernbrot                      8 Scheiben Almkäse                      2 EL Öl  
Chiliflocken, getrocknet

### Marinierte Kräuter:

60 ml Gemüsebrühe                      2 EL Rotweinessig                      0,5 TL Senf, scharf  
3 EL Olivenöl                      50 g Kräuter, gezupft                      50 g Blüten  
Salz                      Pfeffer

### Schnittlauchsoße:

100 g Crème-fraîche                      4 – 5 EL Sahne                      1 TL Senf, scharf  
1 EL Zitronensaft                      1 Prise Zucker                      2 EL Schnittlauchstifte  
Salz                      Cayennepfeffer                      Erdbeermarmelade mit Kardamom  
Aprikosenmarmelade mit Chili

### Almkäse im Brot:

Bauernbrot in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Almkäse auf die eine Hälfte der Brotscheiben legen und mit Chiliflocken bestreuen. Die zweite Hälfte des Brotes darüber klappen und fest andrücken. In einer heißen Pfanne die Brotscheiben mit dem Öl auf beiden Seiten kross braten und auf einem Küchentuch abtropfen.

### Marinierte Kräuter:

Für das Dressing Brühe mit Rotweinessig, scharfem Senf und Olivenöl aufmixen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter und Blüten damit marinieren.

### Schnittlauchsoße:

Crème-fraîche mit Sahne und Senf vermischen. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Zum Schluss frisch geschnittene Schnittlauchstifte dazugeben. Almkäse im Brot in mundgerechte Stücke schneiden und mit den marinierten Kräutern servieren. Dazu die Schnittlauchsoße, Erdbeermarmelade mit Kardamom und Aprikosenmarmelade mit Chili reichen.

Alfons Schuhbeck am 14. November 2008

# Apfel-Sauerkraut mit Kräuter-Schupfnudeln

## Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eigelb	2-3 EL Mehl	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 Schalotten	3 EL Butter
250 ml trockener Weißwein	200 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
1 TL Wacholderbeeren	1 TL Instant Bio-Gemüsebrühe	1 Prise Zucker
2 Äpfel		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell Eigelb untermengen, Mehl und die Kräuter untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze Muskat würzen. Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren, Brühenpulver, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfeliertel in feine Spalten schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen. (Die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren.) Mit Salz und Pfeffer das Sauerkraut abschmecken. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken, unter das Sauerkraut mischen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Januar 2009

# Auberginen-Bällchen

## Für 4 Personen

### Polpette di melanzane:

1 Aubergine, unbehandelt	3 EL Öl	100 g Mozzarella
100 g Semmelbrösel	1 Ei	1 Glas Weißwein
1 Glas Wasser	Olivenöl	Salz

### Salat:

1 Römersalat	150 g Joghurt	0,5 TL Senf
1 Bund Pfefferminze	Zitronensaft	Öl
Salz	Pfeffer	

Auberginen-Bällchen:

Aubergine in Würfel schneiden, salzen, kurz stehen lassen und anschließend ausdrücken, um Bitterstoffe zu vermeiden. Anschließend in Öl anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Ein Glas Wasser hinzufügen, salzen und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen. Den Käse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Semmelbrösel zu den Auberginenwürfeln geben. Aus dem Teig kleine Bällchen rollen. Die Bällchen in dem rohen, zerschlagenen Ei und dann in den Semmelbröseln wälzen. Die Bällchen in ausreichend Olivenöl circa drei Minuten frittieren.

Salat:

Den Römersalat waschen und die Blätter abzupfen. Aus Zitronensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Senf eine Marinade machen. Die Salatblätter kurz darin wälzen und auf einem Teller anrichten. Die Auberginenbällchen darauf anrichten. Pfefferminze hacken und zwei Esslöffel davon über den Joghurt geben, der zu den Auberginenbällchen gereicht wird.

Sarah Wiener am 18. Juli 2008

# Avocado-Crossinis

## Für 4 Personen

1 Avocado, reif	0,5 Bund Kräuter, gemischt	2 Zitronen, unbehandelt
1 Zehe Knoblauch	1 Knolle Knoblauch	8 Scheiben Bauernbrot
8 Cocktailtomaten	Pfeffer, schwarz	Salz

Avocado schälen und entkernen, die Kräuter fein hacken und die Zitronen auspressen. Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Das Fruchtfleisch der Avocado lösen und zu Mus zerdrücken. Etwa acht Teelöffel gehackte Kräuter, Zitronensaft und Knoblauch untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Knoblauchknolle halbieren und eine Hälfte zusammen mit den Broten in einer Pfanne rösten. Die Cocktailtomaten in feine Scheiben schneiden. Die Brote mit der Avocadocreme bestreichen und mit den Tomatenscheiben anrichten. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

Horst Lichter am 20. September 2008

## Bayerische Creme mit Honig-Kräuter-Pesto

### Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	100 ml Sahne	1 Vanilleschote
100 ml Milch	2 Eigelb	40 g Zucker
40 g Basilikum	40 g Pinienkerne	30 g Honig
40 g Olivenöl	1 EL Zitronensaft	20 g Parmesan, gerieben
1 Prise Salz	Pfeffer	<b>Für die Garnitur:</b>
2 Erdbeeren	1-2 Stängel Pfefferminze	Zucker

Gelatine in Wasser einweichen und die Sahne steif schlagen. Das Mark aus der Vanilleschote schaben und in einem Topf mit Milch aufkochen. Topf vom Herd ziehen, die ausgedrückte Gelatine zugeben und darin auflösen. Eigelb und Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die Vanillemilch unter ständigem Rühren dazugeben und zur Rose abziehen, d.h. auf ca. 75 Grad erhitzen. Die Masse über Eiswasser kalt rühren und zum Schluss die geschlagene Sahne unterziehen. Die Crème in große Sektschalen einfüllen und für ca. 2 Stunden kühl stellen. Für das Pesto Basilikum zupfen, waschen und abtropfen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten und mit dem Basilikum, Honig, Olivenöl und Zitronensaft in einen Mixer geben und gut durchmischen. Parmesan unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten das süße Pesto über die Crème geben und mit geviertelten, gezuckerten Erdbeeren und Pfefferminzblättchen garnieren.

Otto Koch Freitag, 11. April 2008

## Beeren-Kaltschale mit weißer Mousse

### Für 2 Personen

125 g Sahne	50 g weiße Kuvertüre	1 Vanilleschote
500 g Erdbeeren	100 g Himbeeren	100 g Brombeeren
100 g Johannisbeeren	1 Orange, unbehandelt	2 Zweige Basilikum
2 Zweige Minze	100 g Zucker	50 ml Sekt

Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und darin die klein gehackte Kuvertüre auflösen. Vanillemark aus der Schote streichen und unter die Sahne mischen. Die Masse in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse kalt ist. (Kann auch schon am Vortag gemacht werden.). Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Restliche Beeren auslesen bzw. abzupfen. Die Orange abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. Basilikum- und Minzeblätter sehr fein schneiden. Zucker mit Orangenschale und den Kräutern vermischen. Erdbeeren mit dem Orangen-Kräuter-Zucker pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Sekt untermischen und abschmecken. Die übrigen Beeren im Ganzen zugeben und die Suppe kalt stellen. Die gekühlte Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und Nocken abstechen. Die Suppe anrichten und die Moussnocken dazugeben.

Karlheinz Hauser Montag, 29. Juni 2009

## Beeren-Kuchen mit Vanille-Sahne

### Für 6 Personen

130 g gemahlene Mandeln	50 g Weichweizengrieß	1 TL Backpulver
5 Eier	Salz	80 g weiche Butter
110 g Zucker	1 Pack Bourbon-Vanillezucker	1 TL abgeriebene Zitronenschale
500 g gemischte Beeren	1 Vanilleschote	200 g Sahne

Mandeln, Grieß und Backpulver gründlich mischen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad / Gas Stufe 2-3) vorheizen. Eine Tarte- oder Springform (ca. 26 cm Durchmesser) leicht einfetten. Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Butter, 80 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren, dann das Eigelb unterrühren. Mandelmischung unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in die Form geben und glatt verstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit die Beeren putzen, evtl. etwas klein schneiden und mit ca. 2 EL Zucker mischen. Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne schlagen, Vanillemark und 1 EL Zucker untermischen. Den Saft, den die Beeren gezogen haben, absieben und unter die Sahne mischen. Boden aus dem Ofen nehmen, gleich die Beeren darauf geben, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Vanillesahne servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Juli 2009

## Bratkartoffel-Salat mit pochiertem Eigelb und Croutons

### Für 4 Personen

500 g La Rate Kartoffeln	4 EL Olivenöl	2 Schalotten
300 ml Geflügelbrühe	3 EL süßer Senf	1 EL Estragonessig
Salz, Pfeffer	1 Bund Radieschen	1/2 Bund Schnittlauch
2 Brezeln	2 EL Butter	4 Eier

Kartoffeln waschen und gut bürsten. Dann in gleichmäßige Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl langsam goldgelb braten. Schalotten schälen, fein würfeln und kurz vor Ende der Garzeit mit zu den Kartoffeln geben und anbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben. Für die Vinaigrette die Geflügelbrühe erwärmen. Den süßen Senf und das restliche Olivenöl einrühren und mit Estragonessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing warm über die Kartoffelscheiben geben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann nochmals abschmecken. Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zusammen mit den Radieschen unter den Salat heben. Brezeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter knusprig braten. Eier trennen, das Eigelb in eine Schöpfkelle geben und in siedendem (nicht kochendem) Wasser ca. eine Minute pochieren. Den Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten, das pochierte Eigelb vorsichtig darauf setzen, leicht salzen, Brezelcroutons darüber streuen.

Michael Kempf Freitag, 19. September

# Cannelloni mit Ziegenkäse in Parmesan-Milch mit Radicchio

## Für 2 Personen

4–6 Lasagneblätter	Salz	500 g Blattspinat
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zwiebel	2 EL Butter	200 ml Milch
1 TL Gemüsebrühepulver	1 Scheibe Toastbrot	50 g Parmesan
1 Prise Muskat	200 g Ziegen-Frischkäse	2 EL Sahne
1 Eigelb	1 Radicchio	1 EL Puderzucker

Lasagneblätter kurz in Salzwasser vorkochen (sie sollten nicht zu weich sein), kurz abschrecken und abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat aus der Pfanne nehmen, etwas auskühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Den Ofen auf 180 Grad (umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Soße Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, die Zwiebeln anschwitzen, mit der Milch aufgießen und Gemüsebrühepulver zugeben. Das Brot zerbröseln und zur Milch geben, mit dem Schneebesen gut durchschlagen und aufkochen. Dann vom Herd ziehen und Parmesan untermischen. Die Soße mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Ziegenkäse mit Sahne und Eigelb glatt rühren, Spinat untermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Masse auf die Lasagneblätter streichen und zusammenrollen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und Cannelloni mit der Nahtstelle nach unten einlegen. Mit der Parmesanmilch übergießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit den Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne Puderzucker karamellisieren, den Radicchio zugeben und kurz schwenken. Cannelloni mit Radicchio anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 26.03.2008

# Crêpes-Suzette

## Für 2 Personen

100 g Mehl	1 Ei	2 Eigelb
125 ml Milch	Salz	1 TL zerlassene Butter
ca. 2 EL Butterschmalz	2 Orangen, unbehandelt	6 Zuckerwürfel
1 EL Butter	4 cl Orangenlikör	2 cl Cognac

Mehl, Ei, Eigelb, Milch und eine Prise Salz mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gut vermischen, dann die flüssige Butter untermischen. Etwas Butterschmalz in der heißen Pfanne zergehen lassen und aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Pfannkuchen im Ofen bei ca. 60 Grad warmstellen. Eine Orange heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben bzw. Zesten abziehen mit dem Zestenreiser. Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen. Die zweite Orange dick schälen, sodass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch ist und die Orangenfilets herausschneiden, dabei den Saft mit auffangen. Die Zuckerwürfel in einer heißen Pfanne zerdrücken und mit etwas Butter karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen, die Zesten zugeben. Die Soße einkochen. Die Crêpes zu Vierteln zusammenklappen und mit den Orangenfilets in die Soße geben und schwenken. Likör und Cognac dazugeben und kurz köcheln lassen oder flambieren. Crêpes mit der Soße anrichten, dazu passt sehr gut Vanilleeis.

Vincent Klink Mittwoch, 04. November 2009

# Curry-Früchte mit Fladenbrot

## Für 2 Personen

150 g Mehl	40 ml Olivenöl	5 g Hefe
Pfeffer, Meersalz	2 EL Schwarzkümmel	2 weißfleischige Pfirsiche
1 Apfel	2 Aprikosen	2 Pflaumen
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 Lauchzwiebel
1 EL Mehl	10 ml trockener Wermut	1/8 l Gemüsebrühe
1 EL Currypulver	evtl. 1 EL Mehlbutter	

Für das Fladenbrot Mehl, Olivenöl, Hefe und 50 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf einer bemehlten Fläche hauchdünn ausrollen, mit einer Kaffeetasse Kreise ausstechen und diese mit etwas Wasser bepinseln. Die Teigkreise pfeffern, salzen, mit etwas Schwarzkümmel bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 220 Grad (Umluft: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3 ) ca. 5 Minuten ausbacken. Für die Curryfrüchte die Früchte waschen, entkernen und je nach Größe vierteln oder achteln, so dass sie alle ungefähr gleiche Größe haben. Die Schalotte schälen, fein hacken und mit etwas Öl anschwitzen. Die Lauchzwiebel, waschen, fein hacken und das Weiße der Zwiebel mit in die Pfanne geben. Mit Mehl bestäuben und mit Wermut und Brühe ablöschen. Curry zugeben und alles einköcheln lassen. Das Grün der Lauchzwiebel ebenfalls dazugeben und alles kurz aufkochen. Die festeren Früchte in die Soße geben und etwas später die weicheren. Alles erneut kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Evtl. noch mit Mehlbutter andicken und die Curryfrüchte mit dem Fladenbrot anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juli 2008

## Dreierlei Kartoffel-Püree mit Crema-di-Balsamico

### Für 4 Personen

#### Safran-Püree:

5 Kartoffeln, fest	2 Kapseln Safran-Fäden	250 ml Sahne
2 EL Butter	Kümmel	Salz

#### Petersilienpüree:

5 Kartoffeln, fest	2 Bund Petersilie	4 EL Olivenöl
20 Pinienkerne	1 Zehe Knoblauch	Parmesankäse
Kümmel	Salz	

#### Tomatenpüree:

5 Kartoffeln, fest	4 Tomaten	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Tomatenmark	3 EL Olivenöl
1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte	Kümmel
Zucker	Salz	Pfeffer
Crema di Balsamico		

#### Safran-Püree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne, Butter und Safran-Fäden hinzufügen und gut verrühren. Mit Salz abschmecken.

#### Petersilienpüree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Knoblauch schälen. Petersilie, Olivenöl, Pinienkerne und die Knoblauchzehe fein mixen und dieses Pesto kalt unter die Kartoffelmasse rühren. Frisch geriebenen Parmesankäse nach Belieben unterheben.

#### Tomatenpüree:

Die Kartoffeln schrubben und in wenig Salzwasser mit einem Hauch Kümmel garkochen. Dann pellen und fein stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln. Mit durchgepresster Knoblauchzehe, fein gehackter Schalotte, Tomatenmark, Rosmarin, Thymian, Olivenöl und etwas Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Grobe Kräuter entfernen das Tomatenpüree unter die Kartoffelmasse rühren. In Form von Kugeln anrichten. Mit etwas Crema di Balsamico beträufeln.

Sarah Wiener am 19. Juni 2009

## Duo Porree, Apfel mit Ingwer

### Für 4 Portionen:

600 g Porree	400 g Äpfel (Boskoop)	30–50 g frische Ingwerknolle
40 g Butter	Salz, Pfeffer	1 TL Zucker
1 EL Zitronensaft	5 EL süße Sahne	

Porree putzen: Hartes Grün abschneiden, die Stangen der Länge nach einschneiden, waschen. Dann in 3 Zentimeter breite Streifen schneiden.

Äpfel waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse herauslösen. Jede Hälfte in etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Nun den Ingwer schälen, dann entweder fein hacken oder aber in hauchdünne Scheiben schneiden.

In einer großen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen, Apfel- und Ingwerscheiben kurz darin anbraten, dann das restliche Fett hinzugeben. Das Obst aus der Pfanne heben und beiseite stellen.

Die Porreestreifen in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Zucker darüber streuen. Wenden und ganz kurz karamellisieren lassen. Zitronensaft hinzufügen. Bedeckt etwa 4 Minuten garen.

Deckel entfernen, Apfel-Ingwer-Mischung in die Pfanne geben und alles zusammen mit der Sahne offen noch etwa 2 Minuten weitergaren.

### Tipps:

Diese Gemüsebeilage passt zu Kurzgebratenem. Man kann sie auch kalt auf einem Buffet servieren, sollte dann aber die Sahne weglassen und etwas großzügiger mit Zitronensaft beträufeln.

Bei Porree beziehungsweise Lauch müssen Sie mit bis zu 40 Prozent Abfall rechnen. Fertig geputzte Stangen bleiben feucht eingeschlagen im Kühlschrank zwei bis drei Tage lang frisch. Mit den in feine Streifen geschnittenen zarten weißen und hellgrünen Teilen können Sie jederzeit auch eine Suppe, einen Eintopf oder einen Salat anreichern.

Frischer Ingwer sollte knackig sein, die Schale leicht glänzen. Mit einem Küchenmesser lassen sich die Knollen gut feinhacken. Größere Mengen kann man in einer Küchenmaschine zerkleinern. Der Ingwer sollte dabei aber nicht heiß werden, damit die scharfen ätherischen Öle erhalten bleiben.

test Februar 2008

## Falafel mit Romana-Salat

### Für 2 Personen

200g Kichererbsen	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Dill	1 Bund Lauchzwiebeln	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Chilipulver
Salz	1/2 TL Backpulver	Pflanzenöl
1 Chilischote	3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1/2 Dose geschälte Tomaten	Zucker	1/2 Romanasalat
1/2 Gurke	Pfeffer	

Die Kichererbsen über Nacht in viel Wasser einweichen. Dann abschütten, abtropfen lassen und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Petersilie, den Koriander und den Dill fein hacken. Die Hälfte der Lauchzwiebeln fein schneiden. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein schneiden. Alles zusammen mit den Kichererbsen ein zweites Mal durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Kreuzkümmel, Chilipulver und 1 TL Salz würzen und das Backpulver untermengen. Mit feuchten Händen Bouletten formen von 3 Zentimeter Durchmesser und 1 Zentimeter Höhe. In einer Friteuse oder in der Pfanne das Öl erhitzen und die Bouletten darin goldbraun frittieren. Für die Soße eine Zwiebel schälen und klein schneiden, die Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Zwiebel und Chili in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und zwei kleingeschnittene Tomaten aus der Dose dazu geben. Alles durchkochen und mit Salz und Zucker abschmecken. Dann die Soße pürieren. Den Salat waschen und klein schneiden, die restlichen Lauchzwiebeln und die Gurke würfeln, alles mischen und mit Salz, Pfeffer und 2 EL Olivenöl würzen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. Februar 2009

# Feta-Piroggen mit grüner Schnittlauch-Soße

## Für 2 Personen

### Für den Teig:

125 g Magerquark	125 g Mehl	1 Prise Salz
125 g Butter	1 Eigelb	2 EL Milch
Meersalz		

### Für die Füllung:

1/2 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie	1 EL Olivenöl
1 TL Rosmarin, gehackt	100 g Fetakäse	

### Für die Schnittlauchsoße:

1 Schalotte	1 TL Zitronensaft	1 EL Weißwein
1 EL kräftige Gemüsebrühe	2 Eigelb	1 EL Butterflocken
1 Bund Schnittlauch, gehackt	2 EL Schlagsahne, steif	1 Prise schwarze Pfefferkörner
Salz		

Ein Tuch in ein Salatsieb legen und den Quark hineinlegen. Das Tuch an den Enden zusammendrehen und den Quark fest ausquetschen. Der Quark sollte wirklich trocken sein. Quark, Mehl, Salz und Butter auf ein Arbeitsbrett geben und mit einem großen Messer durchhacken. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Die Teighugel in Folie wickeln und eine Stunde kaltstellen. Dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Wieder zusammenfalten und abermals ausrollen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen, dann auf 2 Millimeter ausrollen und 12 cm große Quadrate ausschneiden. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Zwiebel fein hacken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. In etwas Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, Rosmarin und Petersilie zugeben. Den Fetakäse klein hacken und mit den angedünsteten Kräutern vermischen. Einen Esslöffel der Füllung jeweils auf ein Teigviereck geben und diagonal zuklappen. Eigelb und Milch verquirlen. Die Teigpäckchen damit bepinseln und mit grobem Salz bestreuen. Im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten backen. Für die Soße die Schalotte klein hacken. Schalotte mit Zitronensaft, Weißwein, Brühe und dem Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Wird die Soße dick und cremig, sofort vom Feuer gehen, aber weiterschlagen, bis der Schüsselboden keine Hitze mehr abgibt. Nun die Butter, den Schnittlauch und die geschlagene Sahne unterheben. Abschmecken mit Pfeffer und Salz. Piroggen und Schnittlauchsoße anrichten, dazu passt sehr gut Kohlrabigemüse.

Vincent Klink Mittwoch, 15. April 2009

## Friaulische Gnocchis mit Spargel

**Für 4 Personen**

**Spargel:**

8 Spargel, grün            8 Spargel, weiß    Zucker  
Salz

**Gnocchis:**

4 Kartoffeln, mehlig    150 g Mehl            1 Ei  
3 EL Olivenöl            Salz                    Butter  
Majoran, frisch

Spargel:

Grünen und weißen Spargel putzen und in etwas kochendem Wasser, mit einer Prise Zucker und Salz bissfest kochen. Anschließend den Spargel in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Gnocchis:

Die Kartoffeln mit der Schale kochen, warm pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit dem Mehl, Ei und einer Prise Salz rasch zu einem Teig vermengen. Den Teig in dicke Würste rollen und zwei Zentimeter Stücke abschneiden. Die Gnocchis in siedendem Wasser etwa zwei Minuten köcheln lassen. Wenn sie oben schwimmen, sofort mit rausnehmen. In einer Pfanne ein nussgroßes Stück Butter und etwas Olivenöl geben, leicht erhitzen und den Spargel und die Gnocchis hinzugeben. Etwas Spargelflüssigkeit hinzufügen. Mit ein Paar Blättern Majoran verzieren und unterheben. Zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Sarah Wiener am 27. Juni 2008

## Gebratene Kräuter-Grieß-Schnitte mit Pilz-Soße

**Für 2 Personen**

**Für die Grießschnitten:**

2 Eier                            1/2 Bund glatte Petersilie    1/2 Bund Schnittlauch  
2 Zweige Thymian            500 ml Milch                    50 g Butter  
Salz                              130 g Grieß                      2 EL Butterschmalz

**Für die Pilzsoße:**

1 Schalotte                    200 g gemischte Speisepilze    1 EL Butter  
200 ml Sahne                 1/2 TL Mehlbutter                Salz, Pfeffer

Die Eier trennen. Kräuter abspülen und fein schneiden. Milch in einem Topf mit Butter und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Grieß in die kochende Milch einlaufen lassen und unter ständigem Rühren zu einem dicken Brei kochen. Topf vom Herd ziehen, Eigelb und die Kräuter unterrühren. Den Brei auf ein befeuchtetes Backbrett geben und mit einem breiten in kaltes Wasser getauchtes Messer zu einer ca. 1 cm dicken Platte streichen und erkalten lassen. Dann die Grießmasse in rechteckige oder rautenförmige Stücke schneiden. Das Eiweiß verquirlen und die Grießschnitten darin wenden, dann in einer Pfanne mit Butterschmalz diese bei mittlere Hitze von beiden Seiten goldgelb braten. Mit grobem Pfeffer bestreuen. Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz braten. Dann Sahne untermischen und aufkochen. Die Soße mit Mehlbutter binden, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grießschnitten mit der Pilzsoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 19. November

## Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

### Für 4 Personen

400 g Basmatireis	3 Eier	2 cl Reiswein
Salz, Pfeffer	2 EL Speiseöl	200 g Salatgurke
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriander	1 Schuss Sojasoße
100 ml Gemüsebrühe		

Den Reis gar kochen. Eier mit Reiswein verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Esslöffel Öl als Omeletts in einer Pfanne ausbacken und warm stellen. (Die Omeletts sollten innen noch saftig sein.) Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden. Koriander waschen, die Stiele entfernen und mit einem Messer grob hacken. Das restliche Öl im Wok erhitzen. Reis und Zwiebeln in den Wok geben und unter Rühren circa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken und die Brühe unterrühren. Gurkenwürfel und Koriander unter den Reis rühren, kurz erwärmen und mit den Omeletts anrichten. Dazu passt gut eine Sweet-Chilisoße.

Otto Koch Freitag, 25. Januar 2008

## Gebratener Spargel mit Erdbeeren und Mango

### Für 2 Personen

300 g weißer Spargel	300 g grüner Spargel	1/2 reife Mango
2 EL Kokosraspel	100 g Erdbeeren	2 EL Öl
100 ml Kokosmilch	Zitronensaft	1 Prise Salz
1 Prise Zucker	Zitronenpfeffer	20 g Butter
2 Stängel frische Minze		

Den weißen Spargel schälen, vom grünen Spargel nur das untere Drittel schälen. Spargel schräg in ganz dünne Scheiben schneiden. Die Mango schälen, in circa 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese in die Kokosraspel geben und leicht andrücken. Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem Wok oder in einer tiefen Pfanne zuerst mit etwas Öl den weißen Spargel anbraten, dann den grünen Spargel zugeben und mit anbraten, mit Kokosmilch ablöschen und mit einem Schuss Zitronensaft und etwas, Salz, Zucker und Zitronenpfeffer würzen. Alles leicht einköcheln lassen, zum Schluss die Erdbeeren zugeben und kurz durchschwenken. Die Mangospalten in einer Pfanne mit etwas Butter kurz anbraten. Den Spargel auf Tellern anrichten, die gebratenen Mangospalten darauf geben und mit Minze garnieren.

Tipp: Der Salat kann als Vorspeise oder als Dessert serviert werden.

Rainer Strobel Montag, 28. April 2008

## Gefüllte Kartoffeln

### Für 2 Personen

6 mittelgroße Kartoffeln	Salz	200 g Gorgonzola
3 EL Mehl	1 Ei	4 EL Semmelbrösel
5 EL Sonnenblumenöl	1/2 Frisée Salat	1/2 Radicchio Salat
1 Schalotte	2 EL Essig	Pfeffer
1/2 Bund Petersilie		

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser kochen, schälen, längs halbieren und mit einem Kaffeelöffel oder einem Parisienne-Austecker gleichmäßig aushöhlen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Grad Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffelhälften mit Gorgonzola füllen, zwei Hälften aufeinander legen und zusammendrücken. In Mehl wenden, durch das verschlagene Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. In ca. 3 EL Öl ausbacken bis die Kartoffeln goldgelb geworden sind. Die Salate waschen und grob schneiden. Die Schalotte schälen und würfeln. Aus 2 EL Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die Salate mit der Schalotte und den gehackten Kartoffelresten mischen, gehackte Petersilie unterheben. Den Salat nestförmig anrichten und die gebackenen Kartoffeln wie Eier hineinlegen.

Otto Koch Freitag, 04. September 2009

## Gefüllte Spitzpaprika

### Für 2 Personen

2 Auberginen	2 Rosmarinzweige	Pflanzenöl
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	6 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum	1 TL Rosmarin, gehackt	4 Spitzpaprika
Salz, Pfeffer	40 g Parmesan, gerieben	

Mit einer Stricknadel o.ä. einige Löcher in die Haut der Auberginen pieksen. Dann die Auberginen der Länge nach mit der Nadel durchbohren und je einen Rosmarinweig durch die Öffnung ziehen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad / Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen, die Auberginen auf ein gefettetes Backblech geben und ca. 45 Minuten garen. Die gegarten Auberginen etwas abkühlen lassen, halbieren und das weiche Innere herauskratzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 TL Olivenöl anschwitzen. Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Schalotten, Basilikum mit Rosmarin, 2 EL Olivenöl und der Auberginenmasse gut vermengen und zerdrücken. Die Paprika waschen, der Länge nach auf einer Seite einschlitzen und die Kerne so gut wie möglich entfernen. Den Backofen auf ca. 200 Grad (Umluft: 180 Grad/ Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen, die Paprika mit Olivenöl einstreichen und für 15 Minuten im Ofen garen. Die gegarten Spitzpaprika mit dem Auberginenmus füllen, pfeffern, salzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und kurz im Backofen bei Oberhitze grillen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Die Auberginen lassen sich auch in Salzwasser gar kochen. Garzeit ca. 20 Minuten. Da sie gerne oben schwimmen, müssen sie mit einem Gitter o.ä. nach unten gedrückt werden.

Vincent Klink Donnerstag, 31. Juli

## Gefüllte Zucchini-Blüten

### Für 2 Personen

100 g Spaghetti	2 EL Thymian	2 EL Schnittlauch
2 EL Basilikum	2 Tomaten	2 Zwiebeln
1 EL Butterschmalz	1 Toastbrot	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl	2 Zucchini
4 Zucchini		

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Die Kräuter waschen, gut trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Die Tomaten enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Das Brot reiben, zu den Zwiebeln geben und kurz mit braten. Die Masse mit Tomatenwürfeln und Eigelb gut vermengen, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken, vorsichtig in die Zucchini-Blüten füllen und mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten in der Pfanne anbraten. Die Zucchini waschen, in lange dünne Stifte schneiden, mit 1 EL Öl andünsten, die gekochten Spaghetti und Schnittlauch und Basilikum zugeben, alles mit 2 EL Olivenöl mischen und mit den gefüllten Zucchini-Blüten servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. Juli

## Gegrilltes Gemüse mit mariniertem Schafskäse

### Für 2 Personen

1 Aubergine	Salz	1 Fleischtomate
1 Zucchini	1 Fenchelknolle	3 Zweige Thymian
ca. 4 EL Olivenöl	Pfeffer	150 g fester Schafskäse
2 Lauchzwiebeln	1/2 Bund Basilikum	10 schwarze Oliven

Aubergine in Scheiben schneiden, die Scheiben gut salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann die Auberginenscheiben abwaschen und trocken tupfen. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, dann die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne entfernen. Zucchini und Fenchel in Scheiben schneiden. Fenchelscheiben in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Thymianblätter vom Zweig streichen. Alle Gemüse (bis auf die Auberginenscheiben) salzen, mit Olivenöl bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten garen, bis sie weich sind. Dann vom Grill nehmen und mit Thymianblätter und Pfeffer würzen. Schafskäse in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln, Basilikum und Oliven fein hacken und zu den Käsewürfeln geben. 1-2 EL Olivenöl untermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gegrilltes Gemüse mit dem Schafskäse anrichten. Dazu passt Fladen- oder Weißbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 24. Juni 2008

## Gemüse-Flan mit Kresse-Salat

### Für 2 Personen

200 g Blattspinat	1 Karotte (150 g)	Salz
3 Eier	180 ml Milch	Pfeffer
1 Prise Gemüsebrühe-Pulver	Butter	1 Schalotte
2 EL Essig	4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
80 g Gartenkresse	6 Cocktailtomaten	

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Spinat putzen, blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend sehr gut ausdrücken. Dann fein schneiden. Karotte schälen und in 3 mm große Würfel schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Bio-Gemüsebrühepulver würzen. Spinat und Karotten untermischen und die Masse in 4 ausgebutterte Tassen oder Souffléförmchen füllen. Die Formen in ein Wasserbad geben und so im heißen Ofen ca. 30 Minuten stocken lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Essig mit Öl vermischen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Schalotte unter die Vinaigrette mischen und damit Kresse anmachen. Flans aus den Förmchen stürzen und mit dem Kressesalat anrichten. Mit Cocktailtomaten ausgarnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 06. März 2008

## Gemüse-Focaccia

### Für 4 Personen

#### Für den Teig:

300 g Mehl	20 g Hefe	1 Prise Zucker
Salz		

#### Für den Belag:

2-3 Fleischtomaten	1 Bund grüner Spargel	1 Bund Frühlingszwiebeln
4 EL Olivenöl	Meersalz	Pfeffer
3 Zweige Thymian	100 g Fontina	1 EL weißer Balsamico

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Salz und etwas Wasser einen Hefeteig herstellen. Den Teig 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Erneut durchkneten und noch einmal gehen lassen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Den Spargel schälen, die Köpfe abschneiden und in kochendem Wasser blanchieren. Die Spargelstangen längs mit einem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln. Die Frühlingszwiebeln hacken. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4). Den Hefeteig ausrollen und in 10 x 10 cm große Stücke schneiden, die sehr dünn ausgerollt werden. Die Teigstücke mit Olivenöl beträufeln, Tomaten, Spargelstreifen und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Thymianblätter abzupfen und darüber streuen. Den Fontina in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und darauf geben. Noch mal mit Olivenöl beträufeln und im sehr gut vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten backen. Die Spargelköpfe mit den restlichen Tomaten und etwas Frühlingszwiebeln in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und 1-2 EL Öl untermischen und den Salat zur Focaccia reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Mai 2009

## Gemüse-Geschnetzeltes mit Reis-Nudeln

### Für 2 Personen

1 Chilischote	1 rote Paprika	2 Möhren
4 Mangoldblätter	1 Bund Frühlingszwiebeln	6 Champignons
1 Handvoll Reis-Bandnudeln	2 EL Olivenöl	50 ml Hühnerbrühe
1/2 TL Sesamöl	1 TL Fischsoße	1 EL Sojasoße
Limettensaft	1 Bund Thai-Basilikum	

Chilischote und Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Chili fein schneiden, Paprika in Streifen schneiden. Möhren schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Mangoldblätter und Frühlingszwiebeln waschen und in Streifen schneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Nudeln mit kochendem Wasser begießen und 10 Minuten einweichen. Dann Chili in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Alle Gemüse zugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten braten. Dann Pilze und die Nudeln zufügen, bei starker Hitze kurz mitbraten. Mit Brühe ablöschen und mit Sesamöl, Fischsoße, Sojasoße und Limettensaft abschmecken. Die gesamte Flüssigkeit sollte einkochen, die Nudeln eine leichte Kruste bekommen. Dann das gezupfte Thai-Basilikum unterrühren und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. September 2009

## Gemüse-Tatar mit Mozzarella

### Für 2 Personen

50 g getrocknete Tomaten	1 Fleischtomate	1 Zucchini
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum	125 g Büffelmozzarella
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln
2 Scheiben Toast		

Die getrockneten Tomaten in Wasser einweichen. Die Fleischtomate kurz in kochendes Wasser geben, die Haut abziehen, vierteln und entkernen. Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Grillpfanne kurz grillen. Schnittlauch und Basilikum fein hacken. Die getrockneten Tomaten aus dem Wasser nehmen und fein würfeln. Ebenso die Fleischtomate, die gebratenen Zucchinischeiben und den Mozzarella. Alles miteinander vermischen und etwa ein Viertel von der Masse beiseite stellen. Jetzt die Kräuter und das Olivenöl dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Frühlingszwiebeln in lange Streifen schneiden und in kaltes Wasser legen. Das Toastbrot entrinden, toasten und mit den restlichen Gemüsewürfeln belegen. Im Backofen unter dem Oberhitze grillen zirka 5 Minuten grillen. Das Gemüsetatar in einen Ring geben, etwas andrücken und den Ring vorsichtig abziehen. Mit dem Toast und den Frühlingszwiebeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. April 2009

## Geschmorter Chicorée mit Soße Choron

### Für 2 Personen

4 Chicorée	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1/4 l Gemüsebrühe	10 Pfefferkörner	2 Schalotten
100 ml Weißwein	10 Zweige Estragon	100 g Butter
1 Tomate	2 Eigelb	

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad , Gas Stufe 3) vorheizen. Vom Chicorée die äußeren Blätter ablösen, Kolben längs halbieren und den Strunk herausschneiden. Chicorée mit den Schnittflächen nach unten in eine gefettete Auflaufform legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Brühe angießen und alles mit Alufolie abdecken. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die Soße Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 6 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf zerlassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Zusammen mit dem Eigelb in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Estragon fein hacken. Chicorée herausnehmen und mit der Soße auf Tellern anrichten. Mit Estragon bestreuen. Dazu passen sehr gut Petersilienkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 15. Februar 2008

## Gestapeltes von der Steckrübe mit Wan-Tan

### Für 4 Personen

2 Steckrüben a ca. 300 g	1/4 l Gemüsebrühe	1 EL Butterschmalz
Salz	1 Prise brauner Zucker	1 rote Paprikaschote
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer
2 rote Chilis	1 Paket Wan-Tan Blätter	1/2 Bund Koriander
ca. 500 ml Frittierfett		

Die Steckrüben schälen, einen Teil in zirka einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben formschön zurecht schneiden. In Gemüsebrühe weich kochen. Die restliche Steckrübe in Würfelchen schneiden, in Butterschmalz braten und mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Die Paprika putzen und würfeln, die Zwiebeln schälen und fein schneiden, den Knoblauch pellen, Ingwer schälen, Chili entkernen, alles fein hacken und zusammen anbraten, mit Salz und braunem Zucker abschmecken. Wenn alles weich ist die Hälfte herausnehmen und warm stellen, Die andere Hälfte mit Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Wan Tan Blätter frittieren und abwechselnd mit Steckrübenscheiben stapeln, dabei jeweils mit der Paprika-Chilimischung belegen. Jede Portion sollte drei Wan-Tan Blätter und drei Steckrübenscheiben enthalten. Die gebratenen Steckrübenwürfel um das Türmchen verteilen und die Soße angießen. Mit Korianderblättern dekorieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 17. November 2009

# Grünkern-Küchlein mit Sellerie-Senf

**Für 4 Personen**

**Grünkernküchlein:**

500 g Grünkern, grob geschrotet	300 ml Gemüsebrühe	175 g Ziegenhartkäse, alt
100 g Tomatenwürfel	125 g Zwiebeln	6 Eier
1 Bund Blatt Petersilie, klein	1 Bund Schnittlauch, klein	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	0,5 Zehe Knoblauch	100 g Weißbrot, vom Vortag
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
Muskat	Paprika, edelsüß	

**Selleriesenf:**

400 g Knollensellerie	40 g Crème-fraîche	50 g Senf, mittelscharf, grob
Milch	Zitronensaft	Zucker
Salz	Pfeffer	

Grünkernküchlein:

Den grob geschroteten Grünkern mit etwas Gemüsebrühe circa sechs Stunden quellen lassen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden und etwas andünsten. Geriebenen Ziegenhartkäse, Tomatenwürfel, gedünstete Zwiebelwürfel und Eier miteinander vermengen. Blatt Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian und Knoblauch fein hacken und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken und nochmals circa eine Stunde gut durchziehen lassen. Jetzt das Weißbrot grob raspeln und vorsichtig unterheben. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und in etwas Sonnenblumenöl knusprig braten. Falls die Masse zu weich oder zu fest ist, noch Weißbrotwürfel oder Ei dazugeben.

Selleriesenf:

Knollensellerie in grobe Würfel schneiden und in der mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft gewürzten Milch weich kochen. Nur so viel Milch verwenden, dass keine Restflüssigkeit bleibt. Die Crème-fraîche dazugeben und mit einem Mixstab ganz fein pürieren. Dabei darauf achten, dass das Selleriepüree nicht zu dünn wird. Das Selleriepüree mit dem Senf vermengen und kühl stellen.

Tipp:

Grünkern-Küchlein sind eine wunderbare Alternative zu Fleisch und Fisch. Sie sind herzhaft im Geschmack und mit dem Selleriesenf ein wahres Vergnügen. Formen Sie kleine Küchlein, sonst lassen sie sich nicht durchbraten. Der Selleriesenf kann einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Johannes King am 24. Oktober 2008

## Gratinierte Birnen mit Kakao-Nudeln und Gorgonzola-Soße

### Für 2 Personen

200 g Mehl	2,5 EL Kakaopulver	1 Ei
1 TL Speiseöl	Salz	50 ml Wasser
50 g Gorgonzola	150 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne
schwarzer Pfeffer	2 Birnen mit Stiel	Zucker
2 EL flüssige Butter	Puderzucker	1 EL Butter

Mehl, 2 EL Kakao, Ei, Öl, eine Prise Salz und ca. 50 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 30 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen. Anschließend mit einer Nudelmaschine den Teig dünn ausrollen und in 1 cm breite Nudeln schneiden. Diese in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abschütten und abschrecken. Gorgonzola würfeln. Brühe und Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Käsewürfel zugeben, schmelzen lassen und die Soße glatt rühren. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Birnen schälen, halbieren (dabei darauf achten, dass der Stiel noch dranbleibt) und entkernen. In einem Topf mit Zuckerwasser die Birnen pochieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Birnenhälften fächerförmig einschneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Birnenhälften mit flüssiger Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen. Im Backofen unter der Grillschlange oder bei starker Oberhitze den Zucker auf den Birnen goldbraun schmelzen lassen. In einer Pfanne mit Butter die Nudeln warm anschwemmen, auf Tellern anrichten, mit Kakao leicht bestäuben, die Soße halb über die Nudeln gießen und die Birnen dazu geben.

Otto Koch Freitag, 10. Oktober

## Gratinierte Käseplatte

### Für 2 Personen

40 g milder Reblochon	40 g milder Ziegenkäse	40 g Blauschimmelkäse
40 g Emmentaler	40 g Brie	40 g Munster
40 g Gaperon	1 Bund Rosmarin	Olivenöl
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	300 g kleine Kartoffeln

### Für den Salat:

1 Kopfsalat	2 EL Öl	1 EL Essig
Salz, Pfeffer	1 EL Kräuter, gehackt	

Den Käse wenn nötig entrinden, in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Rosmarinzweige darauf legen. Bei Oberhitze (ca. 180 Grad) in den heißen Ofen stellen, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist. Mit etwas Olivenöl übergießen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen. Die Kartoffeln kochen. Den Kopfsalat waschen und in Stücke zerpfücken. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen. Käseteller mit dem grünen Salat servieren. Kartoffeln in die Mitte des Tisches stellen.

Otto Koch Freitag, 31. Dezember 2009

## Gratinierter Milch-Reis mit Mango-Kompott

### Für 2 Personen

3/8 l Milch	80 g Milchreis	1 TL abgeriebene Orangenschale
2 Vanilleschoten	1 Prise Salz	1 Ei 70 g Zucker
10 g Butter	1 Mango	1/8 l Orangensaft
2-3 cl Quittenschnaps	1/ 2 TL Stärke	1/8 l Schlagsahne
1 EL geriebenes Weißbrot	1 Eigelb	1 EL Puderzucker

Die Milch in einen Topf geben und aufkochen. Milchreis, Orangenschale, ausgekratztes Mark einer Vanilleschote und Salz dazugeben und bei geringer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Ei trennen. Eigelb, Zucker und Butter schaumig rühren und unter den leicht abgekühlten Milchreis mengen. Eiweiß zu Schnee aufschlagen und unter den Milchreis heben. Den Reis in eine gefettete Auflaufform geben und ruhen lassen. Für das Kompott die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, die Mangowürfel dazugeben, mit Quittenschnaps ablöschen und den Orangensaft und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote zugeben. Etwas von dem Orangensaft zurückhalten und mit Stärke vermengen. Die Mangowürfel aufkochen, mit der Stärke abbinden und kaltstellen. Schlagsahne mit Weißbrot, Eigelb und Puderzucker verrühren, gleichmäßig über dem Milchreis verteilen und circa 5 Minuten unter dem Grill bräunen. Den gratinierten Milchreis mit dem Mangokompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Januar 2008

## Herzhafte Dampf-Nudeln mit Linsen-Soße

### Für 4 Personen

25 g frische Hefe	1/4 l Milch	1 TL Zucker
500 g Mehl	Salz	1 Ei
1 Zwiebel	2 Zweige Rosmarin	1/2 Bund Thymian
2 EL Butterschmalz	2 EL Butter	ca. 500 ml Gemüsebrühe
1 Schalotte	150 g Berglinsen	1 TL Curry
1 Lorbeerblatt	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Pastinake	1 Stange Staudensellerie	2 EL Sahne
Pfeffer		

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. 1 TL Zucker zugeben. Mehl in eine Schüssel geben, 1 TL Salz untermischen, Ei und die Hefemilch zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 30 Minuten gehen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Rosmarin hacken, vom Thymian die Blättchen abstreifen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Zwiebeln goldgelb andünsten und Rosmarin untermischen. Thymianblätter unter den Hefeteig mischen und aus dem Teig kleine Kugeln formen. Dies mit etwas Rosmarin-Zwiebeln füllen und nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Eine schwere (am besten aus Gusseisen) Pfanne mit 2 EL Butter ausfetten. Die Hefeteigklöße hineingeben und die soviel Gemüsebrühe angießen, dass die Klöße zwei Finger hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 15-20 Minuten die Klöße garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. (Der Deckel darf während des Garens nicht geöffnet werden.) In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, Linsen und Curry zugeben und mit restlicher Gemüsebrühe aufgießen. Ein Lorbeerblatt und eine angeprügelte Knoblauchzehe zugeben. Die Linsen ca. 30 Minuten weich kochen. Möhre, Pastinake und Staudensellerie schälen bzw. putzen und fein würfeln. In den letzten 10 Minuten zu den Linsen geben und mitgaren. Zuletzt die Sahne untermischen und die Linsen abschmecken. Dampfnudeln mit den Linsen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Januar 2009

## Honigkuchen

### Für 4 Personen

3 Eier	225 g Zucker	110 g Butter
190 ml Milch	2 EL Honig	260 g Mehl
75 g Haselnüsse, gemahlen	75 g Mandeln, gemahlen	2 TL Lebkuchengewürz
3/4 TL Gewürznelken, gemahlen	2 TL Vanillezucker	2 TL Backpulver
1 TL Kakaopulver	Butter zum Ausfetten der Form	

Eier und Zucker schaumig schlagen. Butter erhitzen, Milch und Honig zugeben. Restliche Zutaten zugeben und vermischen. Kastenform fetten, mit Mehl bestäuben und die Masse einfüllen, bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen. Den gebackenen Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Auf der Aufschnittmaschine 16 gleichmäßige 6x4 cm große Rechtecke 8 mm dünn aufschneiden und im Ofen bei 65°C ca. 5 Stunden trocknen lassen.

Jörg Sackmann Montag, 29. Dezember 2008

## Joghurt-Mousse mit Granatapfel-Soße

### Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	400 g Joghurt	4 EL Puderzucker
1 Vanilleschote	1 EL Zitronensaft	250 g Sahne
3 reife Granatäpfel	100 ml trockenen Rotwein	Zucker
50 g Honig	2 Zweige Zitronenmelisse	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker, dem ausgekratztem Mark der Vanilleschote und dem Zitronensaft gut verrühren. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf mit auflösen. Topf vom Herd nehmen, 2 EL Joghurtmasse zugeben und gut vermischen, dann alles unter die restliche Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. In leicht geölte Förmchen oder Gläser (die müssen nicht geölt werden) füllen und kaltstellen. Die Kerne aus den Granatäpfeln vorsichtig auslösen und ein Drittel der Kerne auspressen. (Dazu kann man die Kerne vorsichtig durch eine Flotte Lotte rühren.) Den Saft und die restlichen Kerne mit Rotwein in einen Topf geben und erwärmen. Mit ca. 1 EL Zucker und Honig abschmecken, anschließend kalt stellen. Die Mousse mit der Granatapfelsoße anrichten, mit Zitronenmelisse garnieren.

Otto Koch Freitag, 13. Februar 2009

## Joghurt-Quark-Mousse mit Zwetschgen-Ragout

### Für 4 Personen

#### Für das Quarkmousse:

5 Blatt Gelatine	1 Zitrone, unbehandelt	200 g Quark
50 g Vollmich-Joghurt	75 g Eiweiß (ca. 2 Eiweiß)	65 g Zucker
250 g Sahne	10 ml Orangenlikör	

#### Für das Zwetschgenragout:

300 g Zwetschgen	40 ml süßer Weißwein	20 ml Zwetschgenwasser
20 ml Holunderblütensirup	1/4 Vanilleschote	100 g Zwetschgenkonfitüre

#### Für die Garnitur:

4 Hippen	frische Minze
----------	---------------

Ringe mit einem Durchmesser von ca. 6 cm und einer Höhe von 3 cm mit Frischhaltefolie auslegen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Quark und Joghurt glatt rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach Zucker unterrühren. Sahne steif schlagen. Orangenlikör erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Dies dann zum Quark geben sowie Zitronenschale und gut unterrühren. Darunter die Sahne und danach vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Masse in vorbereitete Ringe füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Wein, Schnaps, Holunderblütensirup und Vanilleschote in einen Topf geben und einmal aufkochen. Die Zwetschgen zugeben, und bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis die Würfel „glasig“ werden. Die Zwetschgen sollten eine weiche Konsistenz haben, aber nicht verkocht sein. Zum Schluss die Zwetschgenkonfitüre unterheben. Das Quarkmousse aus den Ringen stürzen und auf dem Teller in der Mitte anrichten, das Zwetschgenragout um das Mousse geben und mit einer Hippe und der Minze garnieren. Wenn zur Hand ein Schokoblättchen als Garnitur!

Karlheinz Hauser Montag, 20. Oktober 2008

## Käse-Körbchen

### Für 4 Portionen:

250-300 g kühler Blätterteig    2 EL Öl            500 g Champignons  
2 Frühlingszwiebeln            1 Zweig Salbei    200 g Feta  
Salz, Pfeffer

Den Blätterteig ausrollen, dann in 10 Zentimeter große Quadrate schneiden. Eine mit kaltem Wasser ausgespülte Muffinform oder zwölf Papierförmchen - doppelt übereinander gelegt, sind sie stabiler - mit dem Teig auslegen.

Gemüse putzen. Champignons je nach Größe vierteln oder achteln und in heißem Öl in einer Pfanne anrösten. Die in dünne Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln dazugeben und andünsten. Den zerbröckelten oder kleingewürfelten Feta und die gehackten Salbeiblätter unter die Pilze mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mischung in den Teigförmchen verteilen und überstehende Teigecken nach innen biegen. In den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

test Mai 2008

## Käse-Rösti mit zweierlei Kraut-Salat

### Für 2 Personen

300 g Kartoffeln                    1 kleiner Spitzkohl    2, 5 EL Apfelessig  
ca. 150 ml Sonnenblumenöl    1 TL Kümmel            Salz, Pfeffer  
1 Karotte                            1 TL Dijon-Senf        1 frisches Eigelb  
Zucker                                80 g Bergkäse            1 Bund Schnittlauch  
1-2 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Den Kohl halbieren, äußere unschöne Blätter und den Strunk entfernen. Kohl hauchdünn hobeln oder schneiden. Die Hälfte des gehobelten Krautes mit 2 EL Apfelessig und 3 EL Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, den Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotte schälen und fein raspeln, des restliche gehobelte Kraut noch etwas hacken und mit geraspelter Karotte vermischen. Für die Mayonnaise 1 TL Senf, 1 TL Essig und das Eigelb verrühren. Langsam unter Rühren Sonnenblumenöl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Kraut und Karotte mit der Mayonnaise vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und die Hälfte vom Schnittlauch darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken und restlichen Schnittlauch untermischen. Rösti halbieren und mit den beiden Salaten anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Dezember 2009

## Käse-Soufflé mit Pellkartoffeln

### Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 Schalotten	100 g Bergkäse
1 Ei	125 ml Milch	50 g Ziegen-Frischkäse
1 Prise Muskat	1/2 TL Kümmel	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Den Käse reiben oder fein würfeln, das Ei mit der Milch verquirlen. Schalotten, Käsewürfel und Ziegen-Frischkäse, Muskat, Kümmel und Pfeffer untermischen. Die Masse in kleine Souffleförmchen oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Die Pellkartoffeln mit dem Käsesoufflé anrichten. Dazu passt sehr gut grüner Salat

Vincent Klink Donnerstag, 23. Oktober

## Käse-Spätzle

### Für 4 Personen

400 g Mehl	Milch	3 Eier
4 Eigelb	Salz	Muskat
2 große Zwiebeln	ca. 30 g Butter	100 g Emmentaler
50 g Gouda	200 ml Rinderbrühe	Pfeffer
1 kl. Bund gemischte Kräuter		

Für den Teig Mehl, Wasser (oder Milch), Eier, Eigelb, Salz und Muskat zu einem zähflüssigen Teig vermengen. Den Spätzleteig mit einem Holzkochlöffel oder mit der Hand so lange schlagen bis er Blasen zieht. Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden, 1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelringe darin unter Rühren bräunen. Den Spätzleteig durch ein Knöpflesieb oder Abtropfsieb in das leicht kochende Wasser geben und sobald die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne die restliche Butter zerlassen und die Spätzle dazugeben. Den Käse reiben, mit etwas Spätzlewasser und der Rinderbrühe unter die Spätzle mengen, gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter waschen, trocknen, fein schneiden und unter die Spätzle geben. Die Käsespätzle auf vorgewärmten Teller mittig anrichten, die Röstzwiebeln darüber geben. Hierzu passt gut ein Kopfsalat mit klassischem Essig-Öl Dressing

Tipp: Man kann die Zwiebelringe auch mit Paprikapulver und etwas Mehl bestäuben und in einer Friteuse frittieren.

Karlheinz Hauser Montag, 17. November

## Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauch-Gemüse und Spiegelei

### Für 2 Personen

200 g Kartoffeln	1 EL Mehl	2 Eier
ca. 150 ml Milch	Salz, Pfeffer	1 Eiweiß
ca. 3 EL Butterschmalz	1 Stange Lauch	80 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne	Muskat	1 EL Butter
2 Eier		

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch die Presse drücken. Kartoffeln in einen Mixer geben, 1 EL Mehl, 1 Ei und Milch zufügen und kurz aufmixen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß steif schlagen und untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig kleine Pfannkuchen ausbacken. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Eier auf einen Teller schlagen und in die schäumende Butter gleiten lassen. Das Feuer sollte schwach gehalten werden, damit das Eiweiß nicht zu früh bräunt. Spiegeleier sollten einen zarten braunen Rand haben und das Eigelb wachweich sein. Kartoffel-Pfannkuchen mit Lauchgemüse und Spiegelei anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 01. Oktober 2009

## Kartoffel-Puffer mit Apfelmus

### Für 4 Personen

1 kg Äpfel, Boskoop	ca. 2 EL Zucker	ca. 80 ml Apfelsaft
700 g Kartoffeln, mehlig	1 kleine Zwiebel	1 Ei
Salz	1 Prise Muskat	ca. 5 EL Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	100 g saure Sahne
Pfeffer	1 EL Butter	

Für das Apfelmus die Äpfel waschen, ein Apfel zur Seite legen, die restlichen Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf Zucker zu hellem Karamell schmelzen, die Apfelstücke zugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Apfelstücke weich kochen, pürieren und evtl. durch ein Sieb streichen. Das Apfelmus mit Zucker abschmecken. Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken, die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen, die Stärke absetzen lassen. Den Kartoffelsaft abschütten und die Stärke zu den geriebenen Kartoffeln geben. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein reiben, dann zusammen mit dem Ei zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Die Kartoffelmasse mit Salz und einer Prise Muskat würzen. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz etwas Kartoffelmasse geben und goldbraune Puffer ausbacken. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kräuter mit Saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den übrigen Apfel entkernen und in 8 Spalten schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Apfelspalten goldbraun braten. Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Kartoffelspalten auf Tellern anrichten, einen Klecks Kräuter-Sahne zugeben und servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. Oktober 2009

# Kompott von Berg-Linsen mit Ziegen-Frischkäse

## Für 4 Personen

300 g kleine grüne Linsen	1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
3 Pfefferkörner	1 EL weißer Balsamico	Meersalz
60 g Winterkresse	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 TL Garam-Masala	1 Msp. Scharfes Curry
1 Spritzer Balsamico	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Walnussöl
4 Scheiben Ziegen-Frischkäse a 40 g	2 EL brauner Zucker	

Die Linsen in reichlich Wasser mindestens 2 Stunden einweichen. Dann Linsen mit dem Einweichwasser in einen Topf geben, Lorbeerblatt, Nelke, Pfefferkörner, weißen Balsamico und eine Prise Meersalz zugeben und ca. 20 Minuten garen, die Linsen sollten noch bissfest sein. Linsen abgießen, dabei den Kochfond auffangen und abtropfen lassen. Das Barbarakraut zupfen, abspülen und trockenschütteln. Schalotten schälen und fein schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen, 1/3 der gekochten Linsen zugeben, kurz andünsten und mit etwas Linsenfond ablöschen. Garam-Masala und Curry dazu geben und Linsen weich schmoren. Dann alles mit einem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und unter die restlichen Linsen rühren. Dann mit Balsamico, etwas Zitronenschale und -saft abschmecken. Walnussöl mit einem Spritzer Zitronensaft mischen und das Barbarakraut vorsichtig damit marinieren. Zucker gleichmäßig über den Käse streuen. Mit einem Bunsenbrenner langsam karamellisieren lassen. Linsenkompott in einem Ring auf die Tellermitte anrichten. Darauf den Ziegenkäse legen. Um die Linsen den Barbarasalat streuen.

Michael Kempf Mittwoch, 25. Februar 2009

# Kräuter-Spatzen

**Für 4 Personen**

**Kräuterspatzen:**

300 g Mehl, griffig	3 Eier	20 g Basilikum
20 g Salbei	20 g Kerbel	20 g Minze
20 g Bärlauch	20 g Petersilie	90 ml Milch
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer
200 g Bergkäse	1 EL Butter	150 g Butterschmalz
4 Zwiebeln	2 EL Mehl	Salz

Pfeffer

**Salat:**

1 Salat, jung	300 ml Rinderbrühe	200 ml Olivenöl
100 ml Weißweinessig	1 TL Senf	Salz

Pfeffer

Kräuterspatzen:

Mehl, Eier, Basilikum, Salbei, Kerbel, Minze, Bärlauch, Petersilie, Milch, Salz, Pfeffer und frisch geriebene Muskatnuss miteinander vermengen. Die Masse durch ein Nockerlsieb direkt in das kochende Salzwasser drücken. Sobald die Nockerln an der Wasseroberfläche schwimmen, rausheben und kalt abstechen. Zwei Zwiebeln in Ringe schneiden, zwei Zwiebeln in Würfel schneiden. Die Ringe in einem Esslöffel Mehl wenden und in einem kleinen Topf in Butterschmalz herausbacken und zur Seite stellen. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zum schmelzen bringen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Bergkäse reiben. Die Nockerln dazugeben, den Käse unterheben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit eventuell übriggebliebenen Kräutern und den Zwiebelringen garnieren.

Salat:

Dazu kann man einen jungen, grünen Salat servieren. Für das Dressing die Rinderbrühe mit Olivenöl, Weißweinessig, Senf, Salz und Pfeffer vermengen und über den Salat geben.

Sarah Wiener am 06. Juni 2008

## Krautfleckerl

### Für 4 Personen

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
6 EL Rapsöl	Mehl	800 g Spitzkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
1/2 EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsefond
1 EL gemischte Kräuter		

Aus Nudelgrieß, einer kräftigen Prise Salz, Eiern, 1 EL Öl und 2 bis 3 EL kaltem Wasser einen elastischen Nudelteig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen. Portionsweise auf Mehl sehr dünn ausrollen, in kleine Quadrate (etwa 2 x 2 cm) schneiden und 15 Minuten auf einem bemehlten Tuch trocknen lassen. Den Spitzkohl waschen, putzen, in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Rippen entfernen oder flach schneiden. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und im schwach erhitzten Öl kurz andünsten. Mit Zucker bestreuen, den Kohl zugeben und ganz kurz unter Rühren braten. Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle zugeben. Den Fond nach und nach zugießen und einkochen lassen. Den Spitzkohl bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren. Die Teigstücke in reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und unter ständigem Rühren bissfest garen (ca. 3 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen. Die Fleckerl mit dem Spitzkohl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 21. September 2009

## Linsen-Curry

### Für 2 Personen

40 g rote Linsen	40 g gelbe Linsen	250 ml Gemüsebrühe
80 g Basmatireis	Salz	1 Tomate
1 grüne Chilischote	1 Schalotte	5 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz	1/2 Zimtstange
1 Prise Kurkuma	3 Stängel glatte Petersilie	1 TL Currypulver

Linsen in ein großes Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abwaschen. Dann die Linsen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze die Linsen ca. 20 Minuten weich kochen. Reis in reichlich Salzwasser weich kochen. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Zimt dazugeben ein halbe Minute anschwitzen, dann Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Tomaten, Chili, Ingwer, Knoblauch zugeben mit etwas Salz und Kurkuma würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Linsen mit der Flüssigkeit zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Mit Curry abschmecken und Petersilie untermischen. Das Linsencurry mit Reis servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Februar 2008

## Mais-Timbale mit Pilz-Soße

### Für 2 Personen

ca. 3 TL Butter	2 Eier (Größe M)	50 g Mehl
100 ml Milch	Zucker	Salz
150 g Maiskörner	1 Schalotte	200 g Champignons
50 ml trockener Weißwein	150 ml Kalbsfond	1 TL Mehlbutter
Pfeffer	50 g geschlagene Sahne	

Den Backofen auf 150 Grad (Umluft nicht geeignet/ Gasherd: Stufe 2) vorheizen. 2 Timbalenförmchen (ca. 150 ml) dünn mit Butter ausfetten und in eine Auflaufform stellen. Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Mehl mit Milch und Eigelb verquirlen. Mit Zucker und Salz würzen. Die Maiskörner abtropfen lassen und unter den Teig mischen. Dann das geschlagene Eiweiß unterziehen. Masse in die Förmchen füllen. So viel heißes Wasser in die Auflaufform angießen, dass die Förmchen ca. zur Hälfte in Flüssigkeit stehen. Alles in den Ofen stellen, ca. 20 Min. garen. Schalotte schälen und fein würfeln. Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden. Beides in 1 TL Butter anbraten. Mit Weißwein und Fond ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit der Mehlbutter leicht binden. Noch einige Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Schlagsahne unterziehen. Timbalen und Soße auf Tellern anrichten. Evtl. mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 16. Januar 2009

# Mangold-Lasagne

## Für 4 Portionen:

1 Mangoldstaupe (800 g)	2 EL Öl	100 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer	frische Kräuter	200 g vollfetter Käse
250 g Lasagneblätter	30 g Pinienkerne	

## Bechamelsoße:

60 g Butter	70 g Mehl	1 L Milch
100 ml frischer Orangensaft	Orangen-Abrieb	Salz, Pfeffer

Vom Mangold den Wurzelansatz abschneiden, einzelne Blätter waschen. Fleischige Blattstiele abtrennen, in kleine Würfelchen schneiden, Blattgrün grob zerteilen. Zwiebeln fein hacken, Kräuter waschen, grob hacken, Nüsse anrösten.

Zwiebeln in einem Topf in Öl andünsten, gewürfelte Mangoldstiele dazugeben, mit dünsten. Dann das Blattgrün in den Topf geben, alles etwa 2 Minuten sanft garen. Kräuter und Nüsse unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse reiben, beiseitestellen. Für die Soße Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin hell anschwitzen. Topf vom Herd nehmen. Nach und nach Milch, Wasser, zuletzt Orangensaft unterrühren. Auf dem Herd kurz aufkochen, dabei weiter rühren. Geriebenen Käse unterheben, mit Salz, Pfeffer, Orangenschale würzen.

In eine gefettete Auflaufform etwas Soße geben, dann abwechselnd in mehreren Schichten Lasagneblätter, dann Mangold, dann Soße einfüllen. Zum Schluss über eine Soßenschicht noch etwas Käse streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

## Tipps:

Eine 'schlanke' Version dieser kalorienreichen Lasagne: Nehmen Sie für die Bechamelsoße Halbfettbutter und Halbfettmilch. Nudelplatten für Lasagne werden heute so produziert, dass Sie sie nicht mehr vorkochen müssen.

Stielmangold hat deutlich stärkere Mittelrippen als Blattmangold. Diese brauchen eine längere Garzeit als das Blattgrün. Man kann die Stiele auch separat als Gericht zubereiten. Sie ergeben eine spargelähnliche Gemüsebeilage.

test Oktober 2008

## Mangold-Maultaschen mit Zitronen-Schaum

### Für 2 Personen

#### Für die Maultaschen:

300 g Pastinake	400 ml Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
2 Eigelb	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Brötchen (vom Vortag)	1 Zwiebel
1 EL Butter	4 EL Parmesan, frisch gerieben	1/2 Bund Thymian
8 Mangoldblätter		

#### Für den Zitronenschaum:

1 Zitrone, unbehandelt	4 EL Gemüsebrühe	1 EL Weißwein
2 Eigelb	Pfeffer, Salz	1 EL Olivenöl

Pastinake schälen, würfeln und in Gemüsebrühe weich kochen. Aus der Brühe nehmen und diese mit Sahne aufkochen und reduzieren. Pastinake und Brühe im Cutter mixen, Eigelb, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Das Brötchen zu Brösel reiben und die Masse damit andicken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebel darin angebraten. Parmesan und abgezupfte Thymianblätter dazugeben. Etwas abkühlen lassen und mit der Masse vermischen. Mangold in Salzwasser blanchieren, abschütten und gut abtrocknen. Jeweils einen Esslöffel von der Füllung in ein Mangoldblatt einschlagen. Die Päckchen nebeneinander in eine gebutterte Pfanne setzen. Langsam bei geschlossenem Deckel jeweils drei Minuten von jeder Seite braten. Für die Soße Zitrone abspülen, trockenreiben und etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Zitronenschale, Gemüsebrühe, Weißwein und Eigelb in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Mit Pfeffer, Salz würzen und Olivenöl und etwas Zitronensaft abschmecken. Mangoldmaultaschen mit dem Zitronenschaum anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 09. April 2009

## Milch-Reis mit frischen Erdbeeren

### Für 2 Personen

250 g Erdbeeren, frisch	80 g Milchreis	10 g Butter
250 ml Milch	4 Orangen	2 EL Mandelblättchen
2 EL Zucker	1 EL Schmand	2 TL Orangenlikör
1 TL Speisestärke	1 TL Vanillezucker	1 Prise Salz

Den Milchreis in die Milch hineinrühren, mit dem Salz würzen und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren. Die Orangen halbieren und den Saft auspressen. Zwei Esslöffel Orangensaft mit der Stärke und einem Esslöffel Zucker verrühren. Den restlichen Orangensaft aufkochen lassen und mit der angerührten Stärke binden. Anschließend alles erneut kurz aufkochen lassen, den Grand Marnier hinzugeben und das Ganze abkühlen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, halbieren und mit der Orangensoße vermischen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Milchreis vom Herd nehmen und den restlichen Zucker, den Vanillezucker, den Schmand und die Butter unterrühren. Den Milchreis in Dessertschalen füllen und die Erdbeeren sowie die Mandeln darüber.

Horst Lichter am 04. September 2009

## Milch-Reis-Schnitten mit Apfelmus

### Für 2 Personen

1/2 l Milch	80 g Butter	100 g Milchreis
2 Eigelb	3 Äpfel (z.B. Boskoop)	100 ml Apfelsaft oder Weißwein
3 EL Zucker	50 g Semmelbrösel	1 Prise Zimt

Die Milch mit 60 g Butter aufkochen. Den Reis mit dem Schneebesen einrühren und weich kochen (dies dauert mindestens 30 Minuten). Ist die Masse zu fest, nochmals Milch dazugeben bis es einen zähen Brei ergibt. Den Milchreis von der Herdplatte nehmen und das Eigelb unterziehen. Den Reiskreis auf ein gefettetes Pergamentpapier streichen und erkalten lassen. Äpfel nach Belieben schälen, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in Würfel schneiden. Apfelsaft oder den Wein in einen Topf füllen, 2 EL Zucker mit den Äpfeln dazugeben, alles aufkochen lassen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Dann alles durch die Flotte Lotte drehen oder ein grobmaschiges Sieb streichen. Aus dem ausgekühlten Milchreis Vierecke oder Dreiecke schneiden, diese in Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter braun rösten. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit dem Apfelmus anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. März 2009

## Milli-Rahm-Strudel

### Für 4 Personen

270 g Mehl	1 Spritzer Essig	20 ml Pflanzenöl
1 Prise Salz	90 g Butter	180 g Puderzucker
4 Eigelb	1 Vanilleschote	350 g Magerquark
2 EL Rosinen	150 ml Sauerrahm	1/8 l Milch
2 cl Rum		

Für den Teig 250 g Mehl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Essig, 1 EL Öl und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, die Teigkugel mit Öl bestreichen und unter einem Tuch mindestens 2 Stunden in der Nähe einer Heizung stehen lassen. Den Teig mit Mehl bestäuben, auf ein Küchentuch geben, ausrollen und ausziehen. Zum Ausziehen die Hände unter den Teig geben und den Teig über den Handrücken gleiten lassen, so dass das Eigengewicht ihn auseinanderzieht. 4 EL Butter erhitzen und den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Für die Füllung 50 g Butter, 100 g Puderzucker und 3 Eigelb schaumig rühren. Das Mark der Vanilleschote auskratzen und zugeben. Den Quark gut ausdrücken, durch ein Sieb streichen, mit Rosinen und 125 ml Sauerrahm zu der Eiermasse geben und gut verrühren. Die Masse auf dem ausgezogenen Strudelteig verteilen, einwickeln und mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen. Bei 200 Grad ca. 40 Min. backen Die ausgekratzte Vanilleschale einige Male zerteilen, in einem Topf mit Milch ca. 5 Minuten auskochen und etwas abkühlen lassen. Restlichen Puderzucker, Sauerrahm, Eigelb und Rum unterrühren und nach der Hälfte der Backzeit in die Strudelform gießen. Dazu passt gut eine Fruchtsoße (z.B. eine Himbeersoße).

Vincent Klink Mittwoch, 18. Juni 2008

## Nudel-Taschen mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

### Für 2 Personen

150 g Mehl	6 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	30 g Hartweizenmehl
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Blattpetersilie
150 g Frischkäse	schwarzer Pfeffer	8 Salbeiblätter
1 EL Butter		

Für den Teig Mehl auf einem Holzbrett häufen, in der Mitte ein Loch freischieben, drei Eigelb und ein Ei hineingeben, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten, festen Teig verkneten. Gut ist erst weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich ankneten und anschließend soviel Mehl zugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit Hartweizenmehl bestäuben, mit einer Nudelmaschine oder Nudelholz auf einer möglichst ebenen Fläche ausrollen und in circa 10 cm breite Bahnen schneiden. Für die Füllung Kerbel, Basilikum, Blattpetersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Den Käse mit einem Tuch gut auspressen, mit den Kräutern und drei Eigelb gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig mit einem Ausstecher (ca. 5 cm Durchmesser) runde Scheiben ausstechen, auf die eine Hälfte etwas Füllung geben, die andere Hälfte darüber schlagen und an den Rändern gut fest drücken. Die gefüllten Nudelteigtaschen in kochendem Salzwasser circa 3 Minuten garen. Die Salbeiblätter in einer Pfanne mit Butter braten und mit der Butter über die Nudeltaschen.

Tipp: Ist der Teig sehr mehlig oder trocken, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und dann fest zusammenpressen.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Mai 2008

## Nuss-Apfel-Taschen in Nougat-Soße

### Für 4 Personen

140 g Weizenmehl	1 TL Pflanzenöl	1 TL Essig
Salz	2 Äpfel (z.B. Boskoop)	3 EL Butter
Zucker	1 EL Preiselbeeren	1 Spritzer Zitronensaft
30 g gehackte Nüsse	1 EL Biskuitbrösel	2 EL Haselnüsse
250 ml Milch	1 TL Speisestärke	15 g Nougat

Mehl mit Öl, Essig, 70 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig kneten und diesen in Frischhaltefolie verpackt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Die Äpfel nicht schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten in einer Pfanne mit 1 EL Butter rundum anbraten. Mit 1 EL Zucker bestreuen und karamellisieren. Preiselbeeren und Zitronensaft zugeben und kurz köcheln. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und unter die Apfelmasse mischen. Den Teig dünn ausrollen und mit einer Kaffeetasse oder einem runden Ausstecher Kreise ausstechen. Auf die Hälfte der Kreise etwas Apfelmasse geben, darauf jeweils einen Teigkreis geben und die Ränder gut zusammendrücken. In mit etwas Zucker gesüßtem Wasser die Täschle ca. 3 Minuten köcheln lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne 2 EL Butter schmelzen, die Brösel untermischen und darin die Teigtaschen kurz schwenken. Haselnüsse fein hacken. In einem Topf 1 EL Zucker karamellisieren, gehackte Haselnüsse zugeben und kurz rösten. Mit Milch ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit wenig Wasser anrühren und die Milch damit binden. Dann den Topf vom Herd ziehen und Nougat darin schmelzen. Die Nuss-Apfeltaschen mit der Nougatsoße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 3. Dezember

## Omelett, Kartoffel-Würfel und frischer Spinat

### Für 2 Personen

2 Kartoffeln, fest	3 EL Olivenöl	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	1 Bund Frühlingskräuter	150 g Blattspinat
3 EL Butter	Muskat	80 ml Sahne
4 Eier		

Die Kartoffeln schälen, in Würfelchen schneiden und in einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl ca. 10 Minuten braten. Schalotten schälen, fein schneiden und kurz vor Ende der Garzeit eine gewürfelte Schalotte zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die restlichen Schalottenwürfel anschwitzen, mit Salz und Muskat würzen, den Spinat zugeben und zusammen fallen lassen. Einen Esslöffel Spinat aus der Pfanne nehmen und mit der Sahne pürieren, erwärmen und abschmecken. Die Eier aufschlagen mit Salz würzen und mit einem Schneebesen sehr gut verquirlen. Pro Person ein Omelett ausbacken, dafür 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Hälfte der Eimasse zugeben und mit dem Gabelrücken rühren und die Pfanne dabei bewegen, die Pfanne schräg halten, so dass die noch weiche Masse nach vorne läuft, einige Kräuter und einige Kartoffelwürfel zugeben und die verbliebene dünne Bodenschicht darauf klappen. Blattspinat auf den Teller geben, Spinatsoße angeießen, Omelett dazu reichen und mit den restlichen Kartoffelwürfeln und Kräutern bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 05. Mai 2009

## Pasta mit Artischocken

### Für 2 Personen

#### Für die Nudeln:

ca. 200 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

#### Für die Artischocken:

8 kleine Artischocken	2 EL Olivenöl	1 Schalotte
1 rote Chilischote	Salz, Pfeffer	80 ml Gemüsebrühe
1 TL Butter	50 g Parmesan	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelb und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an weiche Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Die äußeren Hüllblätter der Artischocken nach unten abreißen. am langen Stiel bleibt das gelbe Herzstück übrig, auch evtl. violette Blättchen müssen entfernt werden. Den Stiel sollte man so lange wie möglich lassen, denn er ist genauso köstlich wie der Boden. Das oft angetrocknete Ende des Stiels wird abgeschnitten. Wir sehen an der Schnittstelle den hellen weichen Kern und die dunkelgrüne äußere Schicht. Diese äußere Schicht muss weg. Vom Stielende schält man mit einem Messer in Richtung Knospe. Die geputzten Artischockenherzen in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl wie Bratkartoffeln braten. Schalotte schälen und fein schneiden. Chili halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein hacken. Nach 5 Minuten Schalotten und Chili zu den Artischocken geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Etwas Butter unterarbeiten und solange einkochen bis die Artischockenscheiben mit Soße umglänzt sind. Nudeln in reichlich Salzwasser weich kochen, abschütten und mit den Artischocken vermischen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 05. August 2009

## Persischer Eier-Kuchen mit Kräutern

### Für 2 Personen

100 g frische Kräuter	8 Walnusskernhälften	2 Eier
1/2 EL Mehl	1 Prise Backpulver	Salz, Pfeffer
1/2 EL Berberitzen	1 EL Butterschmalz	

Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Walnusskerne hacken. Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben, Mehl und Backpulver darüber sieben und alles gut mit dem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Kräuter, Walnüsse und Berberitzen zugeben. In eine beschichteten Pfanne mit Butterschmalz die Masse geben und von jeder Seite ca. 10 Minuten bei geringer Hitze braten. Dazu passt sehr gut Möhrensalat.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 04. März 2008

## Persischer Safran-Reis

### Für 4 Personen

350 g Basmatireis	Salz	3 rote Zwiebeln
2 Möhren	1 Stange Lauch	2 EL Butterschmalz
ca. 1 EL Zucker	1 Prise Safran-Fäden	ca. 100 ml Gemüsebrühe
3 El Butter	1 Orange, unbehandelt	20 g Pistazien, gehackt

Den Reis in reichlich Salzwasser kochen, biss er bissfest ist. Dann auf ein Sieb geben und abspülen, dabei darauf achten, dass die Stärke abgespült wird. Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen und in feine Stifte schneiden. Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, Möhren und Lauch zugeben und kurz anbraten. Mit ca. 1 TL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, mit Salz würzen, Safran untermischen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kurz dünsten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit dem Reis vermischen. In einem großen breiten Topf Butter schmelzen. Gemüsereis kegelförmig darin einschichten. In den Kegel mit einem Löffelstiel kleine Löcher einbohren, Deckel drauf geben und bei geringer Hitze gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Orangenschale dünn abschälen und die Schale zweimal nacheinander in gezuckertem Wasser blanchieren. Dann in feine Streifen schneiden. Die Orange vollständig schälen, also die weiße Haut komplett entfernen und die Fruchtfilets herauslösen. Wenn der Reis gar ist, die blanchierte Orangenschale und die Filets zugeben, anrichten und mit Pistazien garnieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18. November

## Pilz-Cannelloni mit Tomaten-Ragout

### Für 2 Personen

2 Schalotten	300 g gemischte Speisepilze	2 EL Olivenöl
135 g Mehl	125 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
1/2 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer	250 g Tomatenwürfel
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	200 ml Milch
2 Eier	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
Butter	50 g Parmesan	1/2 Bund Basilikum

Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen, halbieren oder vierteln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine gewürfelte Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und mit anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und Gemüsebrühe hinzufügen. Gut verrühren und die Sahne angießen. Kurz köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen. Übrige Schalotte in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenwürfel, Thymian und Rosmarinzweig zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Crepes 125 g Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig dünne Crepes ausbacken. Die Crepes mit dem Pilzragout bestreichen, zusammenrollen und in eine gebutterte Auflaufform geben. Tomatenragout am Rand angießen. Parmesan reiben, über die Cannelloni streuen und kurz unter der Grillschlange gratinieren. Die Cannelloni anrichten und mit frischem grob geschnittenen Basilikum bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Oktober

## Pilz-Lauch-Strudel

### Für 4 Personen

200 g Mehl	2 EL Speiseöl	1 Eigelb
4-5 EL Wasser	1 Prise Salz	500 g braune Champignons
1 Stange Lauch	1 EL Butterschmalz	2 Scheiben Toastbrot
1/2 TL Majoran, getrocknet	1/2 TL Thymian	2 EL Butter

Aus Mehl, Öl, Ei, Wasser und Salz einen Strudelteig herstellen, diesen in Frischhaltefolie einpacken und circa 1,5 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Champignons in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz Pilze anbraten, Lauch zum Schluss kurz mit in die Pilzpfanne geben. Den Strudelteig auf einem leicht bemehlten Küchenhandtuch dünn ausziehen (ca. 40 cm auf 50 cm). Das Toastbrot reiben und mit der Pilz-Lauchmischung auf dem Teig verteilen. Mit Majoran und Thymian bestreuen und den Strudel mit Hilfe des Tuches zusammenrollen. Butter erhitzen, den Strudel von außen mit flüssiger Butter einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Dazu passen gut grüner Salat und Kräuterschmand.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. Februar 2008

## Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel

### Für 4 Personen

500 g Buchweizennudeln	1 Kopf Wirsing, jung	200 g Kartoffeln fest
300 g Fontina	0,2 l Geflügelbrühe	100 g Butter
1 Bund Blattpetersilie	100 ml Milch	100 ml Sahne
Trüffel, weiß	Meersalz	Pfeffer, schwarz
Speisestärke		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Pizzocherie in Salzwasser al dente kochen, abgießen und auskühlen lassen. Acht schöne Blätter vom Wirsing ablösen, blanchieren und abschrecken. Den Rest in Flecken zupfen, ebenfalls blanchieren und abschrecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren. Den Fontina in dünne Scheiben schneiden. Vier tiefe Teller mit den Wirsingscheiben auslegen und leicht salzen. Die Geflügelbrühe aufkochen, leicht mit Stärke binden und die Butter einmischen. Die Kartoffelwürfel, die Wirsingflecken, die Pizzocherie und 200 Gramm Fontina unterschwenken. Die Blattpetersilie fein schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern und auf den Wirsingblättern verteilen. Die Blätter über der Füllung zuklappen, mit einem zweiten Teller abdecken und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Milch und Sahne zum kochen bringen und den restlichen Fontina einmischen. Mit Salz abschmecken. Zum Servieren den Wirsing aufklappen. Den Käseschaum über die Füllung löffeln und Trüffel darüber hobeln.

Tipp:

Anstatt Wirsing kann man auch Spitzkohl oder Weißkohl verwenden. Klassisch gehören allerdings Wirsing und Pizzocherie zusammen

Kolja Kleeberg am 20. November 2009

## Pochierte Eier mit Sellerie-Püree und Kräuter-Soße

### Für 2 Personen

280 g Knollensellerie	250 ml Milch	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Brühe
1 TL Mehlbutter	70 ml Essig	4 frische Eier

Sellerie schälen und in Würfel schneiden. 200 ml Salzwasser mit Milch aufkochen und Sellerie darin weich kochen. Abschütten und in einem Stabmixer den Sellerie fein pürieren. 100 ml Sahne erhitzen und darunter mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Brühe aufkochen und mit der Mehlbutter binden. Einige Minuten kochen lassen. Mit 100 ml Sahne vermischen und zu gewünschter Konsistenz einkochen. Abschmecken und im letzten Moment mit den Kräutern vermischen. Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, mit Salz und Essig in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze sofort herunter drehen. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. Ein Ei in einer kleinen Tasse aufschlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen und mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben. Die weißen Ränder bei Bedarf vorsichtig abschneiden. Das Püree in der Mitte des Tellers anrichten und mit den Eiern belegen. Die Soße teilweise über die Eier gießen.

Otto Koch Freitag, 27. März 2009

## Pochierte Senf-Eier

### Für 2 Personen

150 g Senfmehl	Salz	1/2 EL brauner Zucker
ca. 400 ml Gemüsebrühe	100 ml Weinessig	300 g Sellerie
1 Schalotte	2 EL Butterschmalz	40 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 kleine Zwiebel
2 EL Butter	1 EL Mehl	150 ml Gemüsebrühe
150 g saure Sahne	Zucker	5 Halme Schnittlauch
2 sehr frische Eier		

Das Senfmehl mit 1 EL Salz und 1/2 EL braunen Zucker mischen, mit ca. 125 ml Gemüsebrühe und 80 ml Essig verrühren und sehr gut und lange rühren, bis eine dicke Senfpaste entsteht, die Konsistenz hängt von der Flüssigkeitsmenge ab die zugegeben wird. Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten anschwitzen. Sellerie zugeben und mit 80 ml Brühe und Sahne auffüllen. Sellerie weich kochen und mit anschließend mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen, das Mehl zugeben gut unterrühren und 200 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit einem Schneebesen alles gut verrühren. Die Soße aufkochen, saure Sahne und soviel selbst gemachten Senf zugeben, bis die Soße einen angenehmes Aroma hat. Mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Wunsch durch eine Sieb passieren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter die Soße mischen. 1 l Wasser mit ca. 20 ml Essig zum Kochen bringen. Die Eier aufgeschlagen, mit Hilfe einer kleinen Suppenkelle in die kochende Flüssigkeit gleiten lassen und 5 Minuten pochieren (Wasser sollte nur simmern). 2 EL Salz in heißem Wasser auflösen, pochierte Eier darin kurz abspülen (neutralisiert den Essiggeschmack).

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. September

## Powidel-Quark-Teigtaschen

### Für 4 Personen

1/2 Zitrone, unbehandelt	180 g weiche Butter	1 Ei
Salz	250 g ausgedrückter Magerquark	170 g Mehl
ca. 100 g Pflaumenmus	1 Eigelb	30 ml Milch
Zucker	60 g altbackene Brioche	1/2 Vanilleschote
1 TL Honig	1 Msp. Orangenschale	1 Prise Zimt
Puderzucker		

Für den Teig von der Zitrone die Schale abreiben. 60 g weiche Butter, Ei, Zitronenschale (1 Msp. Zitronenabrieb übrig lassen) und 1 Prise Salz glatt rühren. Quark und Mehl zufügen und alles gut durchkneten. Den Teig abgedeckt 3 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Weiterarbeiten eine Probe kochen, um festzustellen, ob der Teig zu weich ist. In diesem Fall noch etwas Mehl hinzu fügen, ist er zu fest etwas Butter zugeben. Den gekühlten Teig etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen. In die Mitte der Kreise jeweils 1 TL Powidl geben. Eigelb mit Milch, je 1 Prise Salz und Zucker verquirlen und die Teigränder damit einstreichen. Ränder übereinander schlagen und gut verschließen. In einem genügend großen Topf reichlich Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Tascherl darin 5 Minuten zugedeckt gar ziehen lassen. Danach mit der Schaumkelle herausnehmen und leicht trockentupfen. Die Brioche nicht zu fein mahlen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen, 2 EL Zucker, Vanillemark und Honig hinzugeben, alles miteinander verrühren und die Briochebrösel untermengen. Alles unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Die Brösel vom Herd nehmen und sofort in eine Schüssel umfüllen. Zitronen- und Orangenschale sowie Zimt unter die Briochebrösel mengen. Die Täschle mit den Briochebröseln anrichten, mit etwas Puderzucker bestreuen und mit Powidl garnieren.

Jörg Sackmann Montag, 26. Januar 2009

## Provenzalische Gemüse-Tarte

### Für 4 Personen

1 gelbe Zucchini	2 grüne Zucchini	1 Aubergine (mittelgroß)
ca. 50 g Mehl	ca. 60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	5 Tomaten	250 g Blätterteig
ca. 300 g Linsen	100 ml Tomatensoße	10 Kirschtomaten am Zweig
ca. 100 ml Olivenöl		

Zucchini und Auberginen waschen, abtrocknen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben in Mehl wenden und in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl nacheinander die Gemüsescheiben goldgelb braten. Dabei jeweils mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der abgezupften und fein gehackten Thymianblätter bestreuen. Die Gemüsescheiben auf ein Gitter legen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Zwei Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, die Haut abziehen, vierteln, dann die Kerne austreichen und Tomaten würfeln. Die restlichen Tomaten in Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein Backblech legen, mit wenig Olivenöl beträufeln und im heißen Backofen wenige Minuten erhitzen. Die Backofentemperatur anschließend auf 210 Grad erhöhen. Tarteform ( 25 cm Durchmesser) mit Öl ausfetten. Den Blätterteig ausrollen und einen Kreis im Durchmesser von 32 cm ausschneiden. Die Teigplatte in die gefetteten Form legen, Backpapier darauf geben und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen „blind“ backen. Dann herausnehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers wieder entfernen. Den Boden dünn mit Tomatensoße bestreichen, dann von außen angefangen mit den Zucchini- und Auberginen-Scheiben abwechselnd belegen. Als nächstes folgt ein Ring mit Tomatenscheiben, dann wieder Zucchini und Aubergine. Zum Schluss die Tomatenwürfel darüber verteilen und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Die Tarte im heißen Backofen in 4 bis 5 Minuten fertig backen. Die Kirschtomaten mit den Zweigen für einige Sekunden im heißen Öl frittieren. Die Tarte aufschneiden und anrichten, mit frittierten Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Juli

# Quark-Knödel mit Rhabarber-Kompott

## Für 4 Personen

6 Stangen Rhabarber	1/4 l Orangensaft	7 EL Zucker
2 Vanilleschoten	1 EL Speisestärke	ca. 300 g altes Weißbrot
1 Zitrone	160 g Butter	200 g Puderzucker
3 Eigelb	3 Vollei	ca. 2 l Milch
800 g Quark		

Für das Rhabarberkompott den Rhabarber schälen, von der Wurzel Richtung Blätter die Fäden abziehen und den Rhabarber in circa 3 Zentimeter lange Stücke schneiden. Den Orangensaft in einen Topf geben, Rhabarberstücke, 2 EL Zucker und das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dabei leicht umrühren. Die Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren. Wenn der Rhabarber zusammenfällt, die Stärke einrühren, noch einmal kurz aufkochen und dann langsam auskühlen lassen. Für die Quarkknödel das Brot entrinden, das Innere in feine Würfel schneiden und die Rinde im Mixer zerkleinern. Von der Zitrone einen halben Esslöffel Schale abreiben. 150 g Butter, Puderzucker, Ei, Zitronenschale und einen halben Esslöffel Zitronensaft in einer Schüssel (Schlagkessel) schaumig aufschlagen. Die Brotwürfel unter die Masse heben, gut abdecken und am Besten über Nacht kühl stellen. Milch mit 4 EL Zucker und dem restlichen ausgekratzten Mark der Vanillestange erhitzen. Den Quark gut abhängen, durch ein Sieb streichen und unter die Masse geben. Aus der Masse ca. 12 Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Brotrindenbrösel in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter karamellisieren. Die Quarkknödel anrichten und mit den karamellisierten Bröseln bedecken. Das Kompott dazu reichen.

Tipp: Die Vanillemilch eignet sich auch als Getränk.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Mai 2008

# Quark-Palatschinken

## Für 4 Personen

### Für die Quarkpalatschinken:

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

### Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

### Für die Himbeeren:

1 TL Butter	1 EL Zucker	250 g Himbeeren (TK)
-------------	-------------	----------------------

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter (Zimmertemp.) untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark (Quark) und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. In der Zwischenzeit Butter und Zucker in einem Topf schmelzen, die Himbeeren zugeben und aufkochen. Dann durch ein Sieb passieren. Quarkpalatschinken anrichten, mit Puderzucker abstauben und mit der Himbeersoße servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Februar 2008

# Quark-Tomaten-Terrine

## Für 2 Personen

### Für die Terrine:

500 g Magerquark	6 Tomaten	2 EL Olivenöl
Pfeffer, Salz	2 Zweige Thymian	

### Für den Salat:

1 Bund junger Löwenzahn	1/2 Bund wilder Schnittlauch	1/2 Bund Sauerampfer
1/2 Bund Kerbel	1 TL Honig	1 TL Balsamico-Essig
3 EL Olivenöl	1 EL Crème-fraîche	grober, schwarzer Pfeffer

Den Quark auf ein Tuch geben und in einem Sieb, mit Schüssel darunter einen Tag abtropfen lassen. Der Quark muss trocken und fast bröselig sein. Tomaten halbieren, das Kerngehäuse herausbrechen und die Tomaten auf ein geöltes Blech geben und 30 Minuten im Ofen bei 150 Grad garen. Sie sollten ziemlich trocken sein. Thymianblätter abzupfen, mit Pfeffer und Salz unter den Quark mischen. Eine Frischhaltefolie viereckig auslegen und eine zweite Bahn dran legen, so dass wir die doppelte Fläche haben. Mit dem gewürzten Quark bestreichen und mit den Tomaten belegen. Mit beiden Händen die Ecken der Folie packen und hochziehen. Auf diese Weise den Quark und die Tomaten zusammenrollen. Die Enden der Folie zudrehen. Es sollte wie eine dicke Wurst aussehen. Diese in eine Terrinenform legen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Löwenzahn und Kräuter putzen, waschen, von den Stielen befreien, gut trocknen und fein hacken. Aus Honig, Essig, Olivenöl, Crème-fraîche und schwarzem Pfeffer ein Dressing anrühren und dieses mit den Kräutern vermengen. Terrine aus der Folie wickeln und vorsichtig in Scheiben schneiden. Den Salat mit der Terrine anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. April 2009

# Rübchen-Ragout mit Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

**Für 2 Personen**

**Für das Rübchenragout:**

500 g kleine Rübchen	2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz	1 Prise Zucker	125 ml Wein
60 ml Gemüsebrühe	60 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer	Muskat

**Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen:**

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Eigelb	2 EL Mehl
1 Prise Muskatnuss	2 EL Butterschmalz	

Für das Rübchenragout, die Rübchen der Länge nach, je nach Größe vierteln oder achteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Rübchen mit Zwiebeln in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit einer Prise Zucker bestreuen und so lange braten, bis sie leicht gebräunt sind. Wein, Gemüsebrühe und Sahne angießen, Thymian zugeben und die Rübchen ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln. Dann alles mit Mehlbutter abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Für die Kräuter-Kartoffel-Plätzchen: Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Die Kartoffeln abschütten, kurz im Topf gut ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Kräuter, 1 Eigelb und Mehl untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Kartoffelplätzchen von beiden Seiten goldbraun braten.

Vincent Klink Mittwoch, 18. November 2009

## Ragout von Winterrettich mit Reis-Plätzchen

**Für 2 Personen**

**Für das Ragout:**

500 g weißer Rettich	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehl	1/8 l Sahne
1 Msp abgeriebene Zitronenschale	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer

**Für die Reisplätzchen:**

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	

Rettich schälen, in Scheiben, dann in Streifen und dann in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden, in Butter hell dünsten und die Rettichwürfel dazugeben. Mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten. Deckel ab und den Fond gänzlich einkochen lassen. Mit Mehl bestäuben und mit der Sahne unter ständigem Rühren auffüllen. Abschmecken mit Zitronenschale, Muskat, Salz und Pfeffer. Für die Reisplätzchen den Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Dezember

## Ravioli mit Pecorino liquido

### Für 4 Personen

#### Nudelteig:

2 Eier                                      125 g Nudelgrieß                      75 g Mehl  
Salz

#### Füllung:

700 ml Milch                              200 g Pecorino, jung                      250 g Pecorino, alt  
7 Blatt Gelatine                              1 Ei    Muskat  
Salz    Pfeffer

#### Zitronenbutter:

1 EL Zucker                                      2 – 3 Zitronen                                      50 ml Weißwein  
4 Zweige Vervene                                      200 g Butter, kalt                                      Salz

#### Saubohnen:

200 g Saubohnenkerne                      Salz    Zitronenschale, kandiert  
Minze

Nudelteig: Zwei Eier, Nudelgrieß, Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

#### Füllung:

Den jungen und den alten Pecorino fein reiben. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch auf 60 Grad erhitzen, den fein geriebenen Pecorino einrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Kalt stellen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, Kreise von circa sieben Zentimetern Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Nudelfüllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Enden halbmondförmig zusammen falten. Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und circa drei Minuten ziehen lassen.

#### Zitronenbutter:

Den Saft der Zitronen auspressen. Den Zucker goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Vervenezweige dazugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion durch ein feines Sieb passieren und mit den kalten Butterflocken aufmontieren. Mit Salz abschmecken.

#### Saubohnen:

Die Saubohnenkerne in Salzwasser blanchieren. Die Zitronenbutter erhitzen, die gegarten Ravioli hinein geben und mit den Saubohnen in vier vorgewärmte, tiefe Teller anrichten. Die kandierte Zitronenschale in Streifen schneiden und jeweils einen Streifen auf jede Ravioli geben. Mit Minze garnieren. Sofort servieren.

Cornelia Poletto am 22. Mai 2009

# Ravioli von getrockneten Tomaten mit Parmesan-Schaum

## Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	65 ml Olivenöl	Salz
150 g getrocknete Öl-Tomaten	15 g Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
100 g Ricotta	Pfeffer	1 Prise Piment d'Espelette
Mehl	3 Schalotten	100 g kleine weiße Champignons
90 g Butter	100 ml Sekt	200 ml Geflügelfond
150 ml Sahne	150 g Parmesan	1/2 Limette
ca. 15 g Basilikumpesto	8 Kirschtomaten mit Stiel	

Grieß, Mehl, 2 Eigelb, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Tomaten abtropfen und fein hacken. Pinienkerne ebenfalls fein hacken und Basilikum fein schneiden. Alles mit dem Ricotta vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen, mit einem Teelöffel gleichmäßig die Ricottafüllung häufchenweiße darauf geben. Darüber eine zweite Nudelplatte geben und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Für die Soße die Schalotten schälen und fein hacken, Champignons putzen. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten und Champignons farblos anschwitzen. Mit dem Sekt ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne angießen und mit einem Stabmixer die restliche Butter unterarbeiten. Die Soße abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Limettensaft die Soße abschmecken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, herausnehmen, in tiefen Tellern anrichten und mit der Parmesansoße überziehen. Pesto mit einem Löffel in Fäden über die Ravioli geben. Mit Kirschtomaten garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 30. März 2009

# Rhabarber-Strudel mit Mandel-Soße

## Für 4 Personen

### Für den Strudel:

250 g Mehl	20 ml Öl	ca. 1/8 l Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	2 EL Haselnüsse
100 g Zucker	200 g Rhabarber	1 Vanilleschote
1/4 l Milch	3 Eier	200 g Hefezopf
2 EL Semmelbrösel	15 g Flüssige Butter	Puderzucker

### Für die Mandelsoße:

50 g Mandelblättchen	2 Vanilleschoten	2 EL Zucker
400 ml Milch	3 Eigelb	2 EL Sahne

Mehl, Öl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3). Haselnüsse grob hacken und mit 1 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Das Mark aus der Vanilleschote auskratzen. Den Rhabarber in einen Topf geben und mit der ausgekratzten Vanille und etwas Zucker dünsten. Den austretenden Saft absieben und einkochen. Dann den Sirup unter den Rhabarber mischen. Milch mit Eiern verrühren, restlichem Zucker untermischen. Hefezopf in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Semmelbröseln, dem Rhabarber und dem Haselkrokant in eine Schüssel geben und mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Ist die Masse zu trocken, dann noch etwas Milch zumischen. Sie sollte ein fester Brei sein. Die Masse gut mischen, aber nicht so, dass sie völlig glatt wird. Den Strudelteig dünn ausziehen und mit der Masse bestreichen. Einrollen und gut mit flüssiger Butter bestreichen in den Ofen geben. Ca. 20 Minuten den Strudel goldbraun backen. Für die Soße Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Mark und Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Eigelb mit Sahne verquirlen, Milchtopf vom Herd ziehen und gleich die Ei-Mischung untermischen. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren, durch ein Sieb passieren. Die gerösteten Mandelblättchen in die Soße geben. Den Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in dicken Scheiben anrichten. Mit Puderzucker bestreuen. Die Soße dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Mai 2009

## Ricotta-Soufflé mit Birnen-Soße

### Für 4 Personen

500 g Birnen	1 Vanillestange	200 ml Weißwein
ca. 160 g Zucker	1 Zitrone, unbehandelt	160 g Ricotta
3 Eigelb	4 Eiweiß	1 Prise Salz
Butter	50 ml Sahne	frische Minze
Puderzucker		

Birnen schälen, entkernen, und in Scheiben schneiden. Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit Weißwein und 100 g Zucker in einen Topf geben, die Birnen hinzufügen und darin weich kochen. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Diese für das Soufflé zur Seite stellen. Etwas Saft auspressen. Anschließend die Birnen pürieren, passieren und die Soße mit Zitronensaft abschmecken. Kalt stellen. Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Ricotta mit Eigelb verrühren. Zitronenschale zur Ricottamasse geben. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, nach und nach insgesamt 50 g Zucker hinzufügen. Eiweiß unter die Ricottamasse heben. In gebutterte und ausgezuckerte Souffleformen abfüllen. In einem flachen Topf Wasser zum kochen bringen, Souffleformen in das Wasserbad stellen und in den Backofen schieben, ca. 20- 25 Minuten backen, bis die Soufflés schön aufgegangen sind. Die Sahne halbsteif schlagen. Zum Anrichten mit der Birnensoße einen Spiegel auf den Teller gießen, mit der halbgeschlagen Sahne einrahmen. Mit Hilfe eines Zahnstochers ein Muster hinein ziehen. Mit Minzespitzen ausgarnieren. Teller abpudern und das Souffle vorsichtig in die Mitte stürzen, sofort servieren.

Mario Gamba Mittwoch, 09. Juli 2008

## Rote-Bete mit Pinien-Gnocchi und Kerbel-Öl

### Für 4 Personen

2 Knollen Rote-Bete (400 g)	Meersalz	2 Zweige Thymian
Zweige Rosmarin	400 ml Rote-Bete Saft	2 Msp mildes Curry
1 Prise Kreuzkümmel	1 EL kalte Butter	400 g lila Kartoffeln
80 g Pinienkerne	80 g Hartweizenmehl	2 Eigelb
weißer Pfeffer	1 EL Butter	5 EL Olivenöl
2 Stängel Blattpetersilie	1 Bund Kerbel	100 ml Olivenöl

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Rote-Bete waschen und einzeln auf ein Alufolienquadrat setzen. Mit einem Esslöffel Meersalz bestreuen und jeweils einen Thymian- und Rosmarin-zweig auf die Knollen legen. Gut einpacken und im Backofen bei 120 Grad ca. 3 Stunden garen. Die Garstufe mit einem Zahnstocher testen - die Knollen sollten noch etwas Biss haben. Die fertigen Knollen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Den Rote-Bete Saft mit Curry und Kreuzkümmel um 2/3 einkochen und mit kalter Butter binden, eventuell mit etwas Meersalz und Curry Mumbai abschmecken. Die Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. 60 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Kartoffelmasse, Pinienkerne, Hartweizenmehl und Eigelb, Salz und Pfeffer zum einen glatten Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Nocken formen und diese in erhitztes (nicht kochendes) Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Die Gnocchi herausnehmen, mit einem Esslöffel Butter und einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne goldgelb bräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Blattpetersilien- und Kerbelblätter abzupfen. Petersilie in einem Topf mit siedendem Öl kurz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dann mit Kerbel, 4 EL Olivenöl und einem Teelöffel Pinienkerne im Küchenmixer sehr fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Die Rote-Bete Spalten in den Fond geben, kurz glasieren auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln. Gnocchi auf den Rote-Bete Spalten anrichten und mit dem Kerbelöl dünn beträufeln.

Michael Kempf Montag, 11. Februar 2008

# Rucola-Kräuter-Quiche

## Für 4 Personen:

250 g Blätterteig (Kühlregal)	75 g Rucola	1 Bd. Dill
1 Bd. Petersilie	1 Bd. Schnittlauch	250 g Ricotta
1 Ei	1 Eigelb	100 g Schlagsahne
50 g Hartkäse	3 kleine Tomaten	Salz, Pfeffer, Muskat

Eine eingefettete Quicheform mit dem fertigen Blätterteig auslegen, dabei einen Rand formen. Den Teig einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad zirka acht Minuten vorbacken.

Die Rucolablätter und die Kräuter waschen und trockenschütteln. Harte Stielenden beim Rucola entfernen, einige Blätter beiseitelegen, den Rest mit einem Wiegemesser grob hacken. Die Kräuter kleinschneiden.

Den Ricotta mit einem mittelgroßen Ei, Eigelb und der Schlagsahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den kleingeschnittenen Rucola und die Kräuter unterheben.

Die Käse-Kräuter-Masse auf dem Teig verteilen und mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und die Quiche damit belegen. Mindestens 25 Minuten weiterbacken, danach mit den restlichen Rucolablättern dekorieren.

## Tipps:

Die klassische runde Quicheform (28 bis 30 cm) sehen Sie im Bild: Sie ist flach, weiß und hat einen geriffelten Rand.

Eine kalorienärmere Teigalternative ist Filo oder Yufka, den es heute nicht nur in türkischen Supermärkten gibt. Er lässt sich beliebig dünn oder dick portionieren.

3. Wer es etwas säuerlich mag, nimmt nicht Ricotta, sondern zwei Becher saure Sahne, 100 Gramm Frischkäse und zwei Eier.

Stehen viele Gäste ins Haus, dann bietet sich gleich ein ganzes Blech Quiche an. Dafür die Mengen einfach verdoppeln.

Lecker ist Pesto aus Rucola: 300 Gramm Rucola putzen und mit etwas Öl kurz in einer Pfanne anbraten. Mit 100 Gramm zerkleinerten Walnusskernen, 1 Knoblauchzehe, 100 Gramm Parmesan und etwas Zitronenschale im Mixer pürieren, bis die Masse homogen ist. Peu à peu Olivenöl zugeben, salzen, in Gläser abfüllen.

test Oktober 2009

## Russische Eier

### Für 2 Personen

2 Eier	1 Rote-Bete	2 kleine Kartoffeln
1 Karotte	1/4 Sellerieknolle (200 g)	1 Petersilienwurzel
Salz	1 Essiggurke	60 g Feldsalat
2 TL Dijon-Senf	1 EL Apfelessig	2 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL Kapern	1 TL Kapernsaft
1 Eigelb	ca. 100 ml Sonnenblumenöl	

Die Eier hart kochen. Rote-Bete in mit der Schale weich kochen, Kartoffel ebenfalls. Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Gekochte Rote-Bete und Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Essiggurke würfeln. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. 1 TL Senf mit Essig und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Mayonnaise die Kapern fein hacken und mit Kapernsaft, 1 TL Senf und dem Eigelb verrühren. Das Öl ganz langsam unter Rühren zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das gewürfelte Gemüse mit etwas Mayonnaise anmachen. Die Teller mit Feldsalat, mit etwas Vinaigrette beträufeln. In die Mitte das angemachte Gemüse geben. Die Eier schälen, halbieren und mit der Rundung nach oben darauf geben und mit restlicher Mayonnaise überziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Februar 2008

## Süße Weihnacht-Calzone mit Lebkuchen-Soße

### Für 2 Personen

50 ml Sahne	50 g Nougat	50 g Schokolade, weiß
1 TL Lebkuchengewürz	6 Walnusskerne	1 Banane
1 Apfel	1 Birne	1 Packung Pizzateig
2 EL Milch	1 EL Puderzucker	1 TL Zimtpulver

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Sahne in einem Topf erwärmen, das Nougat und die weiße Schokolade in Stücke brechen und darin auflösen. Das Lebkuchengewürz dazugeben und einrühren. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfel und die Birne waschen, schälen, entkernen und jeweils die Hälfte des Fruchtfleischs würfeln. Die Walnüsse grob hacken. Den Pizzateig aufrollen und halbieren. Die Früchte mit den Walnüssen mischen und auf den beiden Teigstücken verteilen. Die Ränder mit etwas Milch einstreichen, den Teig zusammenklappen und die Ränder gut festdrücken. Die Calzone auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für circa 25 Minuten in den Ofen geben. Den Puderzucker mit dem Zimt mischen, die fertig gebackene Calzone damit bestreuen und mit der Lebkuchensoße anrichten.

Johann Lafer am 23. Dezember 2009

## Sauerkraut-Apfel-Auflauf mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

2 Schalotten	5 EL Butter	1/4 l trockener Weißwein
200 g Sauerkraut	1/2 TL Kümmel	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	1 TL zerd. Wacholderbeeren
Pfeffer	Zucker	2 mürbe Äpfel, Boskoop
400 g Kartoffeln mehlig	ca. 80 ml Milch	1 Prise Muskat
Salz	3 EL Pinienkerne	

Schalotten schälen, fein schneiden und mit 1 EL Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen und das Sauerkraut zugeben. Kümmel fein hacken, Pimentkörner zerdrücken und mit Lorbeerblatt und Nelke zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken (evtl. mit einer Prise Zucker) und das Lorbeerblatt herausnehmen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen) vorheizen. Die Äpfel schälen, mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel in feine Ringe schneiden. Eine Auflaufform ausbuttern. Sauerkraut einschichten, Apfelscheiben darauf legen und mit ca. 1 TL Zucker bestäuben, mit Pfeffer würzen und mit Butterflocken bestreuen. Im Ofen ca. 15 Minuten den Auflauf garen, bis die Äpfel goldbraun sind. Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Gründlich abschütten, wieder auf den Herd (bei kleiner Flamme) stellen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Wenn sie dabei verfallen so macht das nichts. Milch aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse in einen heißen Topf drücken. Die heiße Milch darüber gießen und mit einem Schneebesen zu einem lockeren, nicht zu feuchten Brei rühren. 1 EL Butter in einem Topf braun schmelzen und unter den Kartoffelbrei rühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken und unter das Püree mischen. Den Sauerkraut-Apfelaufbau mit dem Kartoffel-Püree servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09. Oktober

## Schafskäse-Tomaten-Roulade

### Für 4 Personen

200 g Mehl	2 Eier	2 EL flüssige Butter
ca. 250 ml Milch	Salz	3 Zweige Thymian
5 Tomaten	Butterschmalz	300 g fester Schafskäse
50 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1 Bund Basilikum

Mehl, Eier, flüssige Butter und 200 ml Milch in eine Schüssel geben, zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Mit einer Prise Salz würzen. Thymianblätter abstreifen unter den Teig geben und diesen 20 Minuten quellen lassen. (Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Milch dazugeben.) Die Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, dann die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Tomatenviertel auf Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit Butterschmalz mindestens 6 bis 7 dünne Pfannkuchen backen und diese abkühlen lassen. Den Käse mit wenig Gemüsebrühe zu einer glatten Masse verquirlen (am besten mit einem Pürierstab), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfannkuchen mit der Käsemasse bestreichen, Basilikumblätter und Tomaten darauf geben und zu einer Roulade rollen. Diese kalt stellen. Oder einen Pfannkuchen darauf geben, wieder bestreichen und belegen und so fortfahren bis alle Pfannkuchen verbraucht sind. Die Torte gerade drücken und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die fertige Torte in einzelne Tortenstücke aufschneiden (die Roulade in Scheiben schneiden) und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 30. Mai 2008

# Scharfe Bananen-Ravioli

## Für 2 Personen

### Für den Teig:

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

### Für die Füllung:

3 Schalotten	350 g Banane	1/2 Peperoni
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

### Für die Soße:

200 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	20 ml Sahne
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
20 g Mandelblättchen		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist). Schalotten und Banane schälen. Schalotte in feine Würfel, Banane in feine Scheiben schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Peperoni und Banane zugeben, dünsten und zu einer zähen Masse vermischen, mit Pfeffer abschmecken. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Teigstücke etwas Bananenmasse geben, die Ränder mit etwas Wasser bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken, mit der flachen Hand die Ravioli platt drücken, damit sich die Füllung gut verteilt. Mit einem Zackenrädchen die Ränder verzieren und in leicht kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Für die Soße Gemüsebrühe aufkochen, Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Brühe damit binden, einige Minuten kochen lassen. Sahne untermischen und mit Zitronenschale, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Ravioli abtropfen lassen, anrichten, mit den Mandelblättchen bestreuen und mit der Soße umgießen. Dazu passt gut Endivien-Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 11. Februar 2009

## Senf-Gemüse mit Rösti

### Für 2 Personen

2 Möhren	1 Zucchini	1 Kohlrabi
4 kleine Petersilienwurzeln	Salz	1 Zwiebel
1 EL Olivenöl	250 ml Gemüsebrühe	1 EL Madrascurry
150 g Zuckerschoten	8 Kirschtomaten	3 Stiele glatte Petersilie
1 Zweig frischer Estragon	1/2 TL Speisestärke	1 EL Dijon-Senf
Pfeffer	500 g Kartoffeln	2-3 EL Butterschmalz

Möhren, Zucchini, Kohlrabi und Petersilienwurzeln schälen und in ca. 5 mm starke und ca. 6 cm lange Stifte schneiden. Diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf die 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen. Gemüsebrühe, Curry und Zuckerschoten zugeben. Kurz kochen lassen, dann die blanchierten Gemüsestifte zugeben und die Brühe etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren. Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren. Stärke und Senf unter das Gemüse geben und gut unterrühren. Tomaten und Kräuter zugeben und das Senfgemüse abschmecken. Für die Röstitaler die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne etwas Butterschmalz geben und die Kartoffelspäne mit einem Esslöffel darin gleichmäßig darin verteilen. Bei geringer Hitze die Röstitaler langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Gemüse mit den Rösti anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 10. September

## Spaghetti mit jungen Erbsen und Minze

### Für 2 Personen

1 kg Erbsen in der Schote	Salz	200 g Spaghetti
80 g Parmesan	1 Bund frische Minze	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	200 ml Hühnerbrühe
Pfeffer		

Die Erbsen aus der Schote pulen. In einem Topf mit Salzwasser die Spaghetti bissfest kochen (ca. 8 Minuten). Die Erbsen ebenfalls in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen. Parmesan reiben, die Minze fein hacken. Frühlingszwiebel putzen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Hühnerbrühe angießen und aufkochen. Die Spaghetti abschütten, jedoch nicht abspülen (die daran haftende Stärke soll die Soße binden) und unter die Soße mischen. Erbsen zugeben und gut untermischen. Minze und Parmesan zugeben. Alles gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 31. März 2009

## Spargel-Salat mit Croutons, Tomaten und Basilikum

### Für 2 Personen

600 g Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1 TL Butter	2 Fleischtomaten	1 Stange Bleichsellerie
1 Frühlingszwiebel	1 Bund Basilikum	1 EL Pinienkerne
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1/2 TL Puderzucker
Pfeffer	150 g Kastenweißbrot	1 Knoblauchzehe
50g Parmesan		

Den Spargel schälen und anschließend in Salzwasser mit einer Prise Zucker und einem Teelöffel Butter kochen, abtropfen und in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Tomaten häuten vierteln und die Kerne entfernen. Bleichsellerie und Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter zupfen. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Die Zitrone auspressen. Die Hälfte des Safts mit einem Esslöffel Olivenöl und dem Puderzucker über den Salat geben. Pfeffern und salzen und gut durchmengen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Brotwürfel darin anrösten. Salzen und pfeffern. Kurz vor dem Servieren die Brotwürfel unter den Salat mischen, dann den Parmesankäse darüber hobeln.

Vincent Klink Donnerstag, 30. April 2009

## Spargel-Soufflé

### Für 4 Personen

#### Für das Soufflé:

500 g weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
2 EL Butter	1 Bund Kerbel	3 Eier
200 g Schichtkäse	Pfeffer	

#### Für die Flädle:

130 g Mehl	1 Ei	250 ml Milch
Salz	1 TL zerlassene Butter	Butterschmalz

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Spargel schälen. Mit eine Küchenschnur bündeln und in kochendem Salzwasser, dem etwas Zucker und 1/2 TL Butter beigefügt ist, ca. 7 Minuten bissfest garen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und die Küchenschnur entfernen. Spargel in 1 cm große Würfel schneiden, auf Küchenpapier gut trocknen lassen und leicht salzen. Den Kerbel fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß nicht zu fest aufschlagen. Den Schichtkäse mit Eigelb und Kerbel gut verrühren, die Spargelstücke untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Eiweiß vorsichtig unterheben. 4 Souffléförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausbuttern, Spargelmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren. Für die Flädle Mehl und Ei gut vermischen, die Milch unterrühren, mit einer Prise Salz würzen und zuletzt zerlassene Butter einrühren. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Flädle ausbacken. Das SpargelSoufflé mit den Flädle servieren. Dazu passen sehr gut Zuckererbsen und braune Butter.

Vincent Klink Mittwoch, 30. April 2008

## Spiegelei auf Spinat mit weißem Trüffel und Comté

**Für 4 Personen**

**Soße:**

120 g Comté	1 Schalotte	1 EL Butter
120 ml Sahne	Salz	Pfeffer

**Spiegelei auf Spinat:**

1 Schalotte	4 Eier	300 g Spinat, frisch
1 Zehe Knoblauch	4 TL Butter	50 g Trüffel, weiß
Meersalz	Pfeffer	Muskat
Olivenöl		

Soße:

Die Schalotte schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, die Schalottenwürfel darin hell anschwitzen, die Sahne zugießen und einmal aufkochen. Den frisch geriebenen Comté bei geringer Hitze unter Rühren in der Soße schmelzen. Die Soße darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warmstellen.

Spiegelei auf Spinat:

Zwei Teelöffel Butter in einem Topf schmelzen. Die Schalotte schälen, in ganz feine Würfel schneiden und darin anbraten. Spinat putzen. Angeschlagene Knoblauchzehe zugeben und den Spinat ebenso. Den Spinat mit Meersalz, Pfeffer und Muskat würzen und mehrmals umrühren. Für die Spiegeleier die restliche Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen, den Boden salzen. Die Eier vorsichtig in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze fertig braten. Danach den Spinat auf vier warme Teller verteilen, jeweils ein Ei darauf geben. Die Soße drum herum und vor den Gästen den geputzten Trüffel darüber hobeln. Nach Belieben noch Olivenöl darüber träufeln.

Tipp:

Wenn die Trüffel zu teuer sind, einfach mal mit gebratenen Steinpilzen probieren. Schmeckt auch himmlisch.

Ralf Zacherl am 28. November 2008

## Spinat-Ei-Ravioli im Salat-Nest

### Für 4 Personen

100 g Mehl	40 g Hartweizengrieß	1-2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	1 Schalotte
300 g Blattspinat	30 g Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat	4 Eigelb	1/2 Kopf Friséesalat
1/2 Kopf Radicchio	100 g Feldsalat	3 EL Öl
1 EL Weinessig	1 EL Kerbel	1 Prise Zucker
8 Radieschen	8 Kirschtomaten	

Mehl, Grieß, einen Esslöffel Wasser, Ei und Olivenöl mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und daraus einen Nudelteig kneten, ( ist der Teig zu fest, noch ein Ei dazugeben) . Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalottenwürfel mit 2 EL Butter in einem Topf anschwitzen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den fertigen Spinat gut ausdrücken und fein hacken. Den Nudelteig dünn ausrollen und acht ca. 8 cm große, runde Stücke ausstechen. Den Spinat in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Teigstücke einen Kranz spritzen. In die Mitte jeweils ein rohes Eigelb legen und alles mit einem zweiten Teigstück vorsichtig verschließen. Die Ravioli in einen Dämpfeinsatz geben und bei geschlossenem Topf ca. fünf Minuten dämpfen. Den Salat putzen, waschen und zupfen. Aus Öl, Essig, feingeschnittenem Kerbel, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette anrühren und diese zum Salat geben. Die Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Den Salat als Kranz auf einem Teller anrichten und mit den gewaschenen Kirschtomaten und Radieschenstiften ausgarnieren. Die warmen Ravioli jeweils in die Mitte setzen, mit übriger Butter bestreichen.

Rainer Strobel Montag, 10. März 2008

## Stachelbeer-Törtchen mit Baiser, gratiniert

### Für 4 Personen

300 g Stachelbeeren	40 ml Limettenlikör (Limoncello)	Pudermilch
100 g Mehl	2 Eigelb	ca. 100 ml Milch
80 g Zucker	Salz	4 Eiweiß
1 EL Butter		

Die Stachelbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Mit Limettenlikör und Pudermilch marinieren. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2- 3) vorheizen. Mehl, Eigelb, Milch, 1 EL Zucker und eine kleine Prise Salz mit dem Handrührgerät verrühren. Die Masse sollte halbflüssig sein. 2 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die aufgeschlagene Masse geben. Butter schmelzen, vier kleine Törtchenformen (ca. 12 cm Durchmesser) damit austreichen, Teig einfüllen, Beeren darauf verteilen. Restliches Eiweiß aufschlagen und nach und nach 70 g Zucker zugeben. Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Stachelbeeren spritzen. Im Ofen die Törtchen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Otto Koch Freitag, 03. Juli 2009

## Stapelei von Linsen-Mousse mit Apfel-Soße

### Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 EL Öl	Curry
Salz	300 g rote Linsen	800 ml Gemüsebrühe
2 Äpfel	1 EL Butter	Zucker
2 EL Sahne	ca. 500 ml Öl zum Frittieren	6-8 Wan-Tan-Blätter
10-12 Romanasalatblätter		

Die Zwiebeln schälen, eine fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Mit Curry und Salz würzen, die Linsen zugeben mit ca. 500 ml Gemüsebrühe auffüllen und die Linsen circa 15 Minuten kochen, bis sie sehr weich sind. Die Linsen abgießen, gut abtropfen lassen und in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab pürieren. Die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden, die restliche Zwiebel ebenfalls. Apfel- und Zwiebelstücke in einem Topf mit Butter anschwitzen, Salz und Zucker dazugeben, mit ca. 300 ml Gemüsebrühe auffüllen, köcheln lassen bis alles weich ist, pürieren und mit Sahne abschmecken. Öl in einen Topf geben, erhitzen und die Wan-Tan-Blätter einzeln kurz in dem Topf frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Linsenmousse abschmecken, die Salatblätter waschen und trocknen. Wan-Tan-Blatt, Salatblatt und Linsemousse abwechselnd stapeln.

Tipp: Einige der gekochten Linsen und ein paar Apfelwürfel zurückhalten. Sie lassen sich gut als Garnitur für den Teller verwenden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 07. Oktober

## Steinpilz-Gnocchi

### Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	30 g Steinpilze, getrocknet	2 Zwiebeln
3 Zweige Rosmarin	4 EL Butterschmalz	3 Eigelb
Salz	2 – 3 EL Kartoffelmehl	1 Prise Muskat
200 ml Hühnerbrühe	100 ml Sahne	300 g Spinat
500 g frische Steinpilze		

Den Backofen vorheizen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 ). Die Kartoffeln waschen und ca. 45 Minuten im Backofen bei 220 Grad backen. Die getrockneten Steinpilze in wenig heißem Wasser einweichen. Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Den Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und hacken. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Rosmarin darin anbraten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, das Kartoffelfleisch aus der Schale kratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und mit dem Eigelb pürieren, unter die Kartoffelmasse mischen. Salz und die angebratenen Rosmarinzwiebeln zugeben und soviel Kartoffelmehl zugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Daraus eine Rolle von ca. 1,5 cm Durchmesser formen, diese in ca. 1 cm lange Stücke zerteilen und jedes einzelne mit einer Gabel eindrücken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Gnocchi darin braten. Die zweite Zwiebel schälen und in Butterschmalz anbraten, Salz und Muskat zugeben mit Brühe und Sahne ablöschen, kurz kochen lassen. Den rohen Spinat waschen, grob hacken und dazu geben. Alles pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die frischen Steinpilze putzen und in etwas Butterschmalz braten. Gnocchi zusammen mit Spinatsoße und den Steinpilzen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Oktober 2009

## Suppe von geröstetem Spitzkraut

### Für 4 Personen

800 g Spitzkraut	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 EL Butterschmalz	1 Brötchen vom Vortag	50 g Butter
2 Eier	Salz	Pfeffer
Muskat	1 l Gemüsebrühe	5 Zweige Thymian
1/4 l Sahne		

Das Kraut sehr fein hobeln. Die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz das Kraut braun rösten. Auf keinen Fall ablöschen, sonst wird alles braun-suppig. Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. Die Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotten und Knoblauch anschwitzen, mit Brühe ablöschen, Thymian zugeben und ca. 5 Minuten köcheln. Ei und Sahne verquirlen, die Suppe vom Herd ziehen und die Ei-Sahne-Mischung unterrühren. Dann das geröstete Spitzkraut untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit den Klößchen servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. November

## Tagliatelle con noci

### Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	2-3 Eier	1 TL Olivenöl
1 TL Salz 1 Schalotte	2 EL Walnusskerne	1/2 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	1 EL Mehl	1/8 l Milch
1/8 l Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	30 g Parmesan

Hartweizenmehl, Eier, Öl und Salz zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Von Vorteil ist, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend soviel Mehl unterzukneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Schalotte schälen, würfeln. Nüsse hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und hacken. Den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen, mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Reichlich Wasser aufkochen und kräftig salzen. 1 EL Butter erhitzen, Schalotte und Nüsse darin andünsten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, Milch und Brühe unter Rühren angießen und circa 4 Minuten gut durchkochen. Nudeln in kochendem Wasser bissfest garen (ungefähr 3 Minuten). Abgießen und die restliche Butter unterschwenken. Petersilie unter die Soße mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudeln mit Soße anrichten und Parmesan darüber geben. Extra-Tipp für Eilige: Mischung frischer weißer und grüner Bandnudeln kaufen (z. B. Feinkostladen oder Kühlregal), kochen und mit der Soße anrichten.

Rainer Strobel Montag, 14. Januar 2008

## Tomaten pot au feu mit Kräuter-Quark-Nocken

### Für 2 Personen

1 Bund gemischte Kräuter	150 g Schichtkäse	2 EL Brotbrösel
2 Eigelb	10 g Weichweizengrieß	10 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	5 Fleischtomaten
1 Schalotte	1 EL Kapern	5 EL Olivenöl
2 Zweige Thymian	1 Prise Zucker	1 Bund Basilikum

Kräuter abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Schichtkäse gut ausdrücken und mit Brotbröseln, Eigelb, Grieß und weicher Butter gut verrühren. Die Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenschale abschmecken. Die Masse ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann Nocken abstechen. Diese in siedendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen. Die Fleischtomaten vierteln und entkernen. Schalotte schälen und fein schneiden. Kapern fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Tomaten zugeben, Thymianzweige einlegen und ca. 5 Minuten schmoren. Kapern fein hacken und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Nochmals ca. 5 Minuten schmoren. Basilikum in feine Streifen schneiden. Unter die Tomaten 2-3 EL Olivenöl rühren, Basilikum zugeben und abschmecken. Tomaten pot auf feu in tiefe Teller anrichten und die Nocken obenauf geben.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juli 2009

## Trüffel-Eier in Filo-Teig mit Ricotta-Creme

### Für 4 Personen

#### Trüffelei in Filoteig:

1 Trüffel, klein	5 Eier, unbehandelt	8 Blätter Filoteig
Butter	Salz	Pfeffer

#### Ricottacreme:

200 g Ricotta	200 ml Sahne	1 Zweig Thymian
---------------	--------------	-----------------

Den Backofen auf 195 Grad vorheizen.

Trüffelei in Filoteig:

Ein Ei aufschlagen und damit jeweils zwei Filoteigblätter zusammen kleben. Vier kleine Porzellanförmchen (Durchmesser: sechs Zentimeter) mit Butter auspinseln. Jeweils ein zusammengeklebtes Doppel-Filoteigblatt hineinlegen und ein Ei hineinschlagen. Salzen, pfeffern und ein wenig Trüffel darüber hobeln. Den Filoteig an den Enden zusammenzwirbeln. Für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen stellen.

Ricottacreme:

Sahne und Ricottakäse in einen Topf geben und etwa zwei bis drei Minuten lang schmelzen lassen. Mit dem Pürierstab alles mixen. Als Spiegel auf einem Teller anrichten und die gebackenen Filoteig-Päckchen darauf setzen. Mit frischem Thymianzweig verzieren und restlichen Trüffel über die Soße reiben.

Sarah Wiener am 15. August 2008

# Tutti Frutti

## **Für 4 Personen**

500 g Früchte der Saison    100 g Zucker    125 g Butterkekse  
50 ml Sahne

## **Für die Vanillesoße:**

1 Vanilleschote                    60 g Zucker    250 ml Milch  
3 Eigelb                            1 EL Sahne

Für die Vanillesoße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Vanillemark und auch die Schote mit Zucker und Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Eigelb und Sahne aufschlagen, die kochende Milch vom Herd ziehen und die Eigelb mit dem Schneebesen in die heiße Vanillemilch rühren. Kräftig rühren, bis die Soße andickt. Die Soße durch ein Sieb passieren und auskühlen lassen. Die Früchte mit Zucker kurz im heißen Wasser pochieren. Erkalten lassen und den Saft abgießen und auffangen. Die Kekse zerbröseln, eine Schicht in eine Schüssel (ca.1,5 l) geben mit etwas Obstsaft beträufeln, eine Schicht Früchte darüber geben und dann etwas Vanillesoße. Diesen Vorgang wiederholen bis die Schüssel voll ist und mit der Vanillesoße abschließen. Sahne mit 1 Teelöffel Zucker aufschlagen und als Klecks obenauf setzen.

Tipp: Tutti Frutti lässt sich auch gut in einzelnen Gläsern anrichten. Einfach, wie oben beschrieben, die einzelnen Schichten portionsweise in ein Glas geben.

Vincent Klink Donnerstag, 03. April 2008

## Variationen von der Tomate

### Für 4 Personen

#### Tomatentatar:

5 rote Tomaten	4 grüne Tomaten	1 Schalotte
Salz, Pfeffer, Zucker	Basilikum	1 Prise Piment d'Espelette
1 EL Olivenöl		

#### Gefüllte Tomaten:

10 kleine Tomaten	1 Mozzarella	5 Blätter Sweet Basilikum
Salz, Pfeffer		

#### Rote Tomatenmousse:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 EL Olivenöl
100 g Dosen-Tomaten	100 g frische Tomaten	Salz, Pfeffer
1 Prise Piment	6 Blatt Gelatine	50 ml Sahne
1 Bund Rucola	2 EL Pesto	einige Blätter Basilikum
1 Spritzer Tomatenessig		

Für das Tomatentatar von den Tomaten den Strunk heraus schneiden und auf der gegenüberliegenden Seite über Kreuz einritzen, in kochendem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Das Kernhaus vom Fruchtfleisch trennen die Tomatenfilets in 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Tomatenwürfel mit der Schalotte und den Gewürzen vermischen und mit Salz und Olivenöl abschmecken. Die kleinen Tomaten blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Tomaten häuten, einen Deckel abschneiden. Mozzarella in feine Würfel schneiden, Basilikum in feine Streifen schneiden und zusammen vermengen. Einen Esslöffel vom Tomatentatar hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Mozzarellamasse die Tomaten füllen. Für das Mousse Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Sauteuse Butter und Olivenöl zerlassen und Schalotte anschwitzen. Mit den Dosen-Tomaten sowie die kleingeschnittenen frischen Tomaten auffüllen kurz auf schwacher Hitze köcheln lassen und mit Salz, schwarzem Pfeffer und Piment abschmecken. Mit dem Stabmixer pürieren und die Masse durch ein Sieb in eine Schüssel auf Eis geben. Die Gelatine einweichen in Wasser, auflösen und schnell unter die Masse heben. Die Sahne leicht anschlagen mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Tomatenmasse heben. Das Tomatenmousse in kleine Ringe einsetzen und kalt stellen. Die Tomatenvariationen auf kalten Tellern anrichten. Den Rucola in die Mitte des Tellers setzen und mit etwas Pesto und Basilikumblättern garnieren und mit dem Tomatenessig besprühen.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Juli 2009

## Vietnamesische Sommer-Rolle mit süßscharfer Chili-Soße

### Für 4 Personen

8 Stück Reisblätter	2 Pakete Enoki	100 g Sojasprossen, frisch
1 China Möhre	1 Bund Daikon Kresse	1 Bund Mizuna
1 Bund Koriander	2 EL Sesam, hell und geröstet	1 EL Ingwer-Saft
1 EL Sesamöl	1 EL Weißweinessig	100 g hot Chili Soße
1 EL Frühlingszwiebel	Salz	Maldon-Sea-Salt

Die Wurzeln des Enoki abschneiden. Die China Möhre schälen und in feine Scheiben hobeln. Sojasprossen, China Möhre, Daikon Kresse, Mizuna, Koriander und Enoki miteinander vermengen. Mit einem Esslöffel Sesam, Ingwersaft, Sesamöl und Salz würzen. Reisblätter blattweise der Packung entnehmen. Mit einem Pinsel mit Wasser leicht befeuchten, mit der Füllung belegen, rollen und schräg aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Chili Soße mit Weißweinessig und Maldon Sea Salt würzen. Einen Esslöffel Sesam und in feine Röllchen geschnittenen Frühlingszwiebel hinzugeben. In einem kleinen Schälchen separat servieren.

Tipp:

Für die Dekoration eignen sich gelbe und blaue Stiefmütterchen.

Christian Lohse am 04. Juli 2008

## Waffeln mit Ziegenkäse und Feigen

### Für 2 Personen

4 Feigen	1 TL Speisestärke	200 ml Rotwein
Zucker	3 Eier	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	ca. 200 ml Milch	300 g Mehl
Salz	250 g Ziegen-Frischkäse	

Die Feigen schälen und halbieren. Stärke mit 1 EL Rotwein auflösen. Restlichen Rotwein in einen Topf geben, mit etwas Zucker süß abschmecken und aufkochen, dann mit der aufgelösten Stärke leicht abbinden. Die vorbereiteten Feigen in den Rotweinsud geben, 2-3 Minuten mitkochen lassen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Feigen darin auskühlen lassen. Für die Waffeln die Eier trennen. Knoblauch schälen und fein hacken, Thymianblätter fein schneiden. Eigelb mit Milch und Mehl verrühren, mit Knoblauch, Thymianblätter und Salz abschmecken. Eiweiße steif schlagen und unter den Waffelteig ziehen. Im heißen Waffeleisen aus dem Teig nach und Waffeln ausbacken. Diese noch warm mit dem Ziegenkäse bestreichen und mit den Feigen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. September

## Waffeln mit Zwetschgen-Kompott

### Für 4 Personen

400 g Zwetschgen	2 Msp Orangenschale	1 EL Butter
1 EL Zucker	1/8 l Portwein	1/8 l Rotwein
1 Msp. Zimt	1 Msp. Piment	2 EL Balsamico-Essig
2 cl Zwetschgenwasser	1/2 TL grünen Pfeffer, fein	2 Eiweiß
250 g Mehl	3/8 l Milch	2 Eigelb
1 EL Zucker	1/2 TL Salz	100 g zerlassene Butter
1/2 Päckchen Backpulver	Fett	

Für das Zwetschgenkompott die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen, mit geriebener Orangenschale vermengen und einem Topf mit Butter und Zucker karamellisieren. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, Zimt, Piment und Balsamico zugeben und alles so lange einköcheln lassen, bis die entstandene Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat. Zum Schluss das Kompott mit Zwetschgenwasser und grünem Pfeffer abschmecken. Für die Waffeln das Eiweiß steif aufschlagen und die Butter zerlassen. Bis auf das Eiweiß alle Zutaten gut verrühren (am besten mit dem Handrührgerät), das Eiweiß vorsichtig drunter heben und den Teig im leicht gefetteten Waffeleisen zu Waffeln ausbacken. Die Waffeln mit dem Zwetschgenkompott servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. September 2008

## Warmer Carnaroli-Reis mit gebratenem Gemüse

### Für 2 Personen

1 Schalotte	3 EL Olivenöl	100 g Risottoreis
ca. 350 ml Gemüsebrühe	1 Zitrone, unbehandelt	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Peperoni	1 Fenchelknolle
2 Karotten	2 Stangen Staudensellerie	3 Frühlingszwiebeln
1 TL Sojasoße		

Die Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl den Reis kurz anschwitzen, dann ca. 250 ml Brühe hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Wenn der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen hat, etwas Zitronenschale und -saft sowie Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse Peperoni halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden. Fenchel putzen und in Scheiben schneiden. Karotten schälen und in längliche dünne Scheiben, Stangensellerie in Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln vierteln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Peperoni, Karotten und Fenchel anschwitzen. Stangensellerie und zuletzt die Frühlingszwiebeln zugeben. Das Gemüse leicht anrösten, mit 80 ml Gemüsebrühe ablöschen. Mit etwas Zitronenschale und Sojasoße abschmecken. Den Reis anrichten und das gebratene Gemüse dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 26. August 2009

## Wiener Schnitzel von der Melone mit Bananen-Salat

### Für 2 Personen

1/2 Honigmelone	Zucker	2 Eier
100 g fester Biskuit	Mehl	10 g Butter
1 große Banane	1/2 Zitrone	150 g Joghurt
1 EL Zitronenmelisse	100 g Preiselbeerkompott	

Die Melone schälen, entkernen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und zuckern. Die Eier verquirlen und den Biskuit oder das Toastbrot fein reiben. Die Melonenscheiben in Mehl wälzen, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. Die Melonenschnitzel in einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken, bis sie goldgelb sind. Die Banane in dicke Scheiben schneiden, mit Zucker und etwas Zitronensaft würzen und den Joghurt und gehackte Zitronenmelisse untermengen. Die Schnitzel mit dem Bananensalat anrichten und mit Preiselbeerkompott servieren.

Otto Koch Freitag, 09. Mai 2008

## Wurzel-Gemüse-Nudeln mit Gorgonzola-Soße

### Für 2 Personen

1 großer Kohlrabi	2 große Karotten	1 große Pastinake
3 Schalotten	1 EL Olivenöl	150 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 TL Mehl	100 ml Sahne
80 g Gorgonzola		

Kohlrabi, Karotten und Pastinake schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Nudeln schneiden (alternativ kann man auch mit dem Sparschäler das Gemüse in dünne Streifen hobeln). Schalotten schälen, halbieren und zwei davon in dünne Scheiben schneiden. Die übrige Schalotte fein würfeln. Die Schalottenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die Gemüsestreifen zugeben, mit Brühe ablöschen und weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter Schalottenwürfel und Knoblauch anschwitzen. Thymian zugeben und mit Mehl bestäuben. Sahne angießen und aufkochen. Käse grob würfeln, zur Sahne geben und in der Pfanne schmelzen. Mit Pfeffer würzen und abschmecken. Die Gemüsenudeln anrichten und mit der Käsesoße übergießen.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Oktober

# Ziegenkäse im Strudel-Teig mit Paprika-Salat

## Für 2 Personen

### Für den Strudelteig:

150 g Mehl	1 EL Pflanzenöl	ca. 60 ml Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	Olivenöl

### Für die Füllung :

2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 EL Olivenöl	250 g Ziegen-Frischkäse	1 Ei
50 g Haselnüsse, gemahlen	2 EL Weißbrotbrösel	Salz, Pfeffer

### Für den warmen Paprika-Salat:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 EL Olivenöl
2 Frühlingszwiebeln	150 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Salz, Pfeffer	Zitronensaft	

Mehl, Pflanzenöl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Käse, Ei, Kräuter, Haselnüsse, Brotbrösel und angeschwitzte Schalotten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasheerd: Stufe 2-3) vorheizen. Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit Olivenöl einpinseln. Die Ziegenkäsemasse auf den Teig streichen. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. In der Zwischenzeit Paprika halbieren, Strunk und Kerne entfernen und Paprika in Streifen schneiden. Diese in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl braten. Frühlingszwiebeln fein schneiden und untermischen. Mit Brühe ablöschen und mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Paprika weich dünsten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Den Strudel mit dem Paprikasalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09.Juli 2009

## Ziegenkäse-Croutons mit Frühling-Salat

### Für 2 Personen

1 kleines Baguette	7 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
200 g Ziegen-Frischkäserolle	Pfeffer und Salz	50 g Kopfsalat
50 g Frisée	50 g Feldsalat	50 g Radicchio
1 kl. Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	4 weiße Champignons
1 EL Kräuteressig		

Vom Baguette 6 Scheiben runterschneiden, diese in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldbraun anbraten. Die Baguettescheiben mit einer Knoblauchzehe abreiben, jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl darüber träufeln und im Ofen unter dem Grill goldbraun überbacken. Den Salat, Petersilie und Schnittlauch waschen, gut abtropfen lassen und die Kräuter fein hacken. Die Champignons putzen und in dünne Streifen schneiden. Aus Olivenöl, Kräuteressig, Pfeffer und Salz ein Dressing anrühren, Petersilie dazugeben und den Salat mit dem Dressing anmachen. Den Salat auf Tellern anrichten, mit Champignonstreifen und Schnittlauch bestreuen und mit den Ziegenkäsecroutons garnieren.

Otto Koch Freitag, 16. Mai 2008

# Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon

**Für 4 Personen**

**Zitronengnocchi:**

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Kartoffeln, mehlig	250 g Ricotta
150 g Mehl	2 Eigelb	Salz
Muskat		

**Pfifferlinge:**

400 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
30 ml Olivenöl	50 ml Cognac	200 ml Kalbfond
100 ml Sahne	0,5 Zitrone	50 ml Sahne
3 Tomaten	4 Zweige Estragon	Salz, grob
Pfeffe, weiß		

**Zitronengnocchi:**

Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpftopf weich garen. Die noch warmen Kartoffeln, zwei mal durch eine Kartoffelpresse drücken. Ricotta, Mehl, Eigelb und Zitronensaft- und schale zugeben. Mit Salz und Muskat würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Daraus circa zwei Zentimeter große Kugeln formen und diese mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser circa sechs Minuten garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

**Pfifferlinge:**

Die Pfifferlinge gründlich putzen, Schmutz mit einem Pinsel entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfifferlinge in dem Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Schalotten zugeben und kurz mitdünsten. Die Pfifferlinge wieder heraus fischen, damit sie nicht zu weich werden. Knoblauch und Schalotten mit Cognac ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Soße etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Soße damit abschmecken. Die Pfifferlinge erst kurz vor dem Servieren wieder in die warme Soße tun. Die Haut der Tomaten einritzen und in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Zitronengnocchi zu den Pfifferlingen geben und darin erwärmen. Zuletzt Estragon und Tomatenwürfel unterrühren und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 27. November 2009

## Zucchini-Blüte mit Ratatouille

### Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1 Aubergine	1 Zucchini
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	5 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	2 Fleischtomaten
1 Scheibe Toastbrot	100 g Ziegen-Frischkäse	1 Eigelb
2 Zucchini Blüten	1/2 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

Eine Zwiebel schälen und würfeln. Aubergine, Zucchini und Paprika ebenfalls würfeln. In einer großen Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Gemüse anbraten. Die Knoblauchzehe andrücken und mitbraten, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln. Das Tomateninnere beiseite stellen. Wenn das Gemüse bissfest gegart ist, die Tomaten zugeben und nochmals abschmecken. In der Zwischenzeit eine Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Toastbrot reiben. Zwiebelwürfel und Brösel in einer Pfanne etwas anbraten. Mit dem Ziegenkäse, dem Eigelb und dem Tomateninneren mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung vorsichtig in die Zucchini Blüten füllen. Die gefüllten Blüten vorsichtig von allen Seiten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten. Basilikum mit dem restlichen Olivenöl, Salz, einer Knoblauchzehe und den Pinienkernen pürieren. Die Zucchini Blüten mit dem Ratatouille und dem Basilikumpesto anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 28. Juli 2009

# Zucchini-Cannelloni auf gebratener Mais-Polenta

## Für 2 Personen

### Für die Polenta:

125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
60 g Polentagrieß	10 g Parmesan, frisch gerieben	2 EL Olivenöl

### Zucchiniroulade:

4 Tomaten	1 Zwiebel	4EL Olivenöl
3 Zucchini	30 g Parmesan, frisch gerieben	5 Oliven
150 g Büffelmozzarella	8 Kirschtomaten	100 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 Bund Basilikum	

Milch und Sahne mit Thymian und Rosmarin aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, abschmecken und ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Die Polenta direkt auf ein Blech ausgießen und mit einer gefetteten Palette glatt streichen. Die Masse abkühlen lassen, vor dem Anrichten zuschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten. Die Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren und direkt in Eiswasser abkühlen. Enthäuten, vierteln, entkernen und würfeln. Die Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln glasig anschwitzen und mit den Tomaten einkochen bis eine trockene Masse entsteht. Eine Zucchini würfeln, kurz und heiß anschwitzen, leicht würzen, zu den Tomaten geben, den geriebenen Parmesan sowie die gewürfelten Oliven unterheben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die zweite Zucchini der Länge nach in Scheiben schneiden, leicht salzen und in einer sehr heißen Grillpfanne kurz angrillen. Die gegrillten Zucchinischeiben nebeneinander auslegen, so dass sie leicht überlappen, die Füllung auf der Matte platzieren und zu einer Roulade einrollen. Zum erwärmen die Zucchiniroulade auf die Grießschnitte geben, mit Parmesan bestreuen und abgedeckt in vorgeheizten Ofen geben. Mozzarella und übrige Zucchini würfeln, Kirschtomaten vierteln. Den Gemüsefond mit 2 EL Olivenöl, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken und mit Mozzarella, Zucchini und Kirschtomaten vermischen. Mit dem fein geschnittenen Basilikum würzen. Die Zucchiniroulade halbieren mit der Grießschnitte in der Mitte des Tellers platzieren. Vinaigrette zugeben und mit kleinen Basilikumblättern garnieren.

Jörg Sackmann Mittwoch, 02. September 2009

## Zweierlei von Artischocke auf Frisée und Oliven

### Für 4 Personen

1 Fleischtomate	8 Kirschtomaten	2 Schalotten
1 Zitrone	1 Kopf Friséesalat	9 EL Olivenöl
2 EL Champagner-Essig	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
2 große Artischocken	8 kleine junge Artischocken	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	3 EL Tomatensoße	250 ml Weißwein
1 EL Butter	12 marinierte Oliven	1/2 Bund Basilikum
ca. 50 g Parmesan		

Die Tomaten (groß und mini) kurz in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und schälen. Die große Tomate vierteln, die Kerne entfernen und fein würfeln. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Hälfte der Zitrone schälen, dabei auch das Weiße entfernen und die Filets ausschneiden. Von der anderen Hälfte den Saft auspressen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. 4 EL Olivenöl, Champagner-Essig und Zitronensaft zu einem Dressing mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Artischocken vorbereiten. Von den großen Artischocken zunächst den Stiel abrechnen und die äußeren Blätter komplett entfernen und mit einem kleinen Tourniermesser in Form bringen. Mit einem Parisienne Löffel das „Heu“ (die Härchen) entfernen und den Artischockenboden in sechs gleichgroße Stücke schneiden. Die vorbereiteten Böden sofort in Zitronenwasser legen. Die kleinen Artischocken ebenfalls schälen und jedoch den Stil dranlassen. Mit einem Parisienne Löffel vorsichtig das innere rausnehmen und die Artischocken nun halbieren. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die halbierten Artischocken darin zunächst anbraten und bei mäßiger Hitze fertig garen. Zuletzt je einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Artischocken a la Barigoule die vorbereiteten Artischockenböden gut abtropfen, in einem Topf 3 EL Olivenöl erhitzen, zunächst die Artischockenböden gleichmäßig goldgelb anbraten, die Schalotten je einen Zweig Thymian und Rosmarin, die Tomatensoße, sowie Tomatenwürfel zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel die Artischocken in dem Fond noch etwas bissfest garen. Dann denn Fond des Barigoule mit Butter binden und mit Zitronenfilets verfeinern. Den Frisée Salat in der Mitte des Tellers anrichten, mit dem Dressing marinieren. Die kleinen Tomaten marinieren und auf den Salat geben. Das Barigoule sowie die gebratenen Artischocken darum anrichten und mit dem Basilikum und den marinierten Oliven vollenden. Gegebenenfalls etwas frischen Parmesan fein über den Salat hobeln.

Karlheinz Hauser Montag, 06. Oktober

# Zwetschgen-Knödel

## Für 2 Personen

8 getrocknete Zwetschgen	Zwetschgenwasser	300 g Kartoffeln
Salz	80 g Butter	2 Eigelb
3–4 EL Mehl	2 EL Weizengrieß	4 Zuckerwürfel
50 g Semmelbrösel	Zucker	

Die Zwetschgen in etwas Zwetschgenwasser (oder Wasser) einlegen und zugedeckt ziehen lassen. Die Kartoffeln abbürsten und in leicht gesalzenem Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und ausdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit 30 g Butter, Eigelb, Mehl, Salz und Weizengrieß zu einem festen Teig verkneten. Etwas von dem Teig zur Probe in kochendes Wasser geben und, falls die Masse nicht gut halten sollte, noch etwas Mehl hinzugeben. Teig einige Minuten ruhen lassen. Zwischen 2 Zwetschgen jeweils einen Zuckerwürfel geben. Teig in 4 Portionen teilen und jeweils 2 Zwetschgen damit umhüllen. Zu runden Knödeln formen. Reichlich Wasser mit je 1 Prise Zucker und Salz in einem weiten Topf aufkochen. Temperatur reduzieren, Knödel einlegen und knapp 10 Minuten gar ziehen lassen. Übrige Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel und etwas Zucker zugeben und anrösten. Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, mit Butterbröseln anrichten.

Otto Koch Freitag, 30. Januar 2009

# Index

- Apfelmus, 26, 33  
Artischocke, 36, 75  
Aubergine, 3, 14, 15, 42, 73  
Auflauf, 55  
Avocado, 3
- Birne, 20, 51, 54  
Blätterteig, 24, 42, 53  
Bohnen, 48
- Chicoree, 18  
Crepes, 6  
Curry, 7, 22, 27, 29, 52, 58, 62
- Eier, 5, 12, 13, 16, 19, 22, 25, 26, 28–30, 35–  
37, 39, 40, 48, 50, 54, 56, 59–61, 63,  
64, 67, 69  
Erbsen, 58
- Falafel, 10  
Filoteig, 64  
Fladenbrot, 7  
Frischkäse, 6, 25, 27, 34, 67, 70, 71, 73
- Gnocchi, 12, 52, 62, 72  
Gorgonzola, 14, 20, 69  
Gratin, 20, 21, 61  
Gurke, 10, 13, 54
- Knödel, 43, 76  
Kohlrabi, 58, 69  
Kraut, 24, 29, 63  
Kuchen, 5, 19, 22, 26, 36, 54, 61
- Lasagne, 6, 31  
Lauch, 26, 37, 38  
Linsen, 22, 27, 29, 42, 62
- Möhren, 16, 17, 22, 24, 37, 54, 58, 67–69  
Mangold, 17, 31, 32  
Mozzarella, 3, 17, 66, 74
- Nudeln, 6, 11, 25, 31, 32, 34, 36, 37, 41, 48,  
49, 57, 58, 61, 63
- Palatschinken, 44  
Paprika, 14, 17–19, 70, 73  
Pastinaken, 22, 32, 69  
Pfannkuchen, 26  
Pilze, 12, 17, 24, 30, 37, 38, 49, 62, 71, 72  
Pizza, 54  
Polenta, 74  
Porree, 9
- Quark, 11, 23, 33, 41, 43–45, 64
- Rösti, 24, 58  
Rüben, 18, 46  
Radicchio, 6, 14, 61, 71  
Radieschen, 5, 61  
Ragout, 23, 37, 46, 47  
Ratatouille, 73  
Ravioli, 32, 41, 48, 49, 57, 61  
Reis, 21, 29, 32, 33, 37, 47, 68  
Rettich, 47  
Rote-Bete, 52, 54  
Rucola, 53, 66
- Sauerampfer, 45  
Sauerkraut, 2, 55  
Schafskäse, 15, 56  
Schoten, 21, 43, 50, 58  
Sellerie, 19, 22, 39, 40, 54, 59, 68  
sonstige, 1, 4, 8, 23, 34, 65  
Spätzle, 25  
Spaghetti, 15, 58  
Spargel, 12, 13, 16, 59  
Spiegelei, 26, 60  
Spinat, 6, 16, 35, 60–62  
Spitzkohl, 24, 29  
Steckrübe, 18  
Strudel, 33, 38, 50, 70
- Tagliatelle, 63  
Tatar, 17  
Teig-Taschen, 11, 32, 48, 49, 57, 61  
Trüffel, 38, 60, 64
- Vegan, 3, 16, 17, 42, 67, 68

Waffel, 67, 68

Wirsing, 38

Ziegenkäse, 6, 20, 25, 27, 67, 70, 71, 73

Zucchini, 15, 17, 42, 58, 73, 74