

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Vegetarisch

2012-2013

140 Rezepte

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

Inhalt

Auberginen-Picatta mit Paprika-Schaum und Couscous	1
Auberginen-Tarte	2
Avocado-Linsen-Wan-Tans mit Zitrone	2
Bärlauch-Gnocchi	3
Börek mit Auberginen-Chutney	4
Berliner Senf-Eier mit Bärlauch und Pfefferkaramell	5
Blumenkohl-Schnitzel mit Tomaten-Remoulade, Kopfsalat	6
Bolognese vegetarisch	6
Bratnudeln mediterran	7
Bulgur-Zucchini mit Tomaten-Soße	8
Bunte Bete mit gebratenem Gruyère und Kartoffel-Püree	9
Burger von Karotte mit Koriander-Schmand und Röstzwiebeln	10
Curry von der Steckrübe mit Kokos-Milch und Linsen-Chips	11
Curry-Couscous	12
Estragon-Nudeln mit gebratenem jungen Kopfsalat	13
Falafel mit scharfer Linsen-Soße und Gewürz-Joghurt	14
Filoteig-Muffins mit Sommer-Gemüse	15
Filoteig-Törtchen mit Ziegenfrischkäse und Kräutern	16
Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus	17
Frühlingsrollen mit Sauerkraut	18
Frischkäse-Ravioli mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette	19
Gebackene Kräuterseitlinge mit Kräuter-Remoulade	20
Gebackene Pilze auf Gemüse-Salat und Erbsen-Creme	20
Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante	21
Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott	22

Gebratene Chili-Ananas mit Honig-Parfait	22
Gebratene Schwarzwurzeln, Taleggio-Soße, Rote Bete-Püree	23
Gebratener Brokkoli mit Kirschtomaten und Pecorino	24
Gebratener Käse mit Herbstfrüchte-Chutney	25
Gebratener Radicchio mit Püree von weißen Bohnen	26
Gefüllte Champignons mit Couscous	26
Gefüllte Kohlrabi, Grünkern-Plätzchen, Curry-Kokos-Soße	27
Gefüllte Reis-Bällchen auf Herbst-Gemüse-Ragout	28
Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout	29
Gefüllte Weinblätter	30
Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Joghurt, Wachtel-Ei	31
Gemüse-Couscous mit Minze und gebackenem Schafskäse	32
Gemüse-Galettes für Kinder	33
Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip	34
Gemüse-Krapfen mit Schwarzwurzel-Kompott	35
Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln	36
Grünkern-Soufflé mit Kürbis-Curry-Ragout	37
Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese	38
Gratinierte Grieß-Nocken in Sauerampfer-Soße	39
Gratinierte Kartoffeln mit Pilzen und Wildkräuter-Salat	40
Gratiniertes Gemüse	40
Halloumi-Burger	41
Herbst-Gemüse aus dem Ofen	42
Herzhafte Crostata	43
Hokkaido-Kürbis an Spaghettini	44
Käse-Knödel	44
Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat	45
Kürbis-Frittata	45
Kürbis-Kartoffel-Cannelloni	46
Kürbis-Kartoffel-Puffer auf Feld-Salat	46
Kürbis-Ravioli mit Amaretti-Bröseln	47

Kandierte Aubergine mit Paprika und Hirse	48
Kartoffel-Bergkäse-Flan mit Feld-Salat	49
Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße	50
Kartoffel-Maultaschen	51
Kartoffel-Pizzette	52
Kartoffel-Plätzchen mit Ziegenkäse, Frühling-Salat	53
Kohl-Koulade mit Schafkäse und Gewürz-Linsen	53
Kohlrabi-Schnitzel mit Kräuter-Creme	54
Kräuter-Feta-Rösti mit Gurken-Rettich-Salat	54
Kräuter-Nudeln mit scharfer Möhren-Soße	55
Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum	56
Lasagne vom Butternut-Kürbis	57
Lasagne von Paprika, Schafskäse und Walnüssen	58
Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette	59
Linsen-Salat mit getrockneten Aprikosen und Oliven	60
Mais-Kürbis-Quiche	60
Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße	61
Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto	62
Meersalz-Kartoffeln mit Mojo Picon	63
Mezze-Platte	64
Milch-Reis-Kroketten mit Ananas und Chili-Vanille-Soße	65
Milchreis Gabriele	65
Milchreis-Pudding mit Aprikosen-Minz-Kompott	66
Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm	67
Morchel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln	68
Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout	69
Nudel-Muffins mit Spinat-Soße	70
Ofen-SchlupferSoufflé mit Schoko-Soße	70
Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße	71
Parmesan-Knödel mit Karotten-Kürbis-Ingwer-Gemüse	72
Pastinaken mit Linsen-Püree	73
Perlgraupen-Bällchen mit Schalotten-Confit	74

Perlgraupen-Risotto mit gefüllten Zucchini-Blüten	75
Persischer Spinatkuchen	76
Petersilien-Ravioli mit Wachtel-Ei auf Shiitake und Lauch	77
Pilz-Blini mit Rosmarin-Soße	78
Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage	79
Piroggen	80
Pochierte Eier auf Erbsen-Püree mit Frühling-Gemüse	81
Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße	82
Pommes frites mit Mayonnaise für Erwachsene	83
Pommes frites mit Mayonnaise für Kinder	84
Quark-Nockerln mit Rhabarber-Kompott	85
Ragout von Herbst-Rüben mit Kartoffel-Biskuit	86
Ragout von Schwarzwurzeln und Walnüssen	87
Ravioli mit Macadamia-Nüssen und Tomaten-Salbei-Ragout	88
Ricotta-Ravioli in Tomaten-Sud mit Artischocken	89
Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße	90
Rohr-Nudeln mit Apfelmus und Vanille-Soße	91
Rosenkohl-Ragout mit gefüllten Pfannkuchen	92
Rote Bete Ravioli mit Mohnbutter	93
Rote Ravioli mit Auberginen, Tomaten-Soße und Pecorino	94
Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln	95
Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon	96
Safran-Milchreis mit Feigen	97
Schafskäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio	97
Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen	98
Schwarzwurzel-Rösti mit Endivien-Salat	99
Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen	100
Selbstgemachte Pommes mit Tomaten-Mayo	101
Spaghetti mit scharfer Tomaten-Soße für Erwachsene	101
Spaghetti mit Tomaten-Soße für Kinder	102
Spanisches Kartoffel-Omelette	102
Spargel-Kräuter-Risotto	103

Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln	104
Spargel-Törtchen	105
Spitzkohl-Roulade auf Bergmann-Spargel in Rahm	106
Spitzkohl-Rouladen mit Schafkäse und Pastinaken	107
Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße	108
Tagliatelle mit Auberginen und Fetakäse	109
Tagliatelle mit Pomodore, Chili und Kräuterseitling	109
Tagliatelle mit Spinat-Pesto	110
Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata	111
Tomaten-Terrine mit Mozzarella und Basilikum-Keks	112
Topinambur mit Taleggio und Reisbrot	113
Vacherin Mont-d`Or im Strudel-Blatt mit Kürbis-Salat	113
Variationen vom Spargel	114
Variationen von der Möhre mit Sauerampfer-Soße	115
Wirsing-Roulade	116
Zucchini und Auberginen-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt	116
Zucchini-Risotto mit Knoblauch und Zucchini-Blüten	117
Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark	117
Zuckerschoten mit Oliven-Paste	118

Index **119**

Auberginen-Picatta mit Paprika-Schaum und Couscous

Für vier Portionen

Für den Paprikaschaum:

2 rote Paprikaschoten	1 kleine Chilischote	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
250 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
feines Salz	Chili	

Für den Couscous:

140 ml Geflügelfond	80 g Instant Couscous	2 Knoblauchzehen
50 g schwarze Oliven	2 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico bianco	Salz, Chili, Zucker	

Für die Auberginen-Picatta:

1 große Aubergine	50 g Parmesan	2 Eier
4 Zweige Basilikum	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Die Paprika und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Paprika- und Chilistückchen in heißem Olivenöl andünsten. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüsefond und Sahne angießen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Schaum fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Chili kräftig abschmecken. Zum Schluss mit dem Saft einer halben Zitrone verfeinern. Den Geflügelfond aufkochen, über den Couscous gießen und circa fünf Minuten quellen lassen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Oliven in Ringe schneiden. Den Couscous mit Knoblauch, Oliven, gezupften Basilikum, Olivenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Für die Picatta die Aubergine waschen und in etwa einen Zentimeter breite Scheiben schneiden. Diese von beiden Seiten salzen und circa fünf Minuten ruhen lassen. Den Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Die Auberginenscheiben nochmals halbieren, mit einem Tuch trocken tupfen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und in heißem Pflanzenöl in einer großen Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren den Couscous und die Auberginen-Picatta auf tiefe Teller abwechselnd schichten und reichlich Paprikaschaum daraufgeben. Zum Schluss mit Basilikum vollenden.

Johann Lafer am 13. Juli 2013

Auberginen-Tarte

Für 4 Portionen

2 Auberginen	Salz	4 El Olivenöl
10 Kirschtomaten	5 Thymianstiele	Pfeffer
4 El Weißweinessig	Zucker	1 Rolle Blätterteig 275 g
50 g milder Ziegenfrischkäse		

Auberginen putzen, streifig schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen und leicht salzen, nach 10 Minuten wenden und auf der zweiten Seite salzen. 10 Minuten ziehen lassen.

Auberginen trockentupfen und in einer heißen Pfanne mit 3 El Öl von beiden Seiten je 1 Minute goldgelb anbraten.

Kirschtomaten halbieren, Thymian fein hacken. Eine ofenfeste Pfanne oder runde Auflaufform (ca. 20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Auberginenscheiben hineingeben.

Tomaten mit 1 El Öl in der ersten Pfanne kurz anbraten, mit Thymian, Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 1 Prise Zucker würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen und alles über den Auberginen verteilen.

Blätterteig auseinanderrollen. Ein 25 x 25 cm großes Quadrat zuschneiden und auf die Auberginen legen. Mit einem Messer mehrmals einstechen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20–30 Minuten goldgelb backen.

Die Tarte auf einen Teller stürzen und das Backpapier abziehen. Den Ziegenfrischkäse darüberzupfen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Avocado-Linsen-Wan-Tans mit Zitrone

Für 4 Personen

1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz	1 TL Kurkuma
150 g Rote Linsen	1/2 l Gemüsebrühe	50 g Butter
16 Scheiben Wan Tan Blätter	ca. 300 g Frittierfett	Salz
2 reife Avocado	2 Zitronen, unbehandelt	

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden, in Butterschmalz anbraten und mit Kurkuma bestäuben, Linsen zugeben und mit Gemüsebrühe bedecken. Wenn die Linsen nach ca. 7 Minuten bissfest sind. 2 Eßlöffel heraus nehmen und den Rest sehr weich kochen. Die Butter zugeben und die Linsen pürieren, nach Wunsch durch ein Sieb streichen. WanTan im heißen Fett frittieren und mit Salz bestreuen. Avocado schälen und in lange dünne Streifen schneiden. Eine Zitrone auspressen und die Avocado mit Zitrone und Salz abschmecken. Von der anderen Zitrone die Schale abreiben und ebenfalls auf die Wan Tan streuen, die restliche Zitrone filetieren. Einen Löffel Linsenpüree auf den Teller geben, ein Wan Tan Chips auflegen, Linsenpüree, Linsen, Avocado, Zitronenfilet drauf geben und so fortfahren bis auf jedem Teller ein Stapele mit vier Wan Tan Chips entstanden ist.

Jacqueline Amirfallah 23. Januar 2013

Bärlauch-Gnocchi

Für 4 Personen

1 Bund Bärlauch	50 g Parmesan	2 EL Pinienkerne
60 ml Olivenöl	Meersalz	500 g Kartoffeln, mehlig
1 Prise Kümmel	80 g Mehl	80 g Hartweizengrieß
1 Prise Muskat	2 Eigelb	2 EL Butter

Für das Pesto den Bärlauch kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Parmesan fein reiben. Bärlauch, Parmesan, Pinienkerne und Olivenöl in einem Mixer fein pürieren und mit Meersalz abschmecken. Für die Gnocchi die ungeschälten Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser und Kümmel weich kochen. Das Wasser abschütten, die Kartoffeln pellen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. 3 EL Bärlauchpesto, Mehl, Grieß, etwas Salz, Muskat und Eigelbe zugeben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Diese zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel zu Gnocchi formen und in einem Topf mit siedendem Salzwasser garen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Anschließend in Eiswasser abschrecken, im Sieb abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Bärlauchpesto und Butter die Gnocchi anschwanken und servieren.

Frank Buchholz 12. März 2012

Börek mit Auberginen-Chutney

Für 2 Personen

Für das Chutney:

450 g Auberginen	Salz	1/2 Zitrone
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1/2 Bund Koriander	20 g Ingwer	3 Schalotten
2 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	1 Limette, unbehandelt
1 kl. getr. rote Chilischote	2 g Cumin	1 Msp. Zimtpulver
40 g brauner Zucker	50 ml weißer Balsamico	Pfeffer

Für das Börek:

1 Karotte	2 Knoblauchzehen	100 g Zuckerschoten
1 Stange Staudensellerie	1/2 rote Paprika	1 kleine Stange Lauch
6 Shiitakepilze	150 ml Erdnussöl	2 EL Sojasprossen
5 Zweige Koriander	2 Zweige glatte Petersilie	1/2 Apfel (z.B. Delicious)
100 g Schafskäse in Salzlake	2 TL Sojasauce	1 TL Süß-Saure Sauce
1 TL Sweet Chilli-Chicken-Sauce	1 Msp. Raz el Hanout	1 Spritzer Sesamöl
4 Blätter Filouteig	1 Eiweiß	100 g Joghurt aus Schafsmilch
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Die Auberginen putzen, waschen und längs halbieren, in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, salzen. Von der Zitrone den Saft ausdrücken und unter die Auberginen mischen. Die Kardamomkapseln etwas andrücken und mit den Nelken und den Lorbeerblättern in einen Einweg-Teefilter füllen und zubinden. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken, Ingwer schälen und fein reiben. Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Auberginen, geschälten Knoblauch und das Gewürzsäckchen hinzufügen. Auberginen unter Rühren goldgelb braten. Die Limette heiß abspülen, trocken und etwa 1 Msp. Schale abreiben. Die Chilischote im Mörser zerreiben. Das Gemüse mit Limettenschale, Cumin, Zimt und Chili würzen, gut verrühren. Den braunen Zucker darüber streuen und schmelzen lassen. Koriander- und Ingwer unterrühren. Mit dem Essig ablöschen und mit Pfeffer würzen. Das Chutney etwa 30 Minuten köcheln lassen, falls nötig, etwa 50 ml Wasser angießen. Zum Schluss den Gewürzbeutel entfernen und das Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Börek Karotte und Knoblauchscheiben und in feine Würfel schneiden. Zuckerschoten, Staudensellerie und Paprika waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln. Vom Lauch nur das Weiße abschneiden, waschen und fein würfeln. Die Pilze putzen und in feine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne mit 2 EL Erdnussöl das vorbereitete Gemüse anschwitzen, Pilze und Sojasprossen zugeben, gut durchschwenken und abkühlen lassen. Koriander und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Den Käse fein würfeln. Die Gemüse mit Apfel, Kräutern (1 TL Koriander zurückbehalten), 1 TL Sojasauce, süß-saurer Sauce, Sweet Chili Chicken Sauce mischen. Mit Raz el Hanout und Sesamöl abschmecken. Zum Schluss die Käsewürfel zugeben. Die Teigblätter in 9 cm breite Streifen schneiden, zwei Streifen übereinander legen und die Enden mit etwas Eiweiß bestreichen. Ein gehäufter Löffel der Füllung auf die vorbereiteten Teigstreifen geben und den Teig seitlich zu einem Dreieck einschlagen, verschließen und festdrücken. Die Dreiecke in einer Pfanne mit reichlich Erdnussöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Joghurt mit 1 TL geschnittenen Koriander, 1 TL Sojasauce und 2 Tropfen Sesamöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Zum Anrichten in die Mitte des Tellers etwas Auberginenchutney geben, darauf die Teigpäckchen stellen und mit der Sauce garnieren

Berliner Senf-Eier mit Bärlauch und Pfefferkaramell

Für 4 Personen

200 g Rote Bete	Salz, Pfeffer	1/2 Zitrone
2 EL Rapsöl	1 Apfel	200 g Salatgurke
2 EL saure Sahne	1 EL weißer Balsamico	8 Eier
1 Bund Bärlauch	2 Schalotten	100 ml Rieslingsekt
300 ml Fischfond	1 Lorbeerblatt	100 ml Sahne
weißer Pfeffer	1 Msp. Safranfäden	2 EL grober Senf
1 EL brauner Zucker		

Die Rote Bete Knollen waschen und in der Schale in einem Topf mit Salzwasser garen, herausnehmen und abkühlen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Gekochte Rote Bete schälen, dann fein würfeln und mit dem Rapsöl und dem Zitronensaft vermengen. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln und mit der Rote Bete mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurke schälen, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Mit der sauren Sahne und dem Essig vermischen und abschmecken. Die Eier 5 Minuten kochen. Dann kurz abschrecken. Den Bärlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Für die Sauce:

Die Schalotten schälen, fein schneiden und mit Sekt, Fischfond und Lorbeerblatt in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein feines Sieb streichen, die Sahne zugeben, kurz aufkochen und Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd ziehen und in die heiße Sauce Safran und Senf untermixen. Die Eier vorsichtig pellegen. Mit einem Metallring Rote Bete und Gurkensalat nebeneinander auf vorgewärmten Tellern flach anrichten. Jeweils ein Ei aufsetzen, mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Mit schwarzem Pfeffer würzen. Die Sauce aufschäumen und um die beiden Salate anrichten. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 31. Mai 2013

Blumenkohl-Schnitzel mit Tomaten-Remoulade, Kopfsalat

Für vier Portionen

1 Zwiebel	4 Tomaten, getrocknet	1 EL Kapern
0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Kerbel	150 g Mayonnaise
150 g Joghurt (10%)	1 Zitrone, unbehandelt	1 Blumenkohl, klein
4 Kümmelstangen, altbacken	50 g Mehl	2 Eier (Kl. M)
1 Kopfsalat	1 TL Zucker	1 EL Rapsöl
Salz, Cayennepfeffer	Butterschmalz	

Für die Remoulade die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die getrockneten Tomatenfilets sowie die Kapern fein hacken. Anschließend die Petersilie und den Kerbel abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Alles zusammen mit der Mayonnaise und dem Joghurt verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Den Blumenkohl putzen und im Ganzen in reichlich gut gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten garen. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Kümmelstangen würfeln und im Zerkleinerer zu feinen Bröseln vermahlen. Den gekochten Blumenkohl in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Blumenkohlscheiben zuerst in Mehl wenden, danach durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Kümmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und den Blumenkohl darin von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Den Saft der übrigen Zitronenhälfte auspressen. Aus dem Zitronensaft, dem Zucker, einer Prise Salz und dem Rapsöl ein Dressing anrühren. Die Salatblätter darin marinieren. Den Kopfsalat mit den Blumenkohlschnitzeln auf Tellern anrichten. Mit der Remoulade beträufeln und servieren.

Horst Lichter am 04. August 2012

Bolognese vegetarisch

Für 4 Portionen

500 g gemischte Pilze	2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel	4 El Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 El Tomatenmark	2 Dosen geschälte Tomaten	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Tl edelsüßes Paprika	400 g Spaghetti	100 g geriebener ital. Hartkäse

Pilze putzen und in der Küchenmaschine grob hacken. Auf einem Blech ausgebreitet im heißen Ofen bei 50 Grad (am besten Umluft) 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen Möhren schälen, Staudensellerie putzen und Zwiebel schälen, alles fein würfeln.

Öl in einem weiten Topf erhitzen, Pilze zugeben und bei starker Hitze hellbraun rösten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und 4 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Lorbeerblätter zugeben. Rosmarinnadeln und Thymian sehr fein hacken und untermischen. Tomatenmark untermischen. Tomaten zugeben und grob zerstoßen. 400 ml Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Paprikapulver würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Min. schmoren.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 19. Januar 2013

Bratnudeln mediterran

Für 4 Portionen

250 g Spaghetti	Salz	200 g Kohlrabi
150 g Möhren	100 g Petersilienwurzel	150 g Spargel (grün und weiß)
1 rote Paprikaschote	4 Frühlingszwiebeln	50 g junger Blattspinat
4 Stiele Petersilie	6 El Olivenöl	2 Stiele Thymian
1 Knoblauchzehe	250 ml Vollmilch	Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse	1 Tl Bio-Zitronenschale	einige Basilikumblätter

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen.

Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzel schälen. Kohlrabi halbieren und in Scheiben schneiden. Möhren und Petersilienwurzel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die holzigen Enden vom Spargel entfernen. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Beides schräg in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, putzen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden. Blattspinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.

3 El Öl in einem Wok oder einer Pfanne sehr stark erhitzen. Zuerst Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzeln darin anbraten. Paprika und Spargel zugeben und 7 Min. unter Rühren mitbraten. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides mit der Milch in einem Topf aufkochen.

3 El Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren 3–4 Min. knusprig braten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Spinat zugeben. Nudeln untermischen.

Ziegenfrischkäse und Zitronenschale zur Milch geben und mit dem Schneidstab schaumig mixen. Mit Salz abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit dem Ziegenkäseschaum beträufeln. Mit etwas Basilikum bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2013

Bulgur-Zucchini mit Tomaten-Soße

Für 2 Personen

Für die Zucchini:

2-4 Zucchini	Salz	1 Gemüsezwiebel
1 Tomate	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
3 EL Olivenöl	1 Prise Kreuzkümmel	100 g Bulgur
80 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zwiebel	3 Fleischtomaten	3 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker		

Für die gefüllten Zucchini:

Die Zucchini der Länge nach teilen und das Innere mit einem Kaffeelöffel herauspulen. Die Zucchinihüllen in Salzwasser blanchieren. Das Zucchiniinnere fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Tomate mitsamt der Schale auf einer Reibe zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Kreuzkümmel darüber streuen. Tomate und Bulgur dazugeben, Gemüsebrühe angießen und alles zusammen köcheln lassen. Nach etwa 15 Minuten ist der Bulgur weich und die Flüssigkeit sollte verkocht sein. 3 bis 4 Minuten vor Garende, die Frühlingszwiebeln in den Bulgur geben und mitköcheln lassen. Für die Tomatensauce Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne Streifen schneiden. Tomaten am Stiel kreuzweise einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, die Haut abziehen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch grob schneiden. Thymian und Oregano abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, die Tomaten sowie Kräuterblättchen zugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl gehackte Zucchini anbraten, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles unter den Bulgur mischen. Die Bulgurmasse in die ausgehöhlten und blanchierten Zucchinihüllen füllen und mit der Tomatensauce anrichten.

Vincent Klink am 04. Juli 2013

Bunte Bete mit gebratenem Gruyère und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Rote Bete
2 Gelbe Bete	4 Knoblauchzehen	4 TL Olivenöl
2 Zweige Thymian	2 Navetten	2 Teltower Rübchen
1 Schalotte	2 EL Butterschmalz	1 Bund Majoran
1 Bund glatte Petersilie	200 ml Sahne	Pfeffer
1/8 l Milch	1 Prise Muskat	300 g Gruyère
4 Blatt Frühlingsrollenteig		

Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser weichkochen. Die roten und gelben Bete waschen. Jede Knolle mit zerdrückter Knoblauchzehe, 1 TL Olivenöl und Thymian in Alufolie einwickeln. Je nach Größe ca 1/2 Stunde bei 220 Grad im Ofen backen. Navetten und Rübchen schälen und klein schneiden. Schalotte schälen und würfeln. In 1 EL Butterschmalz die Schalottenwürfel und Rüben weich dünsten. Majoran und Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Das Gemüse aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sahne und Majoran in den Topf geben und einköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Gemüse wieder in die Sauce geben. Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Milch mit der Hälfte der Petersilie pürieren und erwärmen, zu den Kartoffeln geben und zu einem Püree verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Rote und gelbe Bete aus dem Ofen nehmen, auspacken, schälen, in hübsch in Form schneiden und mit einer Prise Salz würzen. Käse in fingerlange Stücke schneiden mit Petersilie in Frühlingsrollenteig wickeln und in einer Pfanne im restlichen Butterschmalz goldbraun braten. Rüben und bunte Bete mit dem Kartoffelpüree und den Käsestreifen anrichten.

Jacqueline Amirfallah 21. November 2012

Burger von Karotte mit Koriander-Schmand und Röstzwiebeln

Für 4 Personen

400 g Bio-Karotten	200 g grobe Haferflocken	2 EL grobkörniger Senf
2 Eigelb	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Piment d'Espelette	Mehl	2 EL Sonnenblumenöl
3 weiße Zwiebeln	ca. 200 g Frittierfett	1/4 Bund Koriander
3 Zweige Minze	1/2 Bio-Zitrone	200 g Schmand
4 Vollkornbrötchen	1 Romatomate	Vogelmiere

Die Karotten schälen und grob reiben. Die Haferflocken, den Senf und die Eigelbe zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Piment d'Espelette gut abschmecken. Diese Masse mindestens 20 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (170 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Karottenmasse nochmals abschmecken, in vier Teile portionieren und mit befeuchteten Händen wie Frikadellen formen. Die Karottenfrikadellen leicht melieren und in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech setzen und im Backofen ca. 6 Minuten fertig garen. Die weißen Zwiebeln schälen, vierteln und in sehr feine Streifen schneiden. Diese in ungesalzenem Wasser ca. 4 Minuten kochen, dann abschütten und die Zwiebelstreifen auf einem Küchentuch trocknen. In einem Topf mit Frittierfett die Zwiebeln langsam goldgelb frittieren. Mit einer Fleischgabel ab und zu rühren, sonst entsteht ein „Nest“. Anschließend die Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen. Koriander und die Minze abspülen, trocken schütteln und sehr fein schneiden. Zitronen heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Schmand mit Zitronenschale, Salz und weißem Pfeffer abschmecken, die Kräuter untermischen. Brötchen halbieren und tosten. Tomate waschen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Vogelmiere waschen und trocken schütteln. Zum Anrichten die unteren Brötchenhälften mit Korianderschmand bestreichen. Eine Tomatenscheibe und die Karottenfrikadelle auflegen. Darauf Korianderschmand streichen und wieder eine Tomatenscheibe, etwas Vogelmiere und die Röstzwiebeln darauf verteilen. Obere Brötchenhälfte mit Korianderschmand bestreichen, aufsetzen und servieren.

Michael Kempf am 06. September 2013

Curry von der Steckrübe mit Kokos-Milch und Linsen-Chips

Für 4 Personen

Für die Linsenchips:

60 g kleine feine Berglinsen Salz 1 EL Tempuramehl
weißer Pfeffer

Für das Curry:

1 Knoblauchzehe	ca. 10 g Ingwer	1 rote Chilischote
400 g Möhren	400 g Steckrübe	150 g rote Zwiebeln
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 Stangen Staudensellerie	1 Bio-Limette
4 EL Öl	2 TL Tomatenmark	1 EL Currypulver
100 ml Weißwein	400 ml ungesüßte Kokosmilch	Salz, Pfeffer

Die Linsen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen. Dann Linsen abschütten und gut abtropfen lassen, das Abtropfwasser auffangen. Die Linsen in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abtropfen und 1 EL der gegarten Linsen beiseite stellen. Die restlichen Linsen mit etwas Abtropfwasser und Tempuramehl zu einer dickflüssigen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Linsenchips:

Die Linsenmasse dünn auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen, die zurückbehaltenen Linsen aufstreuen und andrücken. Im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten goldgelb und knusprig backen. Dann aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Für das Curry:

Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Möhren schälen und schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Steckrübe schälen und zuerst in 1/2 cm dünne Scheiben und anschließend in Stifte schneiden. Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und nur das Weiße und Hellgrüne quer in 1/2 cm dünne Stücke schneiden. Staudensellerie putzen, das Grün abzupfen und beiseite legen. Staudenselleriestangen quer in Stücke schneiden. Limette waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Limettensaft auspressen. Öl in einem breiten flachen Topf erhitzen, Knoblauch, die Hälfte des Ingwers und Chili darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten dünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Currypulver dazugeben, kurz anschwitzen, alles mit Weißwein ablöschen. Mit der Kokosmilch auffüllen, kurz aufkochen lassen, Möhren und Steckrüben hinzufügen und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt garen. Nach 20 Minuten Garzeit die roten Zwiebeln, nach 25 Minuten den restlichen Ingwer, Staudenselleriestücke und Frühlingszwiebeln hinzufügen. Das fertig gegarte Curry mit Salz, Pfeffer, Limettenschale und -saft abschmecken. Curry in einer Schüssel anrichten und mit Linsenchips servieren.

Michael Kempf am 18. Oktober 2013

Curry-Couscous

Für 4 Portionen

350 ml Gemüsebrühe	200 g Couscous	30 g getrocknete Cranberrys
2 Möhren	200 g Blumenkohl	4 Frühlingszwiebeln
10 g frischer Ingwer	3 El Olivenöl	Salz
Zucker	1 Tl Currypulver	1 El Butter
Zitronensaft		

Brühe aufkochen. Couscous und Cranberrys zugeben, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und in sehr dünne Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren, Blumenkohl und Zwiebeln darin

2 Minuten andünsten, Ingwer untermischen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Zucker und Currypulver würzen. Butter zugeben und alles 3 Minuten dünsten. Mit Zitronensaft abschmecken. Couscous untermischen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Estragon-Nudeln mit gebratenem jungen Kopfsalat

Für 4 Personen

150 g Hartweizenmehl	160 g Weizenmehl	Salz
1 Ei	150 ml lauwarmes Wasser	2 Kopfsalate
2 Zwiebeln	3 EL Butter	Muskat
1 Bund Estragon	200 g Ziegenfrischkäse	250 ml Milch
1 Eigelb		

Hartweizenmehl und 150 g Weizenmehl, 1 Prise Salz, das Ei und Wasser zugeben und zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten. (Es ist empfehlenswert nicht das komplette Wasser auf einmal zuzugeben, sondern nur 2/3. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser nachgießen.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Kopfsalat putzen, dann die äußeren Blätter abnehmen, waschen und trocken schleudern. Die Salatherzen zurecht schneiden, waschen und trocken schleudern. Zwiebeln schälen, fein würfeln und die Hälfte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann Kopfsalatblätter dazugeben, zusammenfallen lassen, mit Salz und Muskat abschmecken. Anschließend auf ein Sieb geben und gründlich abtropfen lassen. Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit einer Nudelmaschine aus dem Nudelteig dünne Nudelbahnen ausrollen, dabei immer einige Estragonblätter zwischen die Nudelbahnen legen und nochmal ausrollen. Den abgetropften Kopfsalat mit Ziegenfrischkäse mischen und nochmal abschmecken. Diese Füllung portionsweise auf die Hälfte der fertigen Nudelbahnen geben, die Ränder leicht mit einem Pinsel anfeuchten und mit den anderen Nudelbahnen abdecken, gut andrücken und die Teigtaschen ausschneiden. Restliche Estragonblätter in feine Streifen schneiden. Restliche gewürfelte Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen mit 1 EL Mehl abstäuben und mit Milch aufgießen, gut mit einem Schneebesen umrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Dann den Topf vom Herd nehmen und das Eigelb zum Binden der Sauce unterrühren. (Die Sauce darf nicht mehr kochen, damit das Ei nicht gerinnt.) Estragonstreifen untermischen und die Sauce abschmecken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Kopfsalatherzen anbraten, mit Salz abschmecken. Teigtaschen mit Sauce und gebratenen Kopfsalatherzen anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 02. Mai 2012

Falafel mit scharfer Linsen-Soße und Gewürz-Joghurt

Für 2 Personen

200 g Kichererbsen	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Koriander
1/2 Bund Dill	1 Bund Lauchzwiebeln	Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	1 TL Backpulver 1 rote Chilischote	3-4 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	50 g rote Linsen	300 ml Gemüsebrühe
1 TL Fenchelsamen	200 g griechischer Naturjoghurt	1 Prise getrocknete Rosenblätter
1 EL Butter		

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. Das Grün der Lauchzwiebeln fein schneiden. Kräuter und Lauchzwiebelgrün zusammen mit den Kichererbsen ein zweites Mal durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und das Backpulver untermischen. Die Masse kurz stehen lassen. Die Lauchzwiebeln fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und fein hacken. In einem Topf mit 1 TL Butterschmalz die gehackte Lauchzwiebeln anschwitzen, Chili und Tomatenmark zugeben, kurz anbraten. Die Linsen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen. Nach ca. 7 Minuten Kochzeit einige rote Linsen herausnehmen und für die Dekoration zur Seite stellen. Die restlichen Linsen im Topf noch weitere 8 Minuten köcheln lassen. Aus der Kichererbsenmasse kleine Buletten (Falafel) formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann im Mörser fein zerstoßen. Joghurt mit etwas Salz, Kreuzkümmel, den Fenchelsamen und getrockneten Rosenblättern abschmecken. Die Linsensauce mit einem Pürierstab fein pürieren, abschmecken und 1 EL kalte Butter unterziehen. Falafel mit der Linsensauce und dem Gewürzjoghurt anrichten. Gegarte Rote Linsen darüber streuen. Dazu passt ein Romanasalat mit einer Zitronen-Oliven-Vinaigrette.

Jacqueline Amirfallah 08. Februar 2012

Filoteig-Muffins mit Sommer-Gemüse

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	1 Bund Rosmarin	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 Fleischtomate
1 Chili	1 Büffelmozzarella (ca. 150 g)	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	Paprikapulver, Curry	200 g Frischkäse
3 Eier	4 Blätter Filoteig (à 40 x 40 cm)	100 g flüssige Butter
1 Bund Rauke	1 Bund Brunnenkresse	2 Romanaherzen
1 Bund Basilikum	Saft von 1 Zitrone	

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Rote, gelbe und grüne Paprika waschen, trockenreiben halbieren, entkernen und fein würfeln. Tomate kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomatenfruchtfleisch feinwürfeln. Chili halbieren, entkernen und fein hacken. Mozzarella fein würfeln. Paprika, Tomate und Chili in 1 EL Olivenöl kurz braten mit Salz, feingehacktem Rosmarin und Zucker würzen. Herausnehmen und beiseite stellen. 1 EL Olivenöl im Paprikabratfett erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mit Paprikapulver und Curry würzen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und zuerst mit dem Frischkäse, danach mit den Eiern verrühren. Paprika-Chilimischung untermischen. Mozzarella ebenfalls vorsichtig unterheben und alles abschmecken. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 8 Muffinformen ausfetten und mit je 3 Lagen zugeschnittenen mit Butter eingefetteten Filoteig (ca. 12 x 12 cm) auslegen, so dass die Ränder etwas überlappen. Die Füllung hineingeben und im Ofen ca. 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit Rauke, Brunnenkresse, Romanasalat putzen, waschen, trockenschütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Zitronensaft, Salz, Zucker und 4 EL Olivenöl verrühren und über den Salat träufeln. Basilikum untermischen, abschmecken. Filoteig-Muffins herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit den Filoteig-Muffins servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2013

Filoteig-Törtchen mit Ziegenfrischkäse und Kräutern

Für 8 Stück:

400 g frischer Spinat	1 Frühlingszwiebel	500 g grüner Spargel
5-6 EL Olivenöl	500 g frische Erbsen in der Schote	1 Schalotte
150 g Sahne	Salz	1 Bio-Zitrone
1 Bund Estragon	1 Bund Kerbel	1 Bund Minze
1 Bund Gartenkresse	1 Ei	40 g Butter
4 Blätter Filoteig	200 g Ziegenfrischkäse	

Spinat waschen, einige schöne zarte Blätter beiseite legen. Frühlingszwiebel putzen, in dünne Ringe schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in hauchdünne Stücke schneiden oder hobeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zunächst die Frühlingszwiebel darin andünsten. Herausnehmen und beiseite stellen. Spinat im Bratfett zusammenfallen lassen, herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Spinat grob hacken. Erbsen aus den Schoten lösen. Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Etwa 2/3 der Erbsen zufügen. Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Erbsen-Sahne etwas salzen und anschließend pürieren. Zitrone heiß abspülen und trockenreiben. Etwa die Hälfte der Schale dünn abreiben. Den Saft auspressen. Estragon, Kerbel und Minze abspülen und trockenschütteln. Ein Drittel der Kresse vom Beet schneiden. Mit den übrigen Kräutern mischen und fein hacken. Gehackten Spinat, Frühlingszwiebel, Erbsenpüree, 2/3 des Ziegenfrischkäses und etwa 2/3 der Kräuter mischen. Mit Salz, 1 Spritzer Zitronensaft und 1/2 TL Zitronenschale abschmecken, Das Ei unterrühren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Filoteig in Quadrate (ca. 12 x 12 cm) schneiden. Die Blätter jeweils mit Butter bestreichen und 2-3 Lagen aufeinanderlegen. Eine Muffinform (12 Mulden) etwas einfetten. Die Filoteiglagen auf 8 Mulden verteilen und etwas andrücken. Jeweils 1-2 EL Füllung in die Förmchen geben. Die Törtchen etwa 20 Minuten goldgelb backen. Die übrigen Spinatblätter, Erbsen, Spargel, restliche Kräuter (bis auf 1 EL) mit dem übrigen Zitronensaft und -schale mischen und würzen. 3-4 EL Olivenöl untermischen und den Salat etwa 30 Minuten marinieren. Restlichen Ziegenkäse mit den zurückbehaltenen gehackten Kräuter mischen und würzen. Törtchen mit Salat und Ziegenkäse servieren.

Jacqueline Amirfallah am 17. April 2013

Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus

Für vier Personen

Buttermilch:

500 g Buttermilch 5 g Agar Agar 5 Blatt Gelatine

Dressing:

2 Kopfsalate 1 Bund Petersilie, glatt Olivenöl
Zucker Pfeffer Salz

Gemüse:

200 g Zuckerschoten, dick 100 g Eierradieschen 300 g Kohlrabi, klein, weich
100 g Fingermöhren, gelb 100 g Fingermöhren, beta 100 g Fingermöhren, Urkarotte
100 g Fingermöhren, orange 100 g Fingermöhren, weiß 2 Stück Staudensellerie, fein
Salz

Anrichten:

1 Bund Schnittlauch 1 Bund Zitronenmelisse 1 Bund Kerbel

Buttermilch::

Buttermilch abnehmen und das Agar Agar darin auflösen und danach vorsichtig erwärmen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die warme Buttermilch geben und auflösen. Nun die Buttermilch, zuerst tropfenweise, in die warme Buttermilch eingießen und alles gut verrühren. Diese Masse in ein beliebiges Gefäß füllen und im Kühlschrank kühl stellen und erstarren lassen.

Dressing:

Den Kopfsalat gründlich waschen und die Blätter etwas klein schneiden. Die Petersilie ebenfalls waschen und zupfen. Beides in einem Entsafter entsaften und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zucker abschmecken.

Gemüse:

Zuckerschoten, Eierradieschen, Kohlrabi, verschiedene Fingermöhren und Staudensellerie je nach Wunsch in kochendem Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken.

Anrichten:

Das Gemüse gefällig auf einem Teller drapieren und mit dem Dressing begießen. Das Buttermilchmus auf das Gemüse geben und mit Schnittlauch, Zitronenmelisse und Kerbel garnieren.

Tim Mälzer am 16. März 2012

Frühlingsrollen mit Sauerkraut

Für zirka 5 Frühlingsrollen:

150 g mildes Weinsauerkraut	5 viereckige Blätter Filo-Teig	1 Schalotte
5 getrock. Öl-Tomaten	1 TL Butter	1 TL Honig
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	150 ml Gemüsebrühe
250 g Cherrytomaten	2 Stängel Estragon	1 Ei
1 Prise Salz	100 g saure Sahne	

Das Sauerkraut wässern – je nach gewünschter Säure ein- bis zweimal spülen.

Die Schalotte schälen und würfeln. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen, das Öl auffangen, und würfeln. Tomatenöl mit Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte und Tomaten anschwitzen. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzugeben. Mit Honig glasieren. Das abgetropfte Sauerkraut in den Topf geben, mit Brühe ablöschen und bei kleiner Hitze 15 bis 20 Minuten bedeckt köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und würfeln. Den Estragon waschen, trocknen und hacken, unter die Tomaten geben. Sauerkraut abschmecken.

Die Teigblätter auf einem Stück Backpapier glatt zurechtlegen. Ein Ei in einer Schüssel mit etwas Salz verquirlen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Zügig die einzelnen Teigblätter mit Ei bestreichen. Auf das untere Drittel der Blätter mittig 2 Esslöffel Sauerkraut und 1 Esslöffel saure Sahne geben, Tomatenwürfel darüberstreuen. Die überstehenden Querseiten jedes Teigblatts auf die Füllung klappen, der Länge nach von unten nach oben rollen. Mit der Naht nach unten für zirka 20 Minuten backen.

Tipps:

Die Frühlingsrollen eignen sich als Vorspeise – oder kombiniert mit einem Salat als Hauptgang. Füllen Sie sie auch mit etwas Garflüssigkeit vom Sauerkraut – aber nicht zu viel, sonst nassen sie durch.

Anstelle von Tomaten und Sahne können Sie das Sauerkraut ebenso mit rund 80 Gramm schwarzen Oliven, 1 gewürfeltem Apfel und mehreren Zweigen Thymian kombinieren. Die Zutaten werden alle im Topf mit dem Sauerkraut angeschwitzt und mit 50 Milliliter Apfelsaft abgelöscht. Sonst ist die Vorgehensweise gleich.

Den dünnen und kalorienarmen Yufka- oder Filoteig finden Sie vor allem in türkischen Geschäften. Er besteht aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Wählen Sie für die Frühlingsrollen die viereckige Teigform. Wichtig beim Verarbeiten: Den Teig möglichst schnell mit Ei bestreichen und mit der Füllung belegen. Sonst wird er trocken und reißt ein.

test März 2013

Frischkäse-Ravioli mit Oliven-Tomaten-Vinaigrette

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Mehl Type 405	5 Eigelb
2 Eiweiß	1/2 TL Salz	1 TL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Füllung:

1/2 Bund Basilikum	80 g Mozzarella	3 EL Mascarpone
1 TL Olivenöl	1 TL Estragon-Essig	Meersalz
weißer Pfeffer	1 Ei	Mehl

Für die Vinaigrette:

2 Tomaten	10 schwarze Oliven	10 grüne Oliven
1 Msp. Senf	2 EL Aceto balsamico, gereift	2 EL Aceto balsamico, jung
2 EL Gemüsebrühe	2 EL Portwein	50 ml Madeira
Meersalz	weißer Pfeffer	8 EL mildes Olivenöl
2 Zweige Oregano		

Für den Nudelteig Beide Mehle, Eigelbe und Eiweiß mit Salz, Olivenöl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knethaken auf niedriger Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca. 5 – 10 Minuten nachkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens vier Stunden kaltstellen. Für die Füllung Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Mozzarella fein hacken und nach und nach mit dem Mascarpone vermengen. Mit Olivenöl, Essig, Meersalz und Pfeffer abschmecken und die Basilikum unterrühren. Den Ravioliteig halbieren und zu 1mm dünnen Platten ausrollen. Auf eine Teigplatte die Käsemischung in kleine Häufchen aufsetzen. Mit verquirltem Ei die Zwischenräume bestreichen. Die zweite Teigplatte auflegen und an den Rändern und in den Zwischenräumen gut andrücken. Ravioli mit einem Ravioliausstecher ausstechen, mit Mehl bestäuben und auf ein Tuch legen. Für die Vinaigrette Die Tomaten kurz in heißes Wasser einlegen, abschrecken und enthäuten. Tomaten halbieren, die Stielansätze entfernen, entkernen und klein würfeln. Die Oliven entsteinen und klein würfeln. In einer Schüssel Senf, beide Essigsorten, Brühe, Portwein und Madeira mit Salz und Pfeffer glatt rühren. Zuletzt das Olivenöl nach und nach einrühren. Tomaten und Oliven untermischen. Die Ravioli in einem Topf mit reichlich kochendem Salzwasser etwa zwei Minuten garen, abgießen und auf Tellern anrichten, mit der Vinaigrette überziehen und mit Oregano garnieren.

Frank Buchholz 19. März 2012

Gebackene Kräuterseitlinge mit Kräuter-Remoulade

Für 2 Portionen

30 ml Sahne	8 Kräuterseitlinge	100 g Mehl
200 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer, Öl	2 Eier
1 TL Senf	3 Cornichons	1 TL Kapern
1 Anchovis	½ Bund Schnittlauch	250 ml Sonnenblumenöl

Zwei Eier mit der Sahne verquirlen. Die Pilze putzen, längs halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Bröseln wenden. Für die Remoulade die restlichen Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben. Senf in die Schüssel geben und verrühren. Nach und nach Sonnenblumenöl dazu gießen und mit einem Schneebesen unterschlagen. Die Schalotten, Cornichons, Kapern klein hacken. Den Schnittlauch fein schneiden und eine Anchovis ebenfalls klein hacken. Alles zur Mayonnaise geben und unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu den gebackenen Pilzen servieren.

Steffen Henssler am 19. September 2012

Gebackene Pilze auf Gemüse-Salat und Erbsen-Creme

Für 2 Personen

300 g gemischte Speisepilze	2 Zweige Thymian	Salz, Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Olivenöl	350 g frische Erbsen, gepuhlt
300 ml Geflügelbrühe	40 g Karotte	40 g Staudensellerie
40 g Apfel	20 g Essiggurke	1 EL Kapern
3 EL Mayonnaise	1 Spritzer Balsamico, weiß	Pfeffer
2 Eiweiß	1 EL Weichweizengrieß	1 EL feine Weißbrotbrösel
Cayennepfeffer	1 Prise Muskat	125 ml Milch
2 EL Crème-fraîche	ca. 200 g Frittierfett	

Die Pilze gut putzen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. In eine flache Form die Pilze geben und mit etwas Salz, Zucker und Thymianblättchen bestreuen. Zitronensaft und 2 EL Olivenöl angießen, alles gut vermischen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank 6 Stunden ziehen lassen. 300 g Erbsen in einen Topf geben, Geflügelbrühe und 1 EL Olivenöl angießen. Zugedeckt die Erbsen weich kochen, bis fast die ganze Flüssigkeit eingekocht ist. Die Erbsen mit etwas Flüssigkeit bedecken, würzen, Olivenöl zugeben und die Erbsen weich kochen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. Für den Gemüsesalat restliche Erbsen in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Karotte und Staudensellerie putzen bzw. schälen, in 3 mm große Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Essiggurke und Kapern fein hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermischen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Backteig Eiweiß leicht schaumig schlagen. Grieß, Brotbrösel, eine Prise Salz, Cayennepfeffer und Muskat in eine Schüssel geben. Milch unterrühren, Crème-fraîche und Eischnee unterheben. Die gekochten Erbsen fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Zucker und Muskat abschmecken. Die Pilze aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier etwas abtrocknen und durch den Backteig ziehen. In einer tiefen Pfanne mit heißem Frittierfett die Pilze ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Lauwarme Erbsencreme auf Tellern verteilen, den Gemüsesalat darauf geben und die gebackenen Pilze obenauf setzen.

Jörg Sackmann 12. Juni 2012

Gebackene Safran-Arancini mit Asti Spumante

Für vier Personen

1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	3 EL Butter
200 g Risottoreis	1 g Safranfäden	50 ml Asti
800 ml Geflügelbrühe	50 g Parmesan	50 g geräucherter Mozzarella
2 Eier	60 g Mie de pain	1 l Pflanzenöl
20 Lorbeerblätter	20 Muffin- oder Pralinenkapseln	Mehl
Pfeffer	Salz	

Die Schalotte und die Knoblauchzehe schälen. Beides in feine Würfel schneiden. Einen Esslöffel Butter in eine Kasserole geben, aufschäumen lassen und die Schalotten-Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Safranfäden und den Reis dazugeben und alles mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Das Risotto mit heißer Geflügelbrühe angießen, einmal umrühren und weiter köcheln lassen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis das Risotto „al dente“ gegart ist. Das Risotto vom Herd nehmen und mit der restlichen Butter, dem geriebenen Parmesan und Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto auf ein Blech streichen und auskühlen lassen. Den Scamorza in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen verrühren. Das Risotto mit den Händen zu gleichmäßigen Bällchen formen, einen Würfel Scamorza in die Mitte geben. Zum Panieren die Risottobällchen zuerst in Mehl, dann in der Eiermischung und am Schluss in dem geriebenen Toastbrot wälzen. Das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Arancini darin bei circa 160 Grad circa drei bis vier Minuten knusprig ausbacken. Die ausgebackenen Arrancini auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit jeweils einem Lorbeerblatt garnieren und in Pralinenkapseln servieren. Dazu passt ein Glas Asti Spumante.

Cornelia Poletto am 18. Mai 2012

Gebackene Topfen-Nudeln mit Quitten-Kompott

Für 4 Personen

150 g Schichtkäse	20 g frische Hefe	60 ml Milch
60 g Butter	80 g Puderzucker	1 Ei
3 Eigelb	1 Prise Salz	350 g Mehl
2 Quitten	2 Birnen	250 ml Apfelsaft
1 TL Speisestärke	Mehl	ca. 150 g Butterschmalz
ca. 2 EL Zucker		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Hefe fein zerbröseln und in der Milch (Zimmertemperatur) auflösen. Weiche Butter schaumig schlagen. Nach und nach Puderzucker, Ei und Eigelbe untermischen. Dann Schichtkäse und eine Prise Salz zugeben. Die Hefemilch und das Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig rühren bzw. verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat. Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben schneiden und in einem Topf mit ca. 250 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Birnen zugeben, die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Obst aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen, den Sud passieren. Stärke mit 1 EL Wasser vermischen, zum Sud geben, aufkochen und den Sud damit binden. Obst wieder in den Sud geben und abschmecken. Aus dem gegangenen Teig mit etwas Mehl schupfnudelartige Würstchen formen. Diese eng nebeneinander auf ein bemehltes Blech legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einer tiefen Pfanne mit reichlich heißem Butterschmalz die Topfennudeln goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Topfennudeln mit Zucker bestreut servieren. Dazu das Quitten-Birnen-Kompott reichen.

Vincent Klink 11. Oktober 2012

Gebratene Chili-Ananas mit Honig-Parfait

Für 4 Personen

2 Eier	80 ml Milch	100 g Honig
200 ml Schlagsahne	1 Ananas	1 grüne und rote Chilischote
2 EL Butter		

1 Ei trennen. Eigelb, ganzes Ei, Milch und 80 g Honig in eine Metallschüssel geben. Über einem heißen Wasserbad ca. 10 Minuten cremig schlagen. Die Schale in kaltes Wasser stellen und die Masse kaltschlagen. Sahne steif schlagen und unter die kalte Honigmasse heben. Eine gefriergeeignete Form oder Portionsförmchen (z. B. Kastenform oder Souffléförmchen) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Parfaitmasse hineingeben und möglichst über Nacht einfrieren. Ananas schälen, vierteln und den harten Strunk entfernen. Ananas dekorativ in Stücke schneiden. Chilischoten halbieren, entkernen und fein hacken. Butter portionsweis in einer Pfanne erhitzen. Ananas und Chili darin kurz braten. Übrigen Honig darüber träufeln und kurz schwenken. Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen. ca. 5 Minuten antauen lassen. Parfait evtl. in Scheiben schneiden. Mit Chili-Ananas anrichten.

Jacqueline Amirfallah 19. Dezember 2012

Gebratene Schwarzwurzeln, Taleggio-Soße, Rote Bete-Püree

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	4 Knollen rote Bete (ca. 500 g)	1 TL Honig
2 Zweige Thymian	400 g Kartoffeln, mehlig	ca. 200 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	60 g Butter	2 EL Mehl
200 ml Milch	150 g Sahne	1 Lorbeerblatt
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Scheiben Toastbrot	1 Spritzer Essig
600 g Schwarzwurzeln	Salz, Pfeffer	1 Prise Sternanis, gemahlen
1 Prise Muskat	300 g Taleggio	1 Ei
1-2 EL Butterschmalz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. 2 Rote Bete waschen und mit je 1/2 TL Honig, 1 Thymianzweig und einer halben Knoblauchzehe in Alufolie packen und im Backofen ca. 40 Minuten garen. 2 Rote Bete schälen und klein schneiden. Kartoffeln schälen, ebenfalls klein schneiden und mit den Rote Bete Stücken in einen Topf geben. 150 ml Gemüsebrühe zugeben und das Gemüse weichkochen. Die Gemüsebrühe sollte nach dem Kochen nahezu verkocht sein. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 1 EL Mehl abstäuben, Milch und Sahne angießen und gut verrühren. Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Toastbrot mit der Petersilie in einem Cutter zu grünen Bröseln zermahlen. Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit Essigwasser vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Essigwasser legen, damit sie sich nicht verfärben. Dann in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Falls die Schwarzwurzeln unterschiedlich stark sind, die stärkeren längs halbieren oder vierteln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schwarzwurzeln darin langsam braten, falls nötig ein wenig Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Rote-Bete- Kartoffelmischung stampfen, 50 g Butter zugeben und mit Salz, Sternanis und Muskat abschmecken. Den Taleggio in 4 Stücke à 40 g schneiden und beiseite legen. Restlichen Taleggio klein schneiden, in die Sauce geben, Lorbeerblatt entfernen und die Sauce pürieren. Dann durch ein Sieb passieren und abschmecken. Rote Bete aus dem Ofen nehmen, aus der Folie packen, schälen und in schöne Stücke schneiden und leicht salzen. Taleggiostücke in restlichem Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Petersilienbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Gebratene Schwarzwurzeln anrichten, Sauce angießen, panierten Taleggio, Püree und Rote Bete Gemüse dazu geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. November 2013

Gebratener Brokkoli mit Kirschtomaten und Pecorino

Für 2 Portionen

1 Brokkoli	1 Schalotte	2 Zweige frischer Oregano
200 g Kirschtomaten	100 g Pecorino	50 g getrocknete Tomaten
150 ml Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Brokkoliröschen vorsichtig vom Strunk schneiden und halbieren. Eine Pfanne erhitzen und ein wenig Olivenöl hinein geben. Den Brokkoli scharf darin anrösten und parallel die Kirschtomaten halbieren. Zum Ablöschen einen Schuss Gemüsefond über den Brokkoli geben und ihn darin dampfgaren. Eine Schalotte abziehen, klein schneiden und mit den Kirschtomaten zum Brokkoli geben. Das Gemüse mit Pfeffer und Salz würzen. Die Blätter des Oregano abzupfen und klein schneiden. Auch die getrockneten Tomaten in dünne Streifen schneiden und beides mit einem Schuss Olivenöl in die Pfanne geben. Nach Belieben den Pecorino darüber reiben, warten bis dieser anschmilzt und das Gemüse zum Schluss noch einmal schwenken. Das gebratene Brokkoligemüse auf Tellern anrichten und nochmals mit einer Prise Pecorino veredeln.

Steffen Henssler am 29. Juli 2013

Gebratener Käse mit Herbstfrüchte-Chutney

Für 4 Personen

Für das Herbstfrüchte-Chutney:

350 g Äpfel	350 g Birnen	300 g Zwetschgen
250 g Zwiebeln	1 Chilischote	10 g Ingwer
200 g Zucker	250 ml Apfelsaft	250 ml Obstessig
1 Vanilleschote	1 Prise Salz	

Für den gebratenen Käse:

1 Eisbergsalat	200 g spanischer Hartkäse	200 g mittelalter Gouda
100 g Mehl	Salz, Pfeffer	3 Eier
300 ml Milch	ca. 100 ml Sonnenblumenöl	2 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf		

Für das Herbstfrüchte-Chutney::

Äpfel und Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und das Obst in Würfel schneiden. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Zwiebeln grob hacken. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Ingwer schälen und in sehr kleine Stückchen schneiden. Zucker in einem großen Topf unter Rühren schmelzen und leicht bräunen lassen, Obst und Zwiebeln hinzufügen, kurz rühren und dann mit Apfelsaft und Essig ablöschen. Weiter rühren, so dass sich alles vermischt. Chili nach Geschmack und Schärfe zugeben. Ingwer untermischen. Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark austreichen und ebenfalls mit einer Prise Salz zugeben. Alles ca. 7 Minuten kochen lassen, dann nochmals abschmecken und in vorbereitete, heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen, verschließen und erkalten lassen.

Für den Gebratenen Käse:

Den Eisbergsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Käse in 5 cm große Würfel schneiden. Mehl, eine Prise Salz und Eier gut mit dem Schneebesen verrühren, dann die Milch untermischen. Die Käsestücke durch den Ausbackteig ziehen und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Aus Essig, 4 EL Sonnenblumenöl und Senf eine Vinaigrette zusammen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit der Vinaigrette mischen und anrichten. Gebackenen Käse und Chutney mit auf den Teller geben und servieren.

Jacqueline Amirfallah 12. September 2012

Gebratener Radicchio mit Püree von weißen Bohnen

Für 2 Personen

150 g getrocknete weiße Bohnenkerne	1 Schalotte	3 EL Olivenöl
700 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Brötchen vom Vortag	200 g Feta (Schafskäse)
1 EL Mehl	1 Ei	1 Radicchio
1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
20 g Sahne	2-3 EL Butterschmalz	1 Prise Zucker

Bohnenkerne über Nacht in reichlich Salzwasser einweichen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anbraten. Die abgeschüttelten, eingeweichten Bohnen zugeben und Gemüsebrühe angießen. Knoblauch schälen und zusammen mit einem Thymianzweig zu den Bohnen geben. Die Bohnen ca. 40 Minuten kochen lassen, bis sie weich sind. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Brötchen grob würfeln und mit Petersilienblättern in einen Cutter geben und fein pürieren. Schafskäse in 3 cm große Würfel schneiden. Die Käsewürfel in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. Radicchio putzen, waschen und die Blätter trocken schleudern. Schnittlauch und Thymian waschen, trocken schütteln. Schnittlauch fein schneiden, vom Thymian die Blättchen abzupfen. Wenn die Bohnen weich gekocht sind, 3 EL Bohnen herausnehmen und beiseite stellen. Restliche Bohnen fein pürieren, evtl. ein Teil des Kochwassers abschütten, damit das Püree nicht zu flüssig wird. 1 EL Butter sowie Schnittlauch und Petersilienblättchen untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne halbsteif schlagen und unter das Püree heben. Zuletzt die ganzen gekochten Bohnenkerne unterheben. Die Käsewürfel in einer Pfanne mit 2-3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Radicchioblätter in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. 1 Prise Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Gebratene Salatblätter auf Tellern mit Bohnenpüree und den gebratenen Käsewürfeln anrichten, restliche Bohnen über das Püree streuen und servieren.

Jacqueline Amirfallah 22. Februar 2012

Gefüllte Champignons mit Couscous

Für 2 Portionen

1 TL Currypulver	200 g Couscous	12 Champignons
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Minze	30 g Rosinen
Salz, Pfeffer	20 g Pinienkerne	100 g Fetakäse
100 g Sauerrahm	1 Limette	1 EL Honig
Chili		

Brühe und Currypulver aufkochen und über den Couscous gießen. Fünf Minuten ziehen lassen. Die Pilze mit einem Pinsel oder einem Tuch abreiben und säubern, die Stiele entfernen. Die Petersilie und Minze fein hacken. Den Couscous mit einer Gabel auflockern und mit den Kräutern, Rosinen und Pinienkernen mischen. Mit Salz, Pfeffer kräftig würzen. Die Füllung in die Pilze füllen und in eine Auflaufform legen. Den Feta zerbröckeln und auf den Pilzen verteilen. Im 200 Grad heißen Backofen etwa acht Minuten backen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Sauerrahm mit Limettensaft und dem

Steffen Henssler am 21. September 2012

Gefüllte Kohlrabi, Grünkern-Plätzchen, Curry-Kokos-Soße

Für 4 Personen

Für Plätzchen, Kohlrabi:

250 g Kartoffeln, mehlig	50 g Möhre	50 g Sellerie
50 g Lauch	500 ml Gemüsebrühe	200 g Bulgur
150 g Grünkernmehl	4 Eigelb	1 Bund Koriander
1-2 EL Sweet Chili Chickensauce	Salz, Pfeffer	4 Kohlrabi
2 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Milch
1 Prise Muskat	1/2 Bund glatte Petersilie	3-4 EL Olivenöl

Für die Sauce:

1/2 Ananas	4 Schalotten	20 g Ingwer
2 EL Pflanzenöl	3 EL Curry	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	100 ml Kokosmilch
50 g Butter		

Für Plätzchen und Kohlrabi:

Kartoffel schälen und in Salzwasser weich kochen. Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und in sehr feine Würfelchen schneiden. In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen, Bulgur und Gemüsegewürfelchen zugeben und garen, bis der Bulgur die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat. Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit dem Grünkernmehl und den Eigelben unter den Gemüsebulgur mischen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Masse mit Sweet Chili Chickensauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Die Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. In einem Topf mit 2 EL Öl Schalotten anschwitzen, Ananasstücke und Ingwer zugeben, mit Curry bestäuben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein fast vollständig einkochen lassen, dann mit Gemüsebrühe, Sahne und Kokosmilch auffüllen und kurz köcheln lassen. Kohlrabi schälen und vorsichtig aushöhlen. Die Kohlrabistücke fein hacken. Die ausgehöhlten Kohlrabi in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl einstreuen und unter Rühren die Milch zugeben und aufkochen. Fein gehackte Kohlrabistücke zugeben und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Kohlrabicreme mischen. Aus der Blugur-Grünkern-Masse kleine Plätzchen formen und diese in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten. Kohlrabicreme nochmals abschmecken und in die ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Die Sauce passieren und mit Butter montieren. Kohlrabi auf den Plätzchen anrichten und die Sauce angießen.

Sören Anders am 17. Juli 2013

Gefüllte Reis-Bällchen auf Herbst-Gemüse-Ragout

Für 4 Personen

2 Rote Bete	Salz	2 Möhren
2 Pastinaken	$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	ca. 550 ml Gemüsebrühe
2 Schalotten	5 EL Butter	200 g Risottoreis
100 ml Weißwein	50 g Parmesan	1 Kugel Mozzarella
1 Bund glatte Petersilie	70 g feine Weißbrotbrösel	2 Eier
Salz, Pfeffer	ca. 200 g Cornflakes, ungesüßt	ca. 1 kg Frittierfett
1 Prise Zucker	1 Msp. Muskat	

Rote Bete waschen und ungeschält in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Dann herausnehmen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Möhren, Pastinaken und Sellerie schälen, in Scheiben dann in Rauten schneiden und in einem Topf mit Salzwasser nacheinander blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter glasig anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Dann soviel heiße Brühe hinzugeben bis der Reis mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis ca. 20 Minuten garen und dabei immer wieder heiße Brühe nach und nach angießen. Wenn der Reis weich gekocht und die Flüssigkeit gut verkocht ist, den Topf zur Seite ziehen. Parmesan fein reiben. Mozzarella in 8 Stücke schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Reismasse geriebenen Parmesan, Weißbrotbrösel und die Eigelbe rühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Reismasse 8 Bällchen formen und in die Mitte jeweils ein Stück Mozzarella geben. Die gefüllten Reisbällchen in den Cornflakes wenden und anschließend im heißen Frittierfett (ca. 160 Grad) ausbacken. In einer Pfanne 3 EL Butter erhitzen und die vorbereiteten Gemüsestücke darin warm schwenken. Mit einer Prise Zucker, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Gemüse auf Tellern verteilen und die gebackenen Bällchen obenauf geben, mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Sören Anders 02. November 2012

Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout

Für 4 Personen

2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	250 g Paniermehl
1-2 Knollen Sellerie	150 g Sahne	150 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Muskat	2 Eier	2-3 EL Mehl
1 kg Hokkaido Kürbis	2 Schalotten	2 EL Butter
40 ml weißer Portwein	250 ml Kalbsfond	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	100 g ital. Weichkäse	1 Bund Kerbel
200 ml Olivenöl		

Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Kräuter mit dem Paniermehl in einen Cutter geben und fein zermahlen. Den Sellerie gut schälen, waschen und in 16 dünne Scheiben schneiden. Restlichen Sellerie in grobe Würfel schneiden, mit Sahne und 200 ml Wasser in einen Topf geben, leicht salzen und weich kochen. Die Selleriescheiben in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Weich gekochte Selleriestücke mit einem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Selleriescheiben gut abtrocknen und die Ränder mit verquirltem Ei bepinseln. Auf die Hälfte der Selleriescheiben etwas Selleriecreme geben und jeweils mit einer Selleriescheibe abdecken und gut zusammendrücken. Die gefüllten Selleriescheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Kürbis in 1 cm große Würfel schneiden (Der Hokkaido-Kürbis muss nicht geschälte erden). Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Kürbiswürfel zugeben, kurz anschwitzen und mit Portwein ablöschen, dann Kalbsfond angießen. Eine geschälte Knoblauchzehe und den Thymianzweig zugeben und die Kürbiswürfel zugedeckt bissfest kochen. In der Zwischenzeit den Käse klein schneiden. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Selleriescheiben knusprig ausbacken. Thymianzweig und Knoblauch wieder aus dem Kürbisragout nehmen, Käse und Kerbel untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gefüllte Sellerietaschen mit dem Kürbisragout anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser 24. September 2012

Gefüllte Weinblätter

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 rote Peperoni	4 EL Olivenöl
80 g Langkornreis	450 ml Gemüsebrühe	1 EL Korinthen
1 Bund glatte Petersilie	1 TL Piment	1 TL Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer	1 Glas eingelegte Weinblätter	1 Prise Curcuma
150 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	1 Msp. Zitronenabrieb

Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Peperoni anschwitzen, Reis dazugeben und ca. 300 ml Brühe angießen. Alles aufkochen und den Reis ca. 20 Minuten köcheln. Dabei immer mal wieder umrühren. In der Zwischenzeit Korinthen fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wenn der Reis weich gekocht ist und die gesamte Flüssigkeit aufgesogen hat, die Korinthen, Piment und Kreuzkümmel und Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Weinblätter gut wässern, anschließend auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und trocken tupfen. Etwas Reismasse auf die Blätter streichen und gut einwickeln. Die gerollten Weinblätter dicht aneinander in eine Auflaufform geben. 150 ml Brühe mit 1 Prise Curcuma vermengen und angießen. Ebenfalls den Wein angießen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, dabei immer wieder mit etwas Flüssigkeit aus der Form die Blätter überträufeln. Die Blätter aus der Form nehmen. Den Fond aus der Auflaufform in einen Topf geben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, zum Fond geben, aufkochen und den Fond so abbinden. 3 EL Olivenöl untermixen und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Weinblätter anrichten und mit der Sauce übergießen.

Vincent Klink 26. April 2012

Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Joghurt, Wachtel-Ei

Für 4 Personen

Für das marinierte Gemüse:

4 Blatt Gelatine	250 g Vollmilchjoghurt	Salz
1 walnussgroßes Stück Ingwer	2 gelbe Mini-Beete	2 Möhren
1 Kohlrabi	1 Bund Radieschen	30 ml Mirin
30 ml Reisessig	1 Sternanis	1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner	Zucker	

Für Kräuterfrischkäse:

2 Stiele Sauerampfer	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch
2 Stiele Petersilie	Salz, Pfeffer	1/2 Bio-Zitrone
6 EL Olivenöl	200 g körniger Frischkäse	4 Wachteleier

Für die Joghurtwürfel:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt in eine Schale geben und leicht salzen. Gelatine ausdrücken und leicht erwärmen. Mit etwas Joghurt verrühren. Die angerührte Gelatine zügig unter den Joghurt rühren. Joghurtmasse auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegte eckige Form streichen. Im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Für das marinierte Gemüse :

Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Mini-Beete, Möhren und Kohlrabi waschen, putzen ggf. schälen und in Scheiben bzw. Stifte schneiden. Ingwer mit Mirin, Reisessig, Sternanis, Lorbeerblatt, Senfkörnern, Salz, Zucker und 200 ml Wasser aufkochen. Den Sud vom Herd nehmen und das vorbereitete Gemüse, bis auf die Radieschen, in den Sud geben und etwa 30 Minuten darin marinieren.

Für das Pesto:

Sauerampfer, Basilikum, Schnittlauch und Petersilie waschen und trockenschütteln. Sauerampfer fein schneiden. Basilikum- und Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenschale und Olivenöl pürieren. Unter den körnigen Frischkäse rühren und abschmecken.

Für die Wachteleier:

Die Wachteleier in ca. 2 Minuten wachweich kochen. Kalt abspülen und pellen. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Joghurtgelee in kleine Würfel schneiden. Das marinierte Gemüse aus dem Sud heben und etwas abtropfen lassen. Mit den Radieschen auf Teller geben, mit Kräuter-Frischkäse, Wachtelei und Joghurtwürfeln anrichten

Karlheinz Hauser am 25. März 2013

Gemüse-Couscous mit Minze und gebackenem Schafskäse

Für 4 Personen

3 rote Zwiebeln	1 EL Olivenöl	1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe	Salz	100 g Spinat
250 g Couscous	500 ml Geflügelbrühe	1 kleines Bund Minze
1 kl. Bd. glatte Petersilie	1-2 EL Zitronensaft	Ducca (äthiopische Gewürzmischung)
250 g Schafskäse	1 TL Zitronenschale	Milch, Mehl, Paniermehl
1 Ei	500 g Frittierfett	

2 rote Zwiebeln schälen, fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen, 2 EL beiseite legen. Paprika putzen, abspülen, würfeln und zugeben. Knoblauch schälen, fein hacken und dazu geben. Mit Salz würzen. Spinat verlesen, abspülen, abtropfen lassen und hacken. Spinat ebenfalls zugeben und zusammenfallen lassen. mit dem Couscous untermischen und mit der heißen Brühe übergießen. Kurz durchrühren und 5 Minuten quellen lassen. Minze und Petersilie abspülen, trocken schütteln. Minze und die Hälfte der Petersilie hacken, unter den Couscous mischen und mit Salz, Zitronensaft und Ducca abschmecken. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Die übrige Petersilie hacken. Mit mit Salz, Zitronenschale und übrigen 2 EL Zwiebelwürfel gründlich vermischen. Falls die Masse nicht geschmeidig ist , etwas Milch zugeben, und die Masse zu Kugeln formen. Zum Panieren, Mehl und Paniermehl auf flache Teller verteilen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Schafskäseballchen zuerst in Mehl, Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Frittierfett erhitzen, Käseballchen darin goldgelb braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrige Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und ebenfalls panieren und frittieren. Couscous, Schafskäseballchen und Zwiebeln anrichten. Nach Belieben mit Minze bestreuen.

Jacqueline Amirfallah am 03. April 2013

Gemüse-Galettes für Kinder

Für 6 - 8 Galettes:

100 g Buchweizenmehl	4 Eier	250 ml Milch
150 g Möhren	6 weiche getrock. Tomaten	3 EL Rapsöl
1 EL Butter	100 – 150 g TK-Erbesen	100 – 150 g Mais
50 g Frischkäse (13%)	2 EL frische Kräuter	Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Parmesan		

Das Mehl in eine Schüssel geben, dann nacheinander die Eier und die Milch unterrühren. Eine Prise Salz hinzufügen. Den Teig 20 Minuten zum Ausquellen ruhen lassen.

Zwischenzeitlich die Möhren schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden, beiseitestellen. Dazu die entsprechende Menge Erbsen und Mais zurechtstellen.

Je nach gewünschter Galettesgröße eine mittlere oder große beschichtete Pfanne zur Hand nehmen und darin etwas Rapsöl erhitzen.

Die Galettes einzeln und genauso wie Eierkuchen backen. Anschließend im Backofen warmstellen.

In derselben Pfanne die Butter erhitzen. Möhren, Erbsen und Mais darin für zirka drei Minuten anbraten. Dann die Tomatenwürfel hinzugeben. Den Frischkäse und die Kräuter hinzufügen, alles kurz durchschwenken.

Die Galettes auf Teller legen, die Gemüsemischung gleichmäßig darauf verteilen und mit Parmesan bestreuen. Nach Belieben zuklappen oder einrollen.

Tipps:

Galettes sehen dunkler aus als allseits bekannte Crêpes – Grund ist das Buchweizenmehl. Wem dieses zu bitter schmeckt, der kann es mit Weizenmehl mischen.

Wer in Frankreich eine 'Galette complète' bestellt, erhält einen deftigen Eierkuchen mit Speck, Kochschinken und Käse. Klassischerweise wird er mit gefalteten Ecken serviert.

Französische Crêperien bieten Galettes in enormer Vielfalt an. Probieren Sie sie zum Beispiel mit gebratenem Speck, warmem Ziegenkäse oder mit Räucherlachs.

test Februar 2013

Gemüse-Kartoffel-Kuchen mit Quark-Dip

Für 2 Personen

3 Kartoffeln	4 EL Olivenöl	1 Karotte
$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle	1 Zwiebel
80 g grüne Erbse	3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat
1 Bund glatte Petersilie	20 g Gartenkresse	250 g Magerquark
150 g saure Sahne	1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Zucker

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit Olivenöl ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze mit Deckel braten. In der Zwischenzeit Karotte und Kohlrabi waschen, schälen. Fenchel putzen und abspülen. Alles in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hobeln. Alles zu den Kartoffeln geben und zugedeckt weitere 5 Minuten braten. Dann die Erbsen untermischen und noch ca. 5 Minuten braten. Die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über die Kartoffeln gießen und stocken lassen. Dann wenden und auch von der anderen Seite goldbraun braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kresse abschneiden. Quark mit saurer Sahne vermischen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Petersilie und Kresse untermischen. Den Kartoffelkuchen in 4 Stücke schneiden und jeweils 2 Stück mit Quarkdip auf einem Teller anrichten und servieren.

Vincent Klink am 07. März 2013

Gemüse-Krapfen mit Schwarzwurzel-Kompott

Für 4 Personen

Für das Schwarzwurzelkompott:

600 g Schwarzwurzeln	Saft von 1 Zitrone	4 Schalotten
1 EL Butter	150 ml Weißwein	150 ml Wermut
Salz	300 ml Sahne	weißer Pfeffer

Für den Brandteig:

125 g Butter	1 Prise Salz	250 g Mehl
4 Eier	Pfeffer, Muskat	

Für die Gemüsefüllung:

500 g Kartoffeln, mehlig	200 g Karotten	200 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen	100 g Schalotten	1 EL Rapsöl
2 EL Pinienkerne	1 kg Frittierfett	

Für den Salat:

60 g Feldsalat	3 EL Estragonessig	Salz, Pfeffer, Zucker
5 EL Olivenöl		

Für das Schwarzwurzelkompott:

Die Schalotten schälen und in der Butter glasig andünsten. Schwarzwurzeln waschen, schälen (am besten mit Latex- oder Gummihandschuhen) und in etwas Zitronenwasser legen. Schalotten schälen und würfeln. Schwarzwurzeln schräg in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin anbraten. Schwarzwurzeln zugeben und mit braten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen, salzen und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Sahne zugeben, Schwarzwurzeln weitere ca. 5 Minuten weich garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte eine schöne cremige Sauce entstehen. Falls diese zu flüssig ist, die Schwarzwurzeln herausnehmen und die Sauce einkochen.

Für den Brandteig:

Butter, 450 ml Wasser und Salz in einen Topf geben und aufkochen. Mehl unterrühren. Dabei bilden sich Klumpen und der Teig setzt am Boden etwas an. Solange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Boden bildet. Die warme Teigmasse in eine Schüssel füllen und lauwarm abkühlen lassen. Die Eier nach und nach mit den Knethaken des Handrührgerätes unterrühren.

Für die Füllung:

Kartoffeln waschen und in der Schale weich kochen. Kartoffeln abgießen und pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und gut ausdämpfen lassen. Das restliche Gemüse waschen, schälen und würfeln. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Schalotten und Knoblauch, dann das übrige Gemüse darin anrösten. Mit etwas Salz würzen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und grob hacken. Kartoffeln, Gemüsewürfel und Pinienkerne unter den Brandteig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Für den Salat Feldsalat abspülen und trockenschütteln. Aus Essig, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Öl eine Marinade rühren. Frittierfett erhitzen. Die Krapfen mit 2 Esslöffeln zu Nocken formen. Im heißen Fett goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Feldsalat mit der Marinade mischen. Das Schwarzwurzelkompott mit Gemüsekräpfen und Feldsalat anrichten.

Michael Kempf am 27. Dezember 2013

Grüner und weißer Spargel mit Kräuter-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

1 Ei	6 Eigelb	100 g feiner Nudelgrieß
200 g Mehl	2 TL Öl	1 Prise Salz
1 Bund gemischte Kräuter	2 EL Butter	

Für den Spargel:

300 g weißen Spargel	300 g grünen Spargel	Salz
6 kleine Salbeiblätter	80 g Butter	Pfeffer, Zucker
3 Tomaten	180 g Taleggio	

Für die Nudeln:

Ei, Eigelbe, Grieß, Mehl, Öl, Salz und 3 EL Wasser in eine Schüssel geben. Alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. (Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser und eventuell etwas Öl zugeben. Dann etwa 10-15 Minuten kneten, bis der Teig glatt ist). Teig in Frischhaltefolie einschlagen und etwa 30 Minuten ruhen lassen. Kräuter abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteil halbieren und dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Auf die eine Hälfte des ausgerollten Teiges die Kräuterblätter verteilen, die andere Hälfte mit etwas Wasser befeuchten. Nun beide Hälften übereinander legen und nochmals vorsichtig ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen, so dass ein schön gemusterter, durchsichtiger Kräuternudelteil entsteht. Den Kräuternudelteil in 7 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser ca. 3 Minuten garen. In kaltem Wasser abkühlen lassen, danach in Butter und 3 EL Kochwasser warm schwenken.

Für den Spargel:

Die Spargelstangen waschen und trockentupfen. Vom weißen und grünen Spargel die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Beide Spargelsorten schräg halbieren und ca. 8 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Salbeiblätter abspülen und trocken tupfen. Der Länge nach halbieren. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Spargel und Salbei darin schwenken, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Tomaten am Blütenansatz einritzen und etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und häuten. Tomaten halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Taleggio ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Weißen und grünen Spargel abwechselnd mit den Nudelteilblättern und dem Käse auf Tellern schichten. Mit Salzeibutter beträufeln und Tomatenwürfel bestreuen, würzen und servieren.

Jörg Sackmann am 21. Mai 2013

Grünkern-Soufflé mit Kürbis-Curry-Ragout

Für 5 Personen

600 g Muskatkürbis-Fruchtfleisch	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	200 g Butter	1 EL Curry, mild
200 ml Gemüsebrühe	200 ml Orangensaft	160 g Grünkern, geschrotet
500 ml Milch	Meersalz, Pfeffer, Muskat	10 Eigelbe
7 Eiweiß	Mehl	2 Stängel Koriander
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Kürbiskernöl	

Kürbis schälen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf mit 30 g Butter die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Ingwer zugeben, kurz danach die Kürbiswürfel. Kurz anbraten und mit Curry bestäuben. Mit Kürbisfond und Orangensaft ablöschen und langsam köcheln lassen, bis der Kürbis eine sämige Konsistenz hat. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Grünkernschrot mit der Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskat in einem Topf aufkochen, dann vom Herd ziehen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen. Eigelbe mit 160 g Butter schaumig aufschlagen. Eiweiß steif schlagen. Gequellten Schrot mit der Milch unter die Ei-Butter-Masse mischen. Dann vorsichtig den Eischnee unterheben. 5 Souffléförmchen (ca. 300 ml Inhalt) mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Die Masse einfüllen. Die Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen, heißes Wasser in das Backblech gießen und so in den vorgeheizten Backofen schieben, die Soufflés ca. 15 Minuten garen. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Das Kürbisragout mit Meersalz, Zitronenschale und etwas Zitronensaft abschmecken und den Koriander zugeben. Das Ragout in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten. Die Soufflés aus den Formen stürzen und auf dem Ragout anrichten. Etwas Kürbisöl auf das Kürbisragout tröpfeln und servieren.

Michael Kempf 27. Januar 2012

Gratinierte Gnocchi mit Gemüse-Bolognese

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eier
300 g Mehl	4 EL Butter	60 g Parmesan

Für die Gemüsebolognese:

250 g Karotten	250 g Knollensellerie	300 g Zucchini
1 rote Paprikaschote	150 g Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 kleine Chilischoten, getrocknet	1 große Dose Tomaten	6 EL Olivenöl
Salz, Zucker	2 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsefond
1 TL Oregano	Pfeffer	4 Stiele Basilikum

Backofen auf 120 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schale drücken. Eier, 1 Prise Salz und gut ca. 260 g Mehl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten, (Das übrige Mehl nur zugeben, wenn der Teig zu feucht und klebrig ist. Sonst zum Bearbeiten verwenden). Den Kartoffelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 2 cm hohen Quadrat formen. Danach in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu je 2 cm große Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Gnocchi portionsweise in reichlich Salzwasser aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und die Gnocchi nur noch sanft kochen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, sobald sie an die Oberfläche steigen (nach ca. 5 Minuten), in ein großes Sieb geben und gut abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Möhren und Sellerie putzen und schälen. Zucchini waschen. Paprika putzen, vierteln und entkernen. Alles in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Chili zerbröseln. Tomaten in der Dose zerkleinern. 5 EL Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Chili darin etwa 2-3 Minuten andünsten. Möhren und Sellerie dazugeben und weitere 5 Minuten schmoren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Tomatenmark, Gemüsefond und Oregano untermischen und alles einkochen. Tomaten, Zucchini und Paprika zugeben und alles offen etwa 30 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Butter portionsweis in einer Pfanne schmelzen. Gnocchi darin kurz anbraten. Gnocchi in eine gefettete Form geben, mit Parmesan bestreuen und ca. 10 Minuten goldbraun überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist. Basilikumblättchen abzupfen und fein schneiden. Gnocchi und Gemüsebolognese anrichten. Basilikum darüber streuen.

Vincent Klink am 27. Juni 2013

Gratinierte Grieß-Nocken in Sauerampfer-Soße

Für 4 Personen

120 g Butter	1 Ei	4 Eigelb
Salz, Muskat	150 g Hartweizengrieß	10 g Mehl
400 ml kräftige Gemüsebrühe	3 Tomaten	1 Gurke
5 Oliven	6 Champignons	3 EL Olivenöl
Zucker, Cayennepfeffer	2 Schalotten	120 ml Weißwein
60 ml trockener Wermut	100 g Crème-fraîche	40 ml Sahne
1 Bund Sauerampfer	80 g Bergkäse	

Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig rühren. Ei und 3 Eigelbe verquirlen und nach und nach unter die Butter rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Grieß und Mehl mischen und vorsichtig unter die Masse rühren, dann diese 20 Minuten ruhen lassen. In einem Topf die Brühe aufkochen. Aus der geruhten Masse mit 2 Esslöffeln aus Nocken abstechen, diese in die siedenden Brühe geben und 10 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne austreichen. Anschließend die Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Oliven entkernen und vierteln. Die Pilze putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gurkenscheiben anschwitzen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten, Oliven und Champignons zugeben, kurz mit anschwitzen, würzen und in eine Auflaufform umfüllen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen, dann mit 250 ml Gemüsebrühe (die zuvor schon zum Garen der Grießnocken genutzt wurde) auffüllen. Nochmals um etwa die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, erneut kurz aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 1 Eigelbe mit der Sahne verrühren. Die Sauce vom Herd ziehen, die Eigelbliaison unterrühren und die Sauce damit binden. Sie darf dann nicht mehr kochen. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Den Käse fein reiben. Die Grießnocken auf das Schmorgemüse geben, mit Sauerampfer bestreuen und mit der Sauce abdecken. Mit Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder unter Oberhitze (im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen) goldbraun gratinieren. Die Gratinierten Grießnocken mit dem Schmorgemüse auf Teller anrichten und servieren oder direkt aus der Form am Tisch anrichten.

Jörg Sackmann 17. April 2012

Gratinierte Kartoffeln mit Pilzen und Wildkräuter-Salat

Für 2 Personen

600 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	200 g Romadur
100 g Wildkräutersalat-Mischung	3 EL Estragonessig	8 EL Sonnenblumenöl
1 TL brauner Zucker	1 Msp. Zitronen-Abrieb	100 g Kräutersaitlinge

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Den Backofen auf ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln aufbrechen oder halbieren. Mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Alles pfeffern. Die Kartoffeln mit dem Käse ca. 10 Minuten goldgelb überbacken. In der Zwischenzeit die Wildkräuter waschen und trockenschütteln. Aus Estragonessig, 6 EL Sonnenblumenöl, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer eine Salatsauce zubereiten. Die Kräutersaitlinge in feine Scheiben schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus dem Ofen holen. Wildkräuter mit der Salatsauce mischen. Kartoffeln mit den Pilzen auf Tellern anrichten. Salat dazu servieren.

Flora Hohmann am 26. Juli 2013

Gratinierter Brokkoli-Pilz-Kartoffel-Auflauf

Für 2 Portionen

1 Brokkoli	100 g Kräuterseitlinge	3 Kartoffeln
1 Chicorée	70 g Feta	20 g Weizengrieß
1 Zwiebel	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Die Röschen vom Brokkoli abtrennen. Die Kräuterseitlinge komplett verarbeiten und mundgerecht schneiden. Die Kartoffeln samt Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben. Dann die Kartoffelscheiben in der Pfanne ausbacken. Damit die Hitze nicht vergeht, den Brokkoli auf die Kartoffeln geben. Kräuterseitlinge und Zwiebel dazu geben. Zum Schluss den Chicorée schneiden und in die Pfanne geben. Alles vermengen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Einen kleinen Schuss Wasser dazugeben und eine weitere Pfanne wie einen Deckel auf die Pfanne legen. Nun gart das Ganze für ein paar Minuten. Anschließend das Gemüse in eine Auflaufform füllen und etwas Zitronenschale darüber reiben und Zitronensaft dazugeben. Den Fetakäse und etwas Weizengrieß über das Gemüse bröseln. Bei Oberhitze für fünf Minuten backen lassen.

Steffen Henssler am 06. November 2012

Gratiniertes Gemüse

Für zwei Portionen

1 Aubergine	1 Limette	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Basilikum	70 g Babyspinat
50 g passierte Tomaten	150 g Pecorino	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Aubergine zunächst in dicke Scheiben schneiden, dann würfeln und in Olivenöl auf mittlerer Flamme anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe ebenfalls grob schneiden und zu der Aubergine in die Pfanne geben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend durchmischen und weiter anschwitzen. Basilikumblätter grob schneiden und mit dem Babyspinat zum Pfannengemüse geben. Die Tomaten unter das Gemüse mischen. Alles kurz in der Pfanne durchschwenken und in eine Auflaufform füllen. Den Pecorino großzügig darüber hobeln und die Form für fünf bis zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Das gratinierte Gemüse anschließend mit einem Schuss Limettensaft beträufeln, gegebenenfalls nachwürzen und anrichten.

Steffen Henssler am 14. Juni 2013

Halloumi-Burger

Für 2 Personen

30 g Hefe	20 ml Milch	1 Prise Zucker
150 g Mehl	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL schwarzer Sesam	3 Tomaten	1 Chilischote
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Lauchzwiebeln	1 kleiner Romanasalat
1 Eigelb	1 TL scharfer Senf	1 EL Zitronensaft
100 g Halloumi	6 schwarze Oliven	

Den Backofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Hefe in der Milch auflösen, mit einer Prise Zucker würzen. Mehl, Hefemilch, 1 EL Olivenöl, ca. 60 ml Wasser und eine Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich gut von den Händen bzw. dem Schüsselrand lösen. Ist er zu trocken, noch einen Spritzer Wasser untermischen, ist er zu feucht, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und flache Brötchen von ca. 70 g daraus formen. Diese oben gitterförmig einritzen, mit Öl bestreichen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 - 14 Minuten backen. Zwei Tomaten häuten, entkernen und pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chili halbieren, Kerne und weiße Häutchen sorgfältig entfernen, dann fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden. Romanasalat in Streifen und übrige Tomate in Scheiben schneiden. Das Eigelb in eine Schüssel geben, mit Senf und Zitronensaft vermischen. Unter stetigem Rühren mit einem Schneebesen das Öl (ca. 100 ml) langsam zugeben, bis die gewünschte Konsistenz der Mayonnaise erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, und mit Petersilie, Lauchzwiebeln, Chili und Tomatenpüree mischen. Halloumi in 2 Stücke schneiden, mit Olivenöl bepinseln und in einer Grillpfanne von beiden Seiten braten. Die Brötchen längs aufschneiden, von beiden Seiten mit der Tomatenmayonnaise bestreichen, mit Salat, Käse, Tomate und halbierten Oliven belegen.

Jacqueline Amirfallah am 10. Juli 2013

Herbst-Gemüse aus dem Ofen

Für 4 Personen

Für das Ofengemüse:

1 kleiner Spitzkohl (500 g)	1 kleiner Hokkaidokürbis	1 kg festk. Kartoffeln
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zuckers	250 g vorgeg. Rote-Bete-Kugeln

Für den Kräuterquark:

500 g Magerquark	100 ml Sahne	200 ml Milch
1 bis 2 TL Zitronensaft	Salz, Zucker	2 Bund frische Kräuter

Den Backofen vorheizen (200 Grad Ober- und Unterhitze). Fettpfanne oder Backblech mit Backpapier auslegen.

Die äußeren Blätter vom Spitzkohl entfernen, den Kohl halbieren, den Strunk entfernen, die Blätter in etwa 1,5 bis 2 cm große Quadrate schneiden, in eine große Schüssel geben.

Kürbis und Kartoffeln waschen, nicht schälen. Den Kürbis vierteln, die Kerne mit einem Löffel herauschaben, in etwa 1,5 bis 2 cm breite Streifen schneiden, dann würfeln. Die Kartoffeln halbieren, in 1,5 bis 2 cm breite Streifen schneiden.

Den Spitzkohl in der Schüssel mit 1 EL Olivenöl sowie je 1 großen Prise Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles gründlich vermengen und als Bett in der Fettpfanne oder auf dem Blech verteilen. Kürbis und Kartoffeln in die große Schüssel geben, mit 2 EL Olivenöl, je 2 Prisen Salz und Pfeffer würzen, kräftig vermengen, möglichst flächendeckend auf dem Spitzkohl verteilen. Vorsicht: Offene Spitzkohlstellen verbrennen leicht.

Rote-Bete-Kugeln halbieren, auf das Gemüse legen.

Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 40 bis 45 Minuten garen.

Tipps:

Während das Gemüse im Ofen schmort, können Sie den Kräuterquark selber machen: Quark, Sahne, Milch und Zitronensaft in einer Schüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Kräuter waschen, mit einer Salatschleuder vorsichtig trockenschleudern, nicht zu fein hacken. Die Kräuter auf dem Quark verteilen, aber nicht unterrühren. Wer das Gemüse gern knusprig mag, kann es für die letzten 5 Minuten auf die oberste Schiene im Ofen stellen und auf stärkster Stufe grillen.

Sie können Rote Bete selbst vorgaren: Kochen Sie sie ungeschält etwa 45 Minuten bei kleiner Hitze. Rote Bete aus dem Glas oder der Vakuumverpackung sind deutlich bequemere Alternativen.

Als Ofengemüse kommen noch viele andere Gemüsesorten infrage, etwa Fenchel, Möhren, Pastinaken, Paprika, Zucchini, Zwiebeln. Robustere Kohlsorten wie Weißkohl eignen sich als Gemüsebett nur, wenn Sie die Blätter vorher blanchieren.

test November 2013

Herzhafte Crostata

Für 4 Personen

Für den Boden:

200 g Butter	225 g Mehl	55 g Polenta
20 g Zucker	3/4 TL Salz	80 ml eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
Meersalz	1 EL Pinienkerne	50 g Parmesan
1 Bund gemischte Kräuter	100 g milder halbfester Schnittkäse	1 Kugel Mozzarella
1 Ei		

Für den Boden:

Butter in kleine Stücke schneiden und in das Gefrierfach legen. Mehl, Polenta, Zucker und Salz in eine große Schüssel geben und vermengen. Die eiskalte Butter mit den Fingern unterarbeiten bis alles grob krümelig ist. So viel Wasser zugeben, bis der Teig gerade zusammenhält. Den Teig schnell auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Scheibe mit 15 cm Durchmesser formen. In Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Paprika putzen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden, Knoblauch schälen und fein würfeln, Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl und Meersalz bestreuen und 25 Minuten im Ofen rösten. Abkühlen lassen, dann die Flüssigkeit abgießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Parmesan reiben. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Eine Scheibe mit einem Durchmesser von 34 cm ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen, das Gemüse in die Mitte geben. Zu den Seiten 3–4 cm frei lassen. Den Schnittkäse in Scheiben schneiden und auf das Gemüse geben, frische Kräuter und Pinienkerne darüber streuen. Vom Mozzarella Stückchen abzupfen und darüber verteilen. Den Teigrand anheben und rundum zu einem Rand formen und dabei ein wenig über die Füllung klappen. Das Ei verschlagen und den Rand damit bestreichen. Die Crostata backen bis sie goldbraun ist (ca. 35 Minuten). Dazu passt grüner Salat.

Cynthia Barcomi am 29. Juli 2013

Hokkaido-Kürbis an Spaghettini

Für 2 Portionen

1 Hokkaidokürbis	100 g Spaghettini	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 EL Kürbiskernöl	Olivenöl
2 Stiele Blatt Petersilie	Butter	Salz
Pfeffer	Zucker	

Wasser in einen Topf füllen und die Spaghettini bereits während des Aufkochens ins kalte Wasser geben. Den Hokkaido aufschneiden und mit einem Esslöffel entkernen. Es ist nicht notwendig den Kürbis zu schälen, da die Schale beim Hokkaido mitgegessen werden kann. Den halben Kürbis nun in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Butter in eine Pfanne geben. Alles mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und ein wenig Zucker für die Süße hinzugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen, halbieren und auf eine Gabel aufspießen. Mit der Gabel den Knoblauch einmal kurz durch die Pfanne ziehen und wieder entnehmen. Sobald die Nudeln fertig gekocht sind, diese abgießen und einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Die Spaghettini zum Kürbis in die Pfanne geben und anbraten. Die gezupfte Blatt Petersilie mit in die Pfanne geben und alles einmal schwenken. Die Zitrone aufschneiden, auspressen und den Saft der Zitrone über die Nudeln und den Kürbis geben. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Nudeln gemeinsam mit dem Kürbis auf Tellern anrichten. Zum Schluss noch einen kleinen Schuss Kürbiskernöl darüber geben und servieren.

Steffen Henssler am 28. 03. 2012

Käse-Knödel

Für 4 Personen

1 kg Weißkohl	2 Zwiebeln	6 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel, gehackt	Zucker
1 EL Mehl	125 g Sahne	200 ml Milch
4 Brötchen, vom Vortag	1/2 Bund Blatt Petersilie	200 g Bergkäse, fein gewürfelt
2 Eier	Muskat	

Kohl vierteln, den Strunk entfernen und die Kohlviertel waschen und trockenschütteln. Kohl in Rauten schneiden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Kohl zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz, Pfeffer, gehacktem Kümmel und etwas Zucker würzen. Kohl zugedeckt, ca. 10 Minuten schmoren. Mehl darüberstäuben. Sahne unterrühren und weitere ca. 20 Minuten köcheln lassen. Für die Knödel Milch zum Kochen bringen. Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit der kochenden Milch übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zweite Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Mit der Petersilie und dem Käse zur Brotmasse geben. Die Eier untermischen und alles zu einem geschmeidigen Teig vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ist die Masse zu fest, noch etwas Milch untermischen. Die Masse zu frikadellenartigen Knödeln formen. Übrige Butter portionsweise erhitzen. Klöße darin bei schwacher Hitze, von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten braten. Rahmkraut erneut abschmecken und mit den Knödeln anrichten.

Vincent Klink am 12. September 2013

Käse-Soufflé mit gebratenem Wurzelgemüse-Salat

Für 2 Personen

Für die Käsesoufflés:

1 Schalotte	1 EL Butter	1/2 TL Kümmel
2 Eier	150 g Ziegenfrischkäse	1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer		

Für den Wurzelgemüsesalat:

1 Zwiebel	2 Karotten	1 Pastinake
2 Stangen Staudensellerie	2 EL Butter	1 Prise Zucker
1 EL Balsamico	80 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Die Schalotte schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldbraun anschwitzen. Kümmel fein hacken. Die Eier trennen. Frischkäse mit Eigelb, Schalotten Muskat, Kümmel, einer Prise Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Eiweiß steif schlagen und den Eischnee unter die Masse heben. Zwei Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) oder eine Auflaufform (ca. 300 ml Inhalt) ausbuttern, die Käsemasse hineingeben und geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Karotten, Pastinake schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie putzen und ebenfalls würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, Gemüsewürfel dazu geben, kurz anbraten, mit einer Prise Zucker bestreuen und mit Essig ablöschen. Brühe angießen und das Gemüse bissfest dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Petersilie und 2 EL Olivenöl unter das Gemüse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den lauwarmen Wurzelgemüsesalat mit den Käsesoufflés servieren.

Vincent Klink 25. Oktober 2012

Kürbis-Frittata

Für 4–6 Personen

1 Butternuss-Kürbis (ca. 800 g)	2 Stangen Lauch	2 El Öl
10 Eier (Kl. M)	50 ml Milch	80 g geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer	frisch ger. Muskatnuss

Kürbis längs halbieren. Mit einem Esslöffel entkernen und mit einem scharfen Messer schälen. Das Kürbisfleisch 1 cm groß würfeln. Lauch putzen, das Weiße und Hellgrüne gründlich waschen, trocknen und in halbe Ringe schneiden.

Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne (ca. 20 cm Ø) erhitzen. Kürbis darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer bis starker Hitze 3 Min. braten. Lauch zugeben und 5–8 Min. weiterbraten.

Inzwischen Eier, Milch und Manchego verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiermasse über das Gemüse gießen und im heißen Ofen bei 180 Grad (160 Grad) ca. 15–20 Min. stocken lassen. Aus der Pfanne lösen, in Stücke schneiden und mit Endiviensalat servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Kürbis-Kartoffel-Cannelloni

Für 2 Personen

200 g Kürbisfruchtfleisch	Salz	200 g Kartoffeln, mehlig
1 Schalotte	4 Tomaten	2 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian	3 Eigelb 6 Lasagneblätter
200 g Mozzarella		

Für die Füllung das Kürbisfruchtfleisch evtl. schälen in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und ebenfalls in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten waschen, trockenreiben und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Tomatenwürfel und Rosmarinzwige zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie, Basilikum und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Basilikumblätter zur Seite stellen, die restlichen Kräuter fein hacken. Kürbis und auch Kartoffeln abschütten und auf dem Herd nochmals gut ausdampfen lassen. Kürbis- und Kartoffelstücke noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken, schnell Eigelbe untermengen, die Kräuter untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lasagneblätter ca. 4 Minuten in Salzwasser vorkochen (sie sollten nicht zu weich sein), kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Heißluft, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Lasagneblätter mit der Kürbis-Kartoffelmasse füllen und zusammenrollen. In eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform geben und mit der Tomatensauce übergießen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und obenauf geben. Die Auflaufform in den Ofen geben und ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Die Cannelloni auf Tellern anrichten, mit übrigem Basilikum bestreuen und anrichten.

Sören Anders am 14. November 2013

Kürbis-Kartoffel-Puffer auf Feld-Salat

Für 2 Portionen

200 g festk. Kartoffeln	200 g Muskatkürbis	1 gestr. EL
Speisestärke	1 Ei	1 EL grober Dijonsenf
1/2 Bund glatte Petersilie	Rapsöl	250 g Feldsalat
2 EL Kürbiskernöl	2 EL Weißweinessig	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Petersilie fein hacken. Kartoffeln und Kürbis schälen und grob raspeln. In einer Schüssel mit Stärke, Ei, Senf und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse vier Puffer ausbacken. Von beiden Seiten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz leicht nachwürzen. Den Feldsalat mit Essig und Kürbiskernöl, etwas Zucker, Salz und Pfeffer marinieren. Die Puffer zusammen mit dem Salat anrichten.

Steffen Henssler am 11. Oktober 2012

Kürbis-Ravioli mit Amaretti-Bröseln

Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	1 Zimtstange	1 Gewürznelke
200 ml Geflügelfond	2 EL Senfrüchte, in Sirup	1 EL Senfrüchtesirup
Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	125 g Kartoffeln
60 g Amaretti -Kekse	40 g Parmesan	1/2 getrocknete Chilischote
250 g Mehl, Type 405	1 Eigelb	Mehl
100 g Butter	1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kürbis vierteln, die Kerne austreichen und schälen. Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden (ca. 800 g Kürbiswürfel werden benötigt). Kürbiswürfel, Zimtstange, Nelke, Geflügelfond, Senfrüchte und Sirup in eine ofenfeste Kasserolle geben, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Mit Alufolie abdecken und 2 Stunden im Ofen schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und auf dem Backofengitter 1 Stunde mitgaren. Amaretti im Mörser zerstoßen. Parmesan fein reiben. Die getrocknete Chilischote ebenfalls im Mörser zerstoßen. Nach der Garzeit die Kasserolle aus dem Ofen nehmen. 3 EL Amarettibrösel, 20 g Parmesan und Chilischote unterrühren, dabei den Kürbis i zu grobem Mus verrühren und abschmecken. Die Kürbismasse in eine flache Form umfüllen und ganz auskühlen lassen. Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche anhäufen, Kartoffeln darauf verteilen und salzen. Mit etwa 3 – 4 EL Wasser und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen auswalzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Auf die Hälfte der Bahnen im Abstand von 3 cm mit einem Löffel kleine Häufchen der Kürbisfüllung setzen. Die zweite Teighälfte darüberklappen, die Zwischenräume gut andrücken und mit einem Messer quadratische Ravioli ausschneiden. Dabei darauf achten, dass die Ravioli an allen Kanten geschlossen sind. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 2 – 3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Orange und Zitrone abwaschen, abtrocknen und jeweils 1 TL Schale abreiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, restliche Amarettibrösel sowie Orangen- und Zitronenschale einstreuen, leicht bräunen. Die Ravioli zugeben und durchschwenken. Die Ravioli auf vorgewärmte Teller geben, mit den Butterbrösel aus der Pfanne beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Frank Buchholz 12. November 2012

Kandierte Aubergine mit Paprika und Hirse

Für 4 Personen

250 g Hirse	2 rote Paprika	3 EL Olivenöl
2 Zweig Thymian	1 Aubergine	Meersalz
1 Prise Puderzucker	1 Prise Baharat	800 ml Gemüsebrühe
4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
1 Prise milder Curry	2 Zweige Koriander	2 Zweige Minze
1 EL kandierte Zitronenschale	1 Granatapfel	200 g Frittierfett
150 g Joghurt aus Schafsmilch		

Am Vortag 50 g Hirse in einem Topf mit reichlich Wasser sehr weich kochen. Dann auf ein Backpapier geben und über Nacht an einem warmen Ort trocknen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse herausnehmen. Die Paprikahälften auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Haut abziehen und Paprika in Würfel schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden. Die Aubergine waschen, in feine Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne goldgelb rösten. Mit Meersalz, Puderzucker, Baharat würzen und mit 1 EL Olivenöl bestreichen. Thymian auf die Auberginenscheiben verteilen, in eine Auflaufform geben und marinieren lassen. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, 200 g Hirse zugeben und mit anrösten. 2/3 der heißen Gemüsebrühe zugeben und bei niedriger Temperatur langsam garen. Evtl. noch etwas Gemüsebrühe nachgießen. Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Mit Meersalz, Curry und etwas Zitronenschale und Zitronensaft abschmecken. Koriander und Minze abspülen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Kräuter mit den Paprikawürfeln zur Hirse geben. Kandierte Zitronenschale in feine Streifen schneiden. Granatapfelkerne aus der Schale löffeln. Getrocknete Hirse im heißen Frittierfett aufpuffen lassen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auberginenscheiben im Backofen bei 120 Grad erwärmen. Hirsegemüse auf den vorgewärmten Tellern verteilen. Aubergine zusammenfalten und auf der Hirse anrichten. Granatapfelkerne, kandierte Zitrone, frittierte Hirse und Schafsjoghurt auf der Aubergine anrichten.

Michael Kempf 17. August 2012

Kartoffel-Bergkäse-Flan mit Feld-Salat

Für 4 Personen

Für den Flan:

250 g Kartoffeln	3 EL Butter	250 ml Gemüsefond
2 TL Mehl	80 ml Milch	4 Eier
3 EL geriebener Bergkäse	1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer
1 Zweig frischer Majoran		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 EL Kürbiskerne	1/2 Apfel
1 kleine Schalotte	4 EL Apfelbalsamico	1/2 TL mittelscharfer Senf
1 Prise Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	6 EL Natives Rapsöl
1 EL Butter		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft (Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In 2 EL Butter und etwas Gemüsefond weich dämpfen (nicht bräunen). Durch eine Kartoffelpresse drücken. 1 EL Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und unter Rühren die Milch dazugeben und kurz aufkochen zu einer Bechamel. Eier, Bechamel und Bergkäse in die Kartoffelmasse rühren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Majoran waschen, trocken schütteln, fein schneiden und unterheben. Die Masse in gebutterte Förmchen gießen. Im vorgeheizten Backofen im warmen Wasserbad bei 160 Grad Umluft stocken lassen. Wenn eine Nadel in die Mitte gestochen wird, und keine flüssige Masse mehr daran klebt, ist der Flan fertig. Das dauert je nach Größe der Förmchen zwischen 30 und 50 Minuten. Den Feldsalat waschen und trocken schütteln. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Apfel mit Schale in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Für die Vinaigrette die Schalotte schälen und fein würfeln. Apfelbalsamico, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel vermischen, die fein geschnittene Schalotte dazu geben und alles verrühren. Zum Schluss unter Rühren das Öl einfließen lassen. In der Butter die Apfelstücke mit den Kürbiskernen kurz in einer Pfanne farblos anschwanken. Die Vinaigrette mit dem Feldsalat mischen. Den Salat und die Apfel-Kürbiskern-Mischung auf 4 Teller verteilen. Den Flan aus dem Förmchen nehmen und zu dem Salat auf den Teller setzen.

Flora Hohmann 08. Januar 2013

Kartoffel-Mais-Crêpes mit Lauch-Pilz-Rahm-Soße

Für 4 Personen

2 Kolben Zuckermais	Salz	3 EL Butter
300 g Kartoffeln	2 EL Mehl	2 Eier
ca. 200 ml Milch	Pfeffer	2 Eiweiß
3 EL Butterschmalz	2 Stangen Lauch (ca. 300 g)	600 g Champignons
2 Schalotten	300 ml Gemüsebrühe	300 g Sahne

Maiskolben in einem Topf mit Salzwasser und 1 EL Butter weich kochen, herausnehmen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden. Kartoffel schälen, in Salzwasser weich kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Dann die Kartoffel durch die Presse drücken. Mais in einen Mixer geben, Mehl, Eier und Milch zufügen und kurz mixen. (Der Mais sollte dabei noch etwas stückig sein.) Kartoffelmasse unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Aus dem Teig portionsweis, im heißen Butterschmalz, ca. 5 cm große Küchlein backen. Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Champignons putzen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit der übrigen Butter andünsten. Lauch darin kurz anbraten. Pilze zugeben, kurz mitbraten und mit der Brühe ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Sahne zugeben und erneut etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Küchlein mit der Lauch-Pilzsauce anrichten und servieren. Nach Belieben mit Petersilie garnieren. Dazu passt ein grüner Salat.

Otto Koch am 16. August 2013

Kartoffel-Maultaschen

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel
2-3 EL Butterschmalz	1 EL Rosinen	2 EL gehackte Mandeln
200 g Ziegenfrischkäse	Salz, Zucker	2 Karotten
1 Schalotte	1 EL Butter	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	1-2 EL Kartoffelstärke	2 Eigelb
Schwarzkümmel, Mehl	2 Scheiben Kastenweißbrot	2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen. In der Zwischenzeit Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Rosmarin zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen. Die Rosinen fein hacken und mit den gehackten Mandeln und dem Frischkäse untermischen und die Masse mit Salz abschmecken. Karotten schälen und fein würfeln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Karotte zugeben und weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und 2/3 der Kräuter fein hacken. Die gegarten Kartoffeln aus der Schale kratzen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelstärke und Eigelben mischen. Gehackte Petersilie und Schnittlauch untermischen, mit Salz und einer Prise Schwarzkümmel abschmecken. Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und in 7 cm große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Frischkäsemasse darauf geben, mit den restlichen Quadraten abdecken, die Ränder gut andrücken und die Kartoffeltaschen in einer Pfanne mit ca. 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Weißbrot mit übrigem Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anrösten. Gebratene Kartoffeltaschen mit Möhren anrichten und den Kräuter-Brotbröseln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 05. September 2012

Kartoffel-Pizzette

Für 16 Stück:

500 g Mehl
Mehl

30 g frische Hefe	1/2 TL Salz
-------------------	-------------

Für den Belag:

6 kleine festk. Kartoffeln	3 EL Olivenöl	1 EL Rosmarinnadeln
Salz, Pfeffer	4 Knoblauchzehen	Meersalz
Öl		

Für den Salat:

1 großer Kopfsalat	1 Schalotte	2 EL milder Essig
1 TL Dijon-Senf	Meersalz, Zucker, Pfeffer	6 EL Distelöl
1 Handvoll frische Kräuter		

Die Hefe zerbröckeln und mit dem Salz und 200 Milliliter lauwarmem Wasser verrühren. 100 Gramm Mehl untermischen. Teigansatz an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel geben. Teigansatz und etwa 100 Milliliter Wasser dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen fünf bis zehn Minuten kräftig durchkneten, bis er schön glatt und geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Dabei ab und zu auf die Arbeitsfläche aufschlagen. Wieder in die Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag:

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit dem Öl und dem Rosmarin mischen. Leicht salzen und pfeffern. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Zwei Backbleche mit Öl bestreichen. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (oder einer kleinen Schüssel) aus der Teigplatte kleine Pizzen von zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf das Blech legen. Oder den Teig in kleine Portionen teilen und diese mit dem Handteller flach drücken. Kartoffelscheiben auf den Pizzette verteilen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Auf der mittleren Schiene etwa 12 Minuten backen. Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und jeweils etwa fünf Minuten vor Ende der Garzeit zwischen die Kartoffelscheiben legen. Pizzette herausnehmen, mit etwas Meersalz bestreuen. Nach Belieben mit etwas Pancetta oder Parma-Schinken belegen, oder mit geraspeltem Pecorino bestreuen.

Sie können die Pizzette auch belegen mit:

- Tomatensugo, Mozzarella, getrocknetem Oregano und geraspeltem Parmesan
- zerbröckeltem Feta, roten Zwiebelringen und gehackten Pistazien
- Tomatensugo, Ananasscheibe, Schinken und Käsescheibe
- Birnenscheiben, Gorgonzolastückchen und geriebenem Parmesan
- Tomatensugo, Kirschtomaten, geriebenem Parmesan und Rucola (nach dem Backen)

Für den Salat:

Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Schalotte schälen und fein würfeln. Nach Belieben mit kochendem Wasser überbrühen, auf ein Sieb gießen und abkühlen lassen. In einer Schüssel die Schalotten mit Essig, Senf und Gewürzen verrühren. Das Öl nach und nach unterschlagen. Vinaigrette nach Belieben mit etwas Brühe oder Fond verdünnen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, fein schneiden und dazugeben. Die Vinaigrette mit dem Salat mischen.

Cornelia Poletto am 08. Dezember 2013

Kartoffel-Plätzchen mit Ziegenkäse, Frühling-Salat

Für 4 Personen

150 g Blattsalat	1 Bund gemischte Frühlingskräuter	2 Eigelb
1 TL scharfer Senf	2 Msp engl. Senfpulver	80 ml Weißwein
1 TL Apfelessig	3 Kapern, zerrieben	ca. 150 ml Sonnenblumenöl
500 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch	150 g trockener Ziegenfrischkäse	

Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Gemischte Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Für das Dressing Eigelb mit Senf und Senfpulver verrühren. Weißwein, Essig, und Kapern untermischen und mit einem Schneebesen langsam das Öl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. In ein Küchentuch geben und gut ausdrücken, sodass eine trockene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel die Kartoffelmasse plätzchenförmig in eine heiße Pfanne mit Butterschmalz geben, etwas platt drücken und von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtupfen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing anmachen. Die Hälfte der Plätzchen mit Ziegenkäse belegen, mit Schnittlauch bestreuen, darauf die restlichen Plätzchen legen. Gefüllte Plätzchen auf Tellern mit dem Salat anrichten und gleich servieren. (Man kann die Plätzchen auch vorbacken, erst kurz vor dem Servieren mit dem Käse und Schnittlauch belegen und im heißen Ofen unter der Grillschlange noch mal erwärmen.)

Vincent Klink 12. April 2012

Kohl-Koulade mit Schafkäse und Gewürz-Linsen

Für 4 Personen

3 EL Mandelstifte	1 Spitzkohl	3 EL Butterschmalz
150 g Schafkäse	Salz, Pfeffer	1 EL Rosinen
1 Möhre	1 Pastinake	1 Stange Lauch
500 g Berglinsen	1 TL milden Curry	1 Prise Cumin
½ TL Piment d Espelette	2 Zweige Thymian	ca. 800 ml Gemüsebrühe
1/4 Liter Sahne		

Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Spitzkohl kurz in kochendes Wasser tauchen und die acht äußeren Blätter ablösen. Den restlichen Kohl fein schneiden und in 1 EL Butterschmalz langsam weich schmoren. Den Käse zerkrümeln und dazu geben mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Mandelstifte und einige Rosinen zugeben. Möhre und Pastinake putzen und würfeln. Den Lauch waschen, das Grüne vom Lauch beiseite legen und den Rest fein schneiden. Das Gemüse in 1 EL Butterschmalz anbraten, die Linsen zugeben, Curry, Cumin und Piment d Espelette darüber stäuben, Thymian zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen, so dass die Linsen gerade bedeckt sind und weichkochen, sollte ca. 25 Minuten dauern. Die Schafkäsemischung auf die Kohlblätter geben und zu Rouladen wickeln. In 1 EL Butterschmalz rundherum anbraten, ein wenig Gemüsebrühe zugeben und kurz dünsten. Das Grüne vom Lauch unter die Linsen geben, die Sahne zugeben und nochmal aufkochen und abschmecken. Die Rouladen auf die Gewürzlinen legen und mit den restlichen Rosinen und Mandeln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 17. Oktober 2012

Kohlrabi-Schnitzel mit Kräuter-Creme

Für 2 Portionen

1 großer Kohlrabi	1 Bund Kerbel	4 Stiele Dill
1 Beet Kresse	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
2 Eier	100 g Semmelbrösel	50 g Mehl
4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Kohlrabi putzen, schälen, waschen und in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten garen. Gut abtropfen und abkühlen lassen. Die Hälfte der Zitrone auspressen. Die Kerbelblättchen abzupfen, den Dill fein schneiden und Kresse vom Beet schneiden. Zur Crème-fraîche geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Eier verquirlen und mit Salz würzen. Die Kohlrabischeiben erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, diese gut andrücken. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Mit der Kräutercreme anrichten.

Steffen Henssler am 04. Februar 2013

Kräuter-Feta-Rösti mit Gurken-Rettich-Salat

Für 2 Personen

1 Salatgurke	1 roter Rettich	Salz
3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Liebstöckel	4 Zweige Thymian
100 g Feta	400 g Kartoffeln, vorw. fest	2-3 EL Olivenöl
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	1 TL Apfelessig
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL Zucker	

Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Rettich putzen und waschen. Gurke und Rettich fein hobeln, in eine Schüssel geben und salzen. Alles in einen großen Suppenteller geben, darauf einen zweiten gleich großen Teller geben, fest beide Teller zusammendrücken und kräftig schütteln. Petersilie, Liebstöckel und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Feta zerbröseln und mit den Kräutern vermischen. Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. Eine Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl erwärmen. Kleine Kartoffelhäufchen in die Pfanne setzen, etwas Käse mit Kräutern darauf geben, darauf wieder Kartoffelspäne geben und die kleinen Rösti etwas flachdrücken. Langsam von beiden Seiten braten. Kurz vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das entstandene Fruchtwasser von Gurke und Rettich abschütten. Dann zu Gurke und Rettich Apfelessig, Sonnenblumenöl, 1 TL Zucker und Schnittlauch geben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Röst mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink 28. Juni 2012

Kräuter-Nudeln mit scharfer Möhren-Soße

Für 4 Personen

150 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 TL Salz
2 Eier	1 EL Olivenöl	2-3 Stiele Estragon
2-3 Stiele Dill	2-3 Stiele Basilikum	2 Zwiebeln
1 Chilischote	500 g Möhren	3 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe	8 kleine Bundmöhren mit Grün	Zucker

Für den Nudelteig Grieß, Mehl, Salz, Ei, Olivenöl und nach Bedarf, 50 ml warmes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kräuter abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine zu langen, etwa 2 mm dünne Bahnen ausrollen. Die Kräuter jeweils auf einer Bahn verteilen, mit einer zweiten Lage abdecken und erneut ausrollen. Kräuternudeln danach in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Anschließend Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, die Kerne entfernen und die Chilischote hacken. 500 g Möhren waschen, schälen und in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. 1 Zwiebel und Chili darin andünsten. Möhren zufügen und ebenfalls etwa 3-4 Minuten schmoren. Gemüsebrühe, bis auf 1 EL, zugeben und alles in etwa 15 Minuten weichkochen. Alles fein pürieren und eventuell noch durch ein Sieb streichen. Mit Salz und etwas Zucker würzen. 1 EL kalte Butter zum Binden unter die Sauce rühren. Die Bundmöhren schälen, dabei etwas Grün an den Möhren lassen. Die übrige Zwiebel in der übrigen Butter andünsten. Möhren und übrigen 1 EL Gemüsebrühe zugeben und alles weich dünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Mit der Möhrensauce und den Bundmöhren anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 24. April 2013

Lasagne mit Wurzel-Gemüse und Parmesan-Schaum

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:	250 g Mehl (doppelgriffig)	1 Ei
3 Eigelb	1 EL Olivenöl	Salz
Für das Wurzelgemüse:	3 große Möhren	3 Pastinaken
2 Süßkartoffeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
4 Tomaten	16 Kirschtomaten	Zucker, Piment d'Espelette
Für die Käsecreme:	2 Kirschtomaten	200 g Frischkäse
150 g Quark (20%)	1 EL frischer Parmesan	1 TL feingeschnittener Rosmarin
Salz, Piment d'Espelette		
Für den Parmesanschaum:	100 ml Milch	100 g Sahne
30 g Butter	Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat	120 g Parmesan

Für den Nudelteig: Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser oder Öl untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen. Anschließend aus dem Teig 16 Scheiben (à ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Nudelscheiben ruhen lassen und in reichlich Salzwasser ca. 2 Minuten garen.

Für das Wurzelgemüse: In der Zwischenzeit Möhren, Pastinaken und Süßkartoffeln schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsescheiben getrennt voneinander in je 1 EL Öl ca. 10 Minuten schmoren. Tomaten waschen, trocken reiben und vierteln. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel abdecken und beiseite stellen. Kirschtomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kirschtomaten mit etwas Zucker und Piment d'Espelette würzen. Mit der Schnittstelle nach unten ca. 15 Minuten schmoren (alternativ ca. 1 Stunde bei 100 Grad, im Backofen antrocknen lassen).

Für die Käsecreme: Kirschtomaten waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und sehr fein würfeln. Mit Frischkäse, Quark, Parmesan und Rosmarin verrühren. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Abdecken und beiseite stellen.

Für den Parmesanschaum: Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen. 60 g Parmesan fein reiben. Parmesan zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig aufschäumen. Masse durch ein feines Sieb passieren. Übrigen Parmesan hobeln, abdecken und beiseite stellen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Vier tiefe, ofenfeste Teller vorbereiten. Auf jeden Teller eine Nudelscheibe legen. Möhrenscheiben auf den Nudelplatten verteilen. Je einen Esslöffel der Käsecreme auf den Möhren verteilen. Danach die zweite Nudelscheibe darauf setzen, Süßkartoffelscheiben darauf verteilen und wieder mit je 1 EL Käsecreme bestreichen. Mit der dritten Nudelplatte abdecken. Pastinaken darauf geben und mit übriger Käsecreme bestreichen. Mit der Vierten Nudelplatte abdecken. Lasagneteller im vorgeheizten Ofen ca. 6-7 Minuten erhitzen. Parmesansauce erneut erhitzen und aufschäumen. Tomatenwürfel untermischen und abschmecken. Lasagne mit dem Schaum, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan anrichten.

Jörg Sackmann 22. Januar 2013

Lasagne vom Butternut-Kürbis

Für 2 Personen

1 Butternutkürbis (600 g)	Salz	200 g Blattspinat
1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	3 EL Butter
Pfeffer, Muskat	1 Schalotte	1 EL Mehl
250 ml Milch	100 g Gorgonzola	

Den Kürbis schälen und in 5 mm starke Scheiben schneiden, die inneren Kerne herausschneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser die Kürbisscheiben weich kochen. Dann herausnehmen und gut abtropfen lassen. Spinat putzen, waschen und gut abtropfen. Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebelscheiben goldbraun rösten. Den Spinat in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Mehl zugeben, hellgelb anrösten und mit dem Schneebesen nach und nach die Milch einrühren. Die Sauce ein paar Minuten kochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und eine Schicht Kürbis einlegen. Mit etwas Spinat, und gedünsteten Zwiebeln belegen. Etwas Sauce darauf geben. Dann wieder Kürbis einlegen und mit Zwiebeln, Spinat und Sauce schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Mit Kürbis abschließen, darauf die restliche Sauce geben und den Käse in Stückchen drauf streuen. Im vorgeheizten Ofen alles ca. 20 Minuten garen, bis der Käse schön geschmolzen ist. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und anrichten. Dazu passt sehr gut Feldsalat mit Vinaigrette.

Vincent Klink am 19. Dezember 2013

Lasagne von Paprika, Schafskäse und Walnüssen

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika
200 g Feta aus Schafsmilch	100 g feine Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl
4 Stängel glatte Petersilie	4 Stängel Basilikum	6 Halme Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	100 g frische Walnusskerne	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren das Kerngehäuse entfernen, die Paprikahälften auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten garen, bis die Haut blasen wirft. Paprika etwas auskühlen lassen und die Haut abziehen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) hochschalten. Schafskäse in dünne Scheiben schneiden. Eine viereckige Auflaufform ausbutteren, mit einer grünen Paprikalage belegen, leicht salzen und pfeffern und dünn mit etwas Semmelbröseln bestreuen. Eine dünne Schicht Schafskäse darüber schichten. Wieder mit Bröseln bestreuen und dann mit gelben Paprikahälften belegen. Darauf den restlichen Käse geben, einige Brösel drauf streuen und mit roten Paprikahälften abschließen. Mit Olivenöl beträufeln und restliche Brösel darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit Petersilie, Basilikum und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft mit Walnuss- und Sonnenblumenöl verrühren, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die frischen Schälüsse mit einem Tuch reiben und schälen oder kurz blanchieren, abschrecken und dann schälen. Die Paprikalaserne aus dem Ofen nehmen, vorsichtig mit einer Palette anrichten und mit der Kräutersauce umgießen. Mit den geschälten Nüssen garnieren.

Otto Koch 07. September 2012

Lauch-Röllchen mit Gemüse-Tatar und Honig-Vinaigrette

Für 4 Personen

20 g Butter	100 g Lauch	Salz
1 Bund Schnittlauch	120 ml Milch	60 g Mehl
1 Ei	4 Eigelb	15 g braune Butter
weißer Pfeffer	100 g Gruyere	250 g Ricotta
2 Karotten	1 Kohlrabi	1 Zucchini
2 EL Olivenöl	50 ml Gemüsebrühe	2 Tomaten
80 g gemischte Blattsalate	10 ml alter Balsamico	10 ml Champagneressig
1 TL Honig	30 ml Walnussöl	2 Zweige Rotes Basilikum

Butter in einen Topf geben und goldbraun bräunen, dann etwas abkühlen lassen. Lauch waschen und putzen. Lauch in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Milch, Lauch und Schnittlauch fein mixen und anschließend durch ein Sieb passieren. Mehl und Ei und 2 Eigelbe gut verrühren, die braune Butter und die Lauchmilch zugeben und alles zu einem glatten Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten kleinen Pfanne (20 cm Durchmesser) aus dem Teig mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Gruyere fein reiben. Ricotta mit 2 Eigelben vermischen, Gruyere untermischen und die Käsemasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchpfannkuchen dünn mit der Käsecreme bestreichen und aufrollen. Dann einzeln in hitzebeständige Frischhaltefolie einpacken. Nach Belieben die Röllchen noch stramm in Alufolie einwickeln. In einem Topf mit 80 Grad heißem Wasser die Röllchen ca. 20 Minuten garen. Karotten, Kohlrabi waschen und schälen, Zucchini waschen. Die Gemüse in 4 mm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gemüsewürfel anbraten, evtl. etwas Gemüsebrühe angießen und das Gemüse weich garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Balsamico, Champagneressig, Honig und Walnussöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Tomaten mit dem Gemüse mischen, mit einem Teil der Honig-Vinaigrette marinieren und Basilikum untermischen. Salat mit restlicher Vinaigrette marinieren. Rouladen aus dem Topf nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig aus der Folie packen. Die Käserouladen in 1,5 cm starke Scheiben aufschneiden. Das Gemüsetatar in der Tellermitte mit Hilfe eines Ringes anrichten. Salat darauf setzen und die Rouladenscheiben anlegen.

Jörg Sackmann 11. September 2012

Linsen-Salat mit getrockneten Aprikosen und Oliven

Für 4 Personen

1 Zwiebel	5 EL Olivenöl	Kurkuma, Rosenpaprika
350 g rote Linsen	ca. 1 l Gemüsebrühe	5-6 getr. Aprikosen
150 g schwarze Linsen	Saft von 2 Zitronen	Salz
50 g grüne Oliven	50 g schwarze Oliven	1 reife Avocado
4 Blätter Wantan-Teig	500 g Fritierfett	

Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL Öl andünsten. Kurkuma und Paprikapulver und die roten Linsen zugeben. Soviel Gemüsebrühe (ca. 500 ml) angießen, so dass die Linsen mit Flüssigkeit bedeckt sind. Bei schwacher Hitze garen, nach ca. 5 Minuten etwa ein Viertel der Linsen herausnehmen, abkühlen lassen. Die restlichen Linsen richtig weich kochen, zwischendurch noch etwas Brühe angießen. Aprikosen in etwas Gemüsebrühe (ca. 150 ml) einweichen. Schwarze Linsen mit Brühe (300 ml) bedeckt, zugedeckt weich garen, zwischendurch evtl. noch etwas Brühe angießen. Linsen dann abkühlen lassen. Zitronensaft und 3 EL Olivenöl verquirlen. Die abgekühlten roten und schwarzen Linsen untermischen, abschmecken. Übrige weich gegarte rote Linsen pürieren, 1 EL Olivenöl untermischen, abschmecken. Aprikosen, bis auf etwa 2 Stück und 2/3 der Oliven sehr fein würfeln, dazu geben. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Bis auf 3 EL mit Salz und Zitrone würzen. Übrige Avocado unter die Linsencreme geben. In einen Spritzbeutel geben und auf Teller spritzen. Marinierte Linsen darauf verteilen. Restliche Oliven und Aprikosen fein schneiden, mit den Avocadowürfeln bestreuen. Die Wantan-Blätter in Streifen schneiden, im heißen Fett frittieren, salzen und ins Püree stecken.

Jacqueline Amirfallah am 10. April 2013

Mais-Kürbis-Quiche

Für 4 Personen

150 g Emmentaler Käse	1 Zwiebel, rot	0,25 Bund Petersilie
1 EL Olivenöl	200 g Mais	350 g Kürbis
50 g Butter	2 Eier	

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Käse reiben. Die Zwiebel fein hacken und den Kürbis würfeln. Die Zwiebel- und Kürbiswürfel in einer Pfanne mit dem Öl anschwitzen. Mais, Butter und den geriebenen Käse in einer Schüssel vermischen. Die Eier in einer weiteren Schüssel verquirlen. Dann die Zwiebeln, den Kürbis, gehackte Petersilie und die Eier unter die Mais-Käse-Masse heben und alles in vier kleine, feuerfeste Auflaufförmchen füllen. Für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Chakall am 03. Februar 2012

Malfatti (Teig-Nocken) mit Parmesan-Champignon-Soße

Für 2 Personen

Für die Malfatti:

1 EL Butter	200 g Blattspinat	1 Bund Petersilie
1 Zweig Thymian	1 kleine Zwiebel	50 g Weißbrot
250 g Magerquark	2 Eigelb	1 EL feiner Grieß
1 Prise Muskat	1 TL Zitronenschale	Salz, Pfeffer

Für die Soße:

100 g Champignons	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 TL Butter	1 TL Mehl	125 ml kräftige Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	125 g Sahne, steif geschlagen
30 g Parmesan	1 Bund gehackte Petersilie	

Butter in der Pfanne zergehen lassen den gewaschen und getrockneten Spinat in der Pfanne kurz zusammenfallen lassen. Dann grob hacken und in eine Schüssel geben. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Weißbrot entrinden und in feine Brösel reiben. Den Quark gut auspressen und mit den Eigelb, Grieß, Zwiebelwürfel, Weißbrotbrösel und Kräutern zum Spinat geben. Mit Muskat, Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten gut miteinander verkneten und zu Kugeln formen ungefähr in der Größe eines Tischtennisballs. Die Klöße in kochendem Salzwasser pochieren. Für die Sauce die Champignons in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken, Knoblauchzehe leicht zerdrücken. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen, Champignons dazugeben. Mit Mehl bestäuben, es darf nicht braun werden. Mit Brühe auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen, den Parmesan reiben und unter die Sauce heben. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken und unterrühren. Sauce auf einen Teller geben, die Malfatti darauf geben und mit geriebenen Parmesan und brauner Butter servieren.

Vincent Klink 17. Januar 2013

Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto

Für 4 Personen

Malfatti:

150 g Spinat, jung	250 g Ricotta	750 g Kartoffeln, fest
50 g Mehl	80 g Kartoffelstärke	10 g Salz
70 g Parmesan	20 g Hartweizengrieß	Butter, braun
Salz		

Spinatcreme:

0,5 Zitrone	1 Schalotte	40 g Butter
200 g Blattspinat, frisch	0,5 Zehe Knoblauch	50 g Sahne, wahlweise Milch
Pfeffer	Salz	

Knusprige Spinatblätter:

12 Blätter Spinat, jung	Salz
-------------------------	------

Kartoffelrisotto:

2 Schalotten	200 g Kartoffeln	50 g Butter
4 cl Wermut	50 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
20 g Sahne	Majoranblätter	Pfeffer
Salz		

Malfatti:

Den Spinat putzen, blanchieren und fein hacken. Den Ricotta gut abtropfen lassen, ausdrücken und rühren. Die Kartoffeln kochen und mindestens fünf Stunden stehen lassen. Anschließend durchpressen und mit Spinat, Ricotta, Mehl, Kartoffelstärke, Salz, 50 Gramm geriebenem Parmesan und Hartweizengrieß vermengen. Aus der Masse ovale Gnocchi formen und nicht mehr kochendem Salzwasser drei Minuten ziehen lassen bis sie nach oben steigen. In brauner Butter schwenken und den restlichen Parmesan darüber streuen.

Spinatcreme:

Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalottenwürfel dazugeben und anschwitzen. Den geputzten Blattspinat mit dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft würzen. Die Sahne aufschäumen, dazu geben und alles zusammen fein mixen.

Knusprige Spinatblätter:

Die Spinatblätter putzen, mit etwas Salzwasser bepinseln und im Trockenautomaten trocknen.

Kartoffelrisotto:

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Dabei immer vorsichtig rühren. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu weich werden. Die Kartoffel gibt Stärke ab und somit entsteht eine wunderbar sämige Bindung. Mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Den geriebenen Parmesan und die geschlagene Sahne unterheben. Das Kartoffelrisotto großzügig auf einen Teller geben, Rahmspinat in die Mitte setzen. Darauf dann die Malfatti legen und mit den getrockneten Spinatblättern garnieren.

Tipp:

Milch mit frischem Rosmarin erwärmen. Den Rosmarin entfernen, die Milch aufschäumen und über das Gericht geben.

Johannes King am 13. Januar 2012

Meersalz-Kartoffeln mit Mojo Picon

Für 2 Portionen

500 g kleine, festk. Kartoffeln	1 kg Meersalz	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Bund Korianderkraut	1 Avocado	2 grüne Paprika
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	Öl
Kreuzkümmel	Chilisalz	

Zuerst die Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und auf ein Backblech mit reichlich Meersalz geben. Desweiteren die Kartoffeln mit dem Meersalz bestreuen und bei 160 Grad für rund 30 Minuten im Backofen garen. Für die Mojo Picon zunächst die Paprika vierteln und die Trennwände sowie die Kerne aus dieser entfernen. Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen. Eine Zitrone halbieren und einen Schuss Zitronensaft an das Avocadofleisch geben, da dieses sich sonst schnell bräunlich färbt. Eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Nun die Paprika, das Avocadofleisch, Petersilie, Koriander und Knoblauch zusammen mit einem Schuss Öl im Mixer zu einer Paste mixen. Die Masse mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chilisalz würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Dazu den Dip aus dem Mixer servieren.

Steffen Henssler am 07. 03. 2012

Mezze-Platte

Für 6 Personen

200 g Kichererbsen	1 l Gemüsebrühe	2 Auberginen
1 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone	2 Knoblauchzehen
Salz	170 ml Olivenöl	1/2 Bund Koriander
2 EL Tahina (Sesampaste)	300 g Blattspinat	100 g griechischer Joghurt
3 Zweige Thymian	150 g Schafskäse	6 Blätter Yufka- oder Filoteig
3 EL Butterschmalz	1 Fleischtomate	½ Gurke
1 Frühlingszwiebel	Pfeffer	

Für das Kichererbsenpüree die Kichererbsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abgießen und in einem Topf mit 1 l Gemüsebrühe weichkochen. Den Backofen auf 250 Grad (Umluft 240 Grad) vorheizen. Für das Auberginenpüree in der Zwischenzeit die Auberginen waschen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, in eine Auflaufform geben und im Ofen ca. 30 Minuten weich garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Knoblauch schälen, fein hacken bzw. mit dem Messer etwas zerdrücken. Die weich gegarten Auberginen halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen. Das Fruchtfleisch mit Petersilie, Salz, 30 ml Olivenöl und einer zerdrückten Knoblauchzehe zu einer Paste vermischen, evtl. mit dem Messer noch etwas zerhacken. Evtl. mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte der weich gekochten Kichererbsen aus dem Topf nehmen, abtropfen. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Abgetropfte Kichererbsen mit Salz, etwas Zitronensaft und Koriander mischen und ca. 50 ml Olivenöl unterrühren. Die restlichen Kichererbsen fein pürieren und mit Salz, Sesampaste und ca. 30 ml Olivenöl abschmecken. Für den Spinatjoghurt Spinat putzen, waschen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl zusammenfallen lassen. Dann den Spinat auf ein Sieb geben, ausdrücken und fein hacken. Joghurt mit Salz und einer zerdrückten Knoblauchzehe würzen und den gehackten Spinat untermischen. Für die Käsestangen Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Schafskäse zerbröseln, Thymian untermischen und mit Salz abschmecken. Die Masse auf die Teigblätter geben und zu schmalen Stangen aufdrehen. Diese in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Tomate, Gurke und Frühlingszwiebel waschen und in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft und 2 EL Olivenöl marinieren. Alles auf Tellern oder einer großen Platte anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 25. April 2012

Milch-Reis-Kroketten mit Ananas und Chili-Vanille-Soße

Für 4 Personen

1 l Milch	150 g Milchreis	Zucker
1/2 frische Ananas	1 Vanilleschote	1 rote Chilischote
200 g Hefezopf vom Vortag	4 Eier	2 EL Mehl
1 EL Butter	1-2 EL brauner Zucker	Butterschmalz

600 ml Milch und den Milchreis in einen Topf geben und aufkochen lassen, dabei öfter umrühren, mit etwas Zucker abschmecken und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist und die Konsistenz des Milchreis relativ dick ist. Dann auskühlen lassen. Milchreis in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und zu ca. 7 cm lange Rollen (Kroketten) auf einen großen Teller oder eine Platte aufspritzen, dann kalt stellen. Ananas schälen, den harten Strunk ausschneiden und das Fruchtfleisch in schöne Stücke schneiden. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch sehr fein hacken. Hefezopf in feine Brösel reiben oder cuttern. Die Eier trennen. Die Milchreisrollen in Mehl wenden, durchs Eiweiß ziehen und mit den Hefzopfbröseln panieren. Eigelbe mit 400 ml Milch, Vanillemark, gehackte Chili und 2 EL Zucker in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Eier binden und die Sauce eine dickliche Konsistenz hat. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Ananasstücke anbraten, braunen Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen. In einer tiefen Pfanne mit reichlich Butterschmalz die Milchreiskroketten goldbraun ausbraten. Die Milchreiskroketten mit der Vanillesauce und den Ananasstücken anrichten.

Jacqueline Amirfallah 15. Februar 2012

Milchreis Gabriele

Für 4 Personen

2 EL Rosinen	2 EL trockener Wermut	1 Vanillestange
1 l Milch	50 g Zucker	1 Zimtstange
200 g Milchreis	3 Eier	2 EL Puderzucker
1 Msp. Zitronenschale	1 Msp. Orangenschale	Butter

Die Rosinen in 2 EL Wermut einlegen. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch mit Zucker, Vanillemark, der ausgekratzten Vanilleschote und der Zimtstange aufkochen, den Reis zugeben und zugedeckt auf kleinster Stufe ca. 30 Minuten ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Grillschlange oder Backofenoberhitze vorheizen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und zuletzt Puderzucker unterrühren. Wenn Milchreis gar ist, die Eigelbe, Rosinen, Zitronen- und Orangenschale unterziehen und in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Den Eischnee auf dem Milchreis locker verstreichen und unter der heißen Grillschlange oder bei starker Oberhitze goldbraun karamellisieren lassen.

Michael Kempf 19. Oktober 2012

Milchreis-Pudding mit Aprikosen-Minz-Kompott

Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	1 Vanilleschote	200 ml Milch
100 g Milchreis	2-3 EL Zucker	200 g Sahne
10 Aprikosen	100 ml Orangensaft	20 ml brauner Rum
1-2 Stiele frische Minze	Puderzucker	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. Das Vanillemark, und auch die ausgekratzte Schote mit der Milch, und dem Reis in einem Topf zum Kochen bringen. Dann den Herd etwas zurückschalten und den Reis ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. 1 EL Zucker unter den Reis mischen, solange weiter köcheln lassen bis der Reis weich ist. Die Gelatine ausdrücken und unter den heißen Reis rühren, dann den Reis abkühlen. Die Sahne steif schlagen und unter den nahezu abgekühlten Reis heben. Die Masse in Cocktailschalen abfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Aprikosen waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Aprikosen schälen, halbieren und entkernen. Aprikosen in einem Topf mit 100 ml Wasser, Orangensaft, 1-2 EL Zucker und Rum aufkochen, dann einige Minuten ziehen lassen, bis die Aprikosen nicht mehr hart sind. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Minze unter die Aprikosen mischen und das Kompott abkühlen lassen. Zum Servieren das Aprikosenkompott auf dem Reis anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit frischer Minze garnieren.

Flora Hohmann 27. Juli 2012

Mohn-Nudeln mit Apfel-Birnen-Schnitzen und Zimtrahm

Für 4 Personen

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

2 Birnen	2 Äpfel (Cox Orange)	300 ml Apfelsaft
Saft von 1 Zitrone	1 Vanilleschote	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	100 g Zucker	10 g Speisestärke
Birnengeist		

Für die Mohnnudeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	Salz	250 g Quark (20%)
2 Eigelb	25 g Hartweizengrieß	25 g Mehl
Zucker	120 g Butter	60 g Mohn
1/2 Bio-Orangen-Abrieb	1 TL Akazienhonig	Puderzucker

Für den Zimtrahm:

80 g Sauerrahm	50 g Vanillezucker	1 Msp. Zimt
3 EL geschlagene Sahne		

Für die Apfel-Birnen-Schnitze:

Birnen und Äpfel waschen, trockenreiben, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend jedes Viertel nochmals in 3 Stücke teilen und nach Belieben in Schupfnudelform schneiden. Apfelsaft und Zitronensaft in einen Topf geben. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark heraus schaben. Vanillemark und -schote, Zimtstange, Nelken und Zucker zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen Speisestärke mit 1 EL kaltem Wasser verrühren. Zum Saft geben und kurz aufkochen, die Fruchtschnitze zugeben. Alles etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Für die Mohnnudeln:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse passieren. Mit Quark, Eigelben, Grieß, Mehl, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in einen 2 cm dicken Strang ausrollen und schräg zu kleinen länglichen Nudeln schneiden und spitz formen. Teig in kochendem, sehr leicht gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten garen, bis die Nudeln an die Oberfläche steigen. Herausnehmen und kurz in Eiswasser geben oder direkt weiter verarbeiten. Butter schmelzen und dabei leicht bräunen. Den fein gemahlten Mohn in die aufgeschäumte, braune Butter und Orangenschale einrühren. Die Nudeln in die Mohnbutter geben und kurz schwenken, zum Schluss mit Honig abschmecken und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Für den Zimtrahm:

Sauerrahm und Zucker aufschlagen, mit Zimt würzen und zum Schluss die Schlagsahne unterheben. Mohnnudeln auf Tellern verteilen. Mit Apfel- und Birnenschnitzen schön sowie etwas Zimtrahm anrichten.

Jörg Sackmann am 03. März 2013

Morchel-Risotto mit Frühling-Zwiebeln

Für 2 Personen

Für den Risotto:

1 Schalotte	4 Frühlingszwiebeln	15 g getrocknete Morcheln
6 frische Morcheln	300 ml Geflügelfond	5 EL Butter
100 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein	Meersalz
20 g Parmesan	Pfeffer	

Für die Parmesan Chips:

40 g Parmesan	1 TL Mehl	Pfeffer
1 EL Olivenöl		

Für den Risotto::

Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen und das Grüne fein schneiden. Das Weiße in 2 cm lange Stücke schneiden und halbieren. Die getrockneten Morcheln in einem Cutter fein mahlen. Die frischen Morcheln gründlich putzen und waschen. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotte farblos anschwitzen. Den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit dem kochend heißen Geflügelfond auffüllen und den Risotto unter ständigem Rühren bissfest garen. Für die Parmesan Chips In der Zwischenzeit für den Parmesanchip den Parmesan fein reiben, mit Mehl mischen und mit Pfeffer würzen. In eine heißen beschichteten Pfanne Olivenöl geben und den Parmesan dünn verteilt einstreuen. Von beiden Seiten goldbraun ausbacken lassen. Die frischen Morcheln in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und mit Salz würzen. In einer weiteren Pfanne mit 1 EL Butter die weißen Zwiebellauchstangen anschwitzen, leicht salzen. Risotto mit dem Morchelpulver abschmecken. Übrigen Parmesan fein reiben. Parmesan und die restliche Butter nach und nach unter den Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten den geschnittenen grünen Lauch dazugeben. Risotto anrichten, Morcheln zugeben und angeschwitzten Frühlingslauch über das Gericht geben. Zum Schluss mit Parmesan Chip garnieren.

Jörg Sackmann 27. März 2012

Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

150 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	50 ml Olivenöl	Salz
1 TL Spinatpulver	1 TL Tomatenpulver	Mehl

Für das Ragout:

150 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
200 g Champignons	1 Chilischote	1 Fleischomate
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	½ Bund Basilikum

Für die Sauce:

3 Schalotten	100 g kleine weiße Champignons	90 g Butter
100 ml Sekt	200 ml Geflügelfond	150 g Sahne
150 g Parmesan	1/2 Limette	

Die Zutatenmenge für die Nudeln halbieren. Dann jeweils Grieß, Mehl, 2 Eigelbe, Ei, Olivenöl und eine Prise Salz auf zwei Schüsseln verteilen. Eine Hälfte mit Spinat, die andere mit Tomatenpulver mischen. Beides zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Den Teig zu gleichgroßen Nudelplatten schneiden und im Salzwasser blanchieren. Für das Ragout die getrockneten Tomaten ca. eine halbe Stunde in lauwarmem Wasser einweichen, abtropfen lassen, klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Champignons putzen, falls notwendig waschen, in Scheiben schneiden. Chilischote längs aufschlitzen, Kerne und Zwischenwände entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Fleischtomate mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und häuten. Tomate vierteln, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Champignons, Tomaten und Chili zugeben, ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen in Streifen schneiden und unter das Ragout mischen. Für die Sauce die Schalotten schälen und fein hacken, Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. 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 Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Limettensaft die Sauce abschmecken. Nudelblätter in Salzwasser bissfest garen, abtropfen lassen. Mit Champignon-Ragout und Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013

Nudel-Muffins mit Spinat-Soße

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti (vom Vortag)	3 Eier	100 g Frischkäse
250 g Tiefkühlspinat	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Butter	Olivenöl	50 g Parmesan
Salz und Pfeffer		

Zunächst den Tiefkühlspinat auftauen. Anschließend eine Muffinform mit Olivenöl einfetten. Danach einen Topf aufsetzen und ein wenig Butter darin erhitzen. Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden, in den Topf geben und in der Butter anschwitzen. Den aufgetauten Spinat vorsichtig ausdrücken, fein hacken und gemeinsam mit den Zwiebeln und dem Knoblauch im Topf anschwitzen lassen. Den Frischkäse ebenfalls in den Topf geben, sodass dieser zerläuft. Das Gemisch kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Topf vom Herd nehmen. Drei Eier aufschlagen und unter die Spinat-Masse heben. Das Ganze gut verrühren. Die Spaghetti einmal kurz unter kaltes Wasser halten und mit einem Schuss Olivenöl verrühren, damit die Spaghetti nicht aneinander kleben. Anschließend die Nudeln wie ein Nest in der Muffinform anrichten. Die Spinat-Frischkäse-Masse als Füllung in die Spaghetti-Nester geben. Abschließend etwas Parmesan oder je nach Geschmack auch Gouda darüber streuen. Die Muffins für rund 15 Minuten bei 180 Grad Umluft in den Backofen geben. Abschließend die Muffins aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 28. 02. 2012

Ofen-SchlupferSoufflé mit Schoko-Soße

Für 4 Personen

30 g Haselnüsse	ca. 110 g Zucker	300 g Hefezopf
2 Äpfel, Boskoop	Butter	1 Vanilleschote
5 Eier	500 ml Milch	40 g dunkle Kuvertüre (70%)
120 ml Sahne	10 ml Mandellikör	Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Haselnüsse grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Hefezopf in dünne ca. 6 cm große Würfel, Äpfel schälen, entkernen, in Spalten und dann in Würfel schneiden. 4 Souffléformen (Durchmesser ca. 12 cm) ausbuttern und zuckern. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier trennen. Eigelb und Vanillemark mit der Milch verrühren und geschnittenen Hefezopf, Apfelwürfel und gehackte Haselnüsse unterheben. Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei nach und nach 80 g Zucker unterrühren. Eischnee unter die vorbereitete Masse heben und alles bis 1 cm unter den Formenrand in die Souffléformen füllen. Eine ofenfeste Form ca. 2 cm hoch mit Wasser füllen, die Souffléformen darauf stellen und so im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen. Für die Schokosauce die Kuvertüre fein hacken. Sahne und Mandellikör erhitzen, die Kuvertüre zugeben und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren langsam schmelzen. Mit etwas Puderzucker abschmecken. Die gegarten Soufflés vorsichtig aus der Form stürzen, auf Tellern anrichten und die Schokosauce angießen.

Vincent Klink 08. März 2012

Parmesan-Knödel auf Tomaten-Basilikum-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

200 g Quark	2 Eigelb	10 g Kartoffelmehl
60 g Parmesan	Mehl, Salz, Pfeffer	

Für die Tomaten-Basilikumsauce:

3 Schalotten	2 Tomaten	100 ml Weißwein
100 ml Wermut	250 ml Geflügelfond	150 ml Sahne
30 g Basilikum	Salz, Pfeffer, Olivenöl	

Für die Knödel Quark gut abtropfen lassen. Anschließend in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Ausgedrückten Quark in eine Schüssel geben. Mit Eigelb, Kartoffelmehl, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer vermischen. Abdecken und etwa 1 Stunde ziehen lassen. Anschließend aus der Masse etwa 4 tennisballgroße Knödel formen. Mehl in einen tiefen Teller geben. Knödel kurz darin wälzen, abklopfen und in Salzwasser etwa 8 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und in ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalottenwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Weißwein und Wermut zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Geflügelfond unterrühren und alles erneut auf 1/3 einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum abspülen, die Blättchen von den Stielen zupfen. Basilikum in feine Streifen schneiden. Basilikum unter die Sauce rühren und mit einem Pürierstab pürieren. Die Sauce durch ein Sieb geben. Tomatenwürfel unterrühren. Kurz erwärmen und abschmecken. Die Sauce auf 2 tiefe Teller verteilen. Je 2 Knödel im restlichen Parmesan wälzen. Knödel zur Sauce geben und anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 18. Juni 2013

Parmesan-Knödel mit Karotten-Kürbis-Ingwer-Gemüse

Für 4 Personen

50 g Parmesan, jung	50 g Parmesan, alt	6 Scheiben Toastbrot
150 g Magerquark	4 Eigelb	90 g Butter
Meersalz	1 Prise Muskatnuss	300 g Muskatkürbis
300 g Bundmöhren mit Grün	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	5 EL Butter	1 TL milder Curry
200 ml Orangensaft	200 ml Karottensaft	1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Koriander	1 Bio-Zitrone	

Für die Knödel beide Parmesankäse reiben. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und beiseite stellen. Das Brot mit einem Cutter oder einer Reibe fein zerbröseln. Brotbrösel mit Käse, Quark, Eigelben und weicher Butter in eine Schüssel geben. Mit Salz und einer Prise Muskat würzen und alles gut verkneten. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen. Kürbis und Möhren schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die feinen Möhrengrünblättchen, waschen abtropfen lassen und für die Dekoration zur Seite stellen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Kürbis- und Möhrenscheiben zugeben, kurz mit anbraten und mit Curry bestäuben. Mit Orangen- und Karottensaft ablöschen und bei geringer Hitze langsam die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. In der Zwischenzeit aus der Brotmasse Knödel formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Toastbrotrinde in einem Cutter fein zerbröseln und mit 2 EL Butter zu den Röstzwiebeln geben und die Zwiebelschmelze gut verrühren. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Das Gemüse mit Meersalz, etwas Zitronenschale- und saft abschmecken und den Koriander zugeben. Gemüse in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten und die gut abgetropften Knödel aufsetzen. Die Schmelze auf die Knödel verteilen und mit dem Karottengrün garnieren.

Michael Kempf 14. September 2012

Pastinaken mit Linsen-Püree

Für 4 Personen

Für das Linsenpüree:

200 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Butter
500 g rote Linsen	700 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Curry
1/2 Bund glatte Petersilie	100 g Sahne	

Für die Pastinaken:

800 g Pastinaken	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
80 g Mandeln, gehäutet	4 Stiele Thymian	

Für das Linsenpüree:

Eine Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Linsen darin glasig dünsten. Mit Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Abdecken und etwa 20 Minuten weich garen.

Für die Pastinaken:

In der Zwischenzeit die Pastinaken schälen und in ca. 5 cm lange und ca. 2 cm dicke Stifte schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln grob hacken. Thymianblättchen abstreifen und ebenfalls grob hacken. Die Mandeln und Thymian etwa 5 Minuten vor Ende der Bratzeit zu den Pastinaken geben und abschmecken. Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Die Linsen mit dem Schneidstab kurz anpürieren, es sollen noch einige ganze Linsen zu sehen sein. Sahne unter das Püree mischen, kurz erhitzen und erneut abschmecken. Petersilie untermischen. Mit den Pastinaken auf Tellern verteilen.

Jacqueline Amirfallah am 04. Dezember 2013

Perlgraupen-Bällchen mit Schalotten-Confit

Für 4 Personen

Für das Schalotten-Confit:

20 Schalotten	2 EL Butter	50 g Zucker
Salz, Pfeffer	1 TL Honig	350 ml roter Portwein

Für die Perlgraupenbällchen:

$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	2 Karotten	4 Schalotten
1 EL Olivenöl	300 g Perlgraupen	1 Liter Brühe
150 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	Raz el Hanout
4 Eigelb	3 EL Stärke	Mehl
1 Ei	200 g Pankomehl	1 kg Frittierfett

Für das Confit Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Portwein dazu geben und alles ca. 30 Minuten einkochen lassen, so dass eine konfitürenartige Konsistenz entsteht. Schalotten abschmecken und abkühlen. Sellerie und Karotten schälen, waschen und in sehr feine Würfel (ca. 2-3 mm) schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Schalotten, Sellerie und Karotten in Öl und 1 EL Butter glasig dünsten. Perlgraupen dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Mit Brühe ablöschen und ca. 25 Minuten weich kochen. Graupen evtl. abgießen und in eine Schüssel geben. Die noch warmen Graupen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Raz el Hanout, Eigelben und Stärke verrühren. Die Masse zu 12 etwa tischtennisballgroßen Kugeln formen. Dabei jeweils mit 1 TL Schalotten-Confit füllen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Panko auf zwei Tellern verteilen. Graupenbällchen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Panko wenden. Frittierfett erhitzen. Bällchen darin von allen Seiten ca. 3 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu schmeckt Sommergemüse.

Sören Anders am 10. Juni 2013

Perlgraupen-Risotto mit gefüllten Zucchini-Blüten

Für vier Portionen

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
0,1 g Safran, Fäden	200 g Perlgraupen	100 ml Weißwein
700 ml Gemüsefond	2 EL Crème-fraîche	40 g Parmesan
4 Stiele Petersilie, glatt	50 g Tomaten, getrocknet	50 g Oliven, schwarz
100 g Fetakäse	1 Brötchen, altbacken	30 g Butter
1 Ei (Gr. M)	8 Zucchiniblüten	2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	Salz, Pfeffer, Chili	

Für das Perlgraupen-Risotto die Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch, die Safranfäden und die Perlgraupen darin anschwitzen, ohne dass sie braun werden. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Den Gemüsefond erhitzen und nach und nach den Perlgraupen hinzufügen. Etwa 30 Minuten garen und dabei gelegentlich rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer, und Chili abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schleudern und die Blätter von den Stielen zupfen. Kurz vor dem Servieren den frisch geriebenen Parmesan und die Crème-fraîche unterrühren. Die Petersilie hacken und untermischen. Für die Füllung der Zucchiniblüten die getrockneten Tomaten, die Oliven und den Feta fein hacken. Das Brötchen klein würfeln, die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brötchenwürfel darin knusprig braten. Anschließend mit dem Feta, den Tomaten und den Oliven in eine Schüssel geben. Das Ei trennen und das Eigelb hinzufügen, mit Salz, Pfeffer sowie Chili abschmecken und verrühren. Die Zucchiniblüten waschen, trocken tupfen und den Blütenstempel in der Mitte der Blüte entfernen. Jeweils einen Esslöffel der Füllung in die Zucchiniblüten geben und die Blütenblätter um die Füllung legen, so dass diese gut verschlossen sind. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchiniblüten darin mit den Kräuterzweigen und einer halbierten Knoblauchzehe von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Perlgraupen-Risotto auf tiefen Tellern mit jeweils zwei Zucchiniblüten anrichten und servieren.

Johann Lafer am 04. August 2012

Persischer Spinatkuchen

Für 4 Personen

1 kg frischer Spinat	2 TL Butter	Salz, Zucker
4 Eier	100 g Mehl	2 TL Walnusskerne, gehackt
1 TL Rosinen	1 TL Berberitzen	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Bund Schnittlauch	200 g griechischer Joghurt
$\frac{1}{2}$ TL Rosenblätter, getrocknet		

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen (TK-Spinat auftauen lassen). 1 TL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Spinat darin zusammen fallen lassen und kurz dünsten. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Spinat etwas abkühlen lassen, ausdrücken (TK-Spinat ebenfalls gut ausdrücken) und grob hacken. Spinat in eine Schale geben. Eier zufügen und mit dem Spinat gründlich mischen. Mehl nach und nach unterrühren. Walnüsse, Rosinen und Berberitzen zufügen. Backofen auf 170 Grad vorheizen. Übrige Butter in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Spinat-Ei-Masse ca. 2 cm hoch einfüllen und von beiden Seiten anbraten. Pfanne in den Ofen geben und alles ca. 10 Minuten fertig backen. In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und fein hacken. Salatgurke waschen grob reiben. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit dem Joghurt verrühren. Mit Salz und Zucker würzen. Spinatkuchen vierteln. Joghurt mit (nach Belieben) mit Rosenblüten mischen und zum Spinatkuchen servieren.

Jacqueline Amirfallah 05. Dezember 2012

Petersilien-Ravioli mit Wachtel-Ei auf Shiitake und Lauch

Für vier Portionen

Für den Nudelteig:

200 g Hartweizengrieß	2 Eier	1-2 EL Wasser
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Petersilienfüllung:

1 Bund Petersilie (150 g)	2 EL Olivenöl	30 g Parmesan
1 EL Semmelbrösel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für Gemüse:

150 g Shiitake-Pilze	1 Stange Lauch	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
12 Wachteleier	40 g Butter	2 Stiele Salbei

Aus Grieß, Eiern, Wasser, Öl und Salz einen glatten, geschmeidigen Nudelteig kneten und in Folie gewickelt eine Stunde ruhen lassen. Petersilie in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und sehr gründlich ausdrücken. Petersilie mit Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren. Masse in eine Schüssel geben, fein geriebenen Parmesan und Semmelbrösel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilienfüllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen und die Pilze in Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne in der heißen Butter anschwitzen, Shiitake und Lauch zugeben und darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond angießen und offen 3-4 Minuten köcheln lassen. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen dünnen Bahnen ausrollen. Wachteleier trennen, so dass die Eigelbe ganz bleiben. Die Nudelbahnen mit dem Eiweiß bestreichen. Mit Petersilienmasse im Abstand von fünf Zentimeter Ringe auf die Nudelbahnen spritzen. In die Mitte jeweils ein Wachteleigeb geben. Eine zweite Nudelbahn darauf legen und gut andrücken. Mit Hilfe eines Ravioli-Ausstechers oder eines Ringes die Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser eine bis zwei Minuten ziehen lassen. Butter und Salbei in einer Pfanne erhitzen. Die fertigen Ravioli darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli auf dem Shiitake-Lauch-Gemüse anrichten und mit der Salbeibutter beträufeln.

Johann Lafer am 04. Mai 2013

Pilz-Blini mit Rosmarin-Soße

Für 4 Personen

Für den Bliniteig:

200 g Weizenmehl	200 g Buchweizenmehl	60 ml Mineralwasser
400 g saure Sahne	1 TL Honig	Salz
1 Msp Backpulver	2 Eiweiß	100 g Steinchampignons
100 g Pfifferlinge	100 g Steinpilze	1 Zwiebel
3 Stiele Rosmarin	7 EL Butter	Mehl, Salz
250 ml Milch		

Die beiden Mehlsorten, Mineralwasser, 200 g saure Sahne, Honig, Salz und Backpulver zu einem geschmeidigen, zähflüssigen Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Abdecken und ca. 15 Minuten quellen lassen. Champignons, Pfifferlinge und Steinpilze putzen. Etwa 1/3 der Pilze fein hacken und unter die Blinimasse rühren. Rest abdecken und beiseite stellen. Für die Rosmarinsauce Zwiebel schälen und würfeln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und die Nadeln fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin anbraten. Rosmarin zugeben und mit braten. Etwas Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Milch ablöschen und zu einer cremigen Sauce köcheln. Sauce pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Aus dem Teig, in 4 EL Butter, portionsweise ca. 20 Blini (ca. 5-6 cm Durchmesser) backen. Die restlichen Pilze in 2 EL Butter goldbraun braten, salzen. Übrige saure Sahne mit etwas Salz verrühren. Blini mit Pilzen, Rosmarinsauce und saurer Sahne anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 09. Oktober 2013

Pilz-Consommé mit Royal und Gemüse-Einlage

Für 2 Personen

40 g gemischte Pilze, getrocknet	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
1 Möhre	2 EL Olivenöl	500 ml Geflügelfond
200 g Champignons	1 EL Butter	Meersalz, Pfeffer
100 ml Milch	100 ml Sahne	20 g Parmesan, gerieben
2 Eigelb	1 Ei	50 g Erbsen (Tk)
1 Beet Kresse		

Getrocknete Pilze in ca. 40 ml warmem Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein würfeln. Staudensellerie und Möhre putzen und würfeln. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotten, Sellerie und Möhre darin andünsten. Eingeweichte Pilze und Geflügelfond zugeben und alles ca. 1,5 Stunden köcheln lassen. Anschließend die Brühe durch ein feines Sieb passieren, warm stellen. 100 g Champignons putzen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Milch, Sahne und Parmesan zugeben und zum Sieden bringen. Leicht salzen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Eigelbe und Ei verrühren. Langsam unter die Milch-Pilzmischung rühren und abkühlen lassen. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Den Boden einer Fettpfanne zu 1/3 mit Wasser füllen. Die abgekühlte Milch-Ei-Mischung in zwei tiefe Teller geben und abdecken. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten stocken lassen. Übrige 100 g Champignons putzen, in dünne Scheiben schneiden und im restlichen Öl braten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Erbsen in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren, kurz in Eiswasser geben und abtropfen lassen. Consommé erneut aufkochen. Auf der gestockten Royal- Pilzmasse, Champignons und Erbsen verteilen. Consommé vorsichtig auf die Royal gießen. Mit etwas Kresse bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 20. November 2012

Piroggen

Für 2 Portionen

Für die Taschen:

100 g Weizenmehl	2 Prisen Salz	1 Ei
40 ml lauwarmes Wasser	Pfeffer	ggf. Zitronenschale

Für die Füllung:

150 g Magerquark (abgetropft)	30 g geriebener Schafskäse	2-3 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Eier	1 EL Sahne
2 Zwiebeln	2 EL Butter	

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. In der Mitte eine Mulde formen, das Ei und Wasser hinein geben und mit etwas Pfeffer würzen. Alles kräftig kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Anschließend in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung ein Ei trennen. Anschließend den Quark mit dem Schafskäse, den Semmelbröseln, einem Eigelb und etwas Salz sowie Pfeffer vermengen. Das zweite Ei mit der Sahne verquirlen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas oder Ausstecher etwa 6 Zentimeter große Kreise ausstechen. In der Mitte jeweils einen Teelöffel der Füllung verteilen, die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen und zu Halbkreisen zusammen falten. Die Ränder gut aneinander drücken und mit den Zinken einer Gabel ein Muster hineindrücken. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Piroggen hinzugeben und circa 3 bis 4 Minuten garen lassen. Währenddessen die Zwiebeln abziehen, klein hacken und in Butter anschwitzen. Die fertigen Teigtaschen mit den in Butter angeschwitzten Zwiebeln servieren.

Tipp:

Mit dem Abrieb einer Zitrone würzen.

Steffen Henssler am 19. 06. 2012

Pochierte Eier auf Erbsen-Püree mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
1 Prise Zucker	400 g frische Erbsen, gepuhlt	100 ml Milch
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	80 g Zuckerschoten
1 Bund junge Frühlingszwiebeln	2 weiße Rübchen	1 Bund junge Möhren
2 kleine Artischocken	80 g frische große Bohnenkerne	4 frische Bio-Eier
3 Stängel glatte Petersilie	4 Stängel Kerbel	2-3 EL Olivenöl
50 ml Hühnerbrühe	1 Prise Piment d'Espelette	1 EL geschlagene Sahne

Schalotte und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, 1 Prise Zucker und die Erbsen zugeben. Kurz andünsten, dann mit Sahne und Milch auffüllen und die Erbsen weich kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Dann die Erbsen fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse von den Zuckerschoten die Fäden ziehen, die Schoten in gleichmäßige Rauten schneiden. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Rübchen und Karotten waschen, schälen, in Scheiben und dann in Rauten schneiden. Artischocken putzen, tournieren und in feine Spalten schneiden. Von den frischen Bohnenkerne die äußere Haut und den Keim entfernen. 4 Souffléformen (6 x 4,5 cm) mit hitzebeständiger Klarsichtfolie so auslegen, dass die Folie übersteht. Die Eier trennen, dabei darauf achten, dass das Eigelb nicht ausläuft. Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Eischnee in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und etwas Eischnee an den Boden und die Ränder der Souffléformen spritzen. Rohe Eigelbe vorsichtig in die Mitte setzen. Mit restlichem Eischnee bedecken. Förmchen mit überstehender Folie bedecken. In ein 80 Grad warmes Wasserbad stellen und im vorgeheizten Ofen bei 86 Grad 6 Minuten pochieren. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl die vorbereiteten Gemüse kurz anbraten, sie sollen leicht Farbe bekommen, aber noch knackig sein. Kurz vor dem Anrichten Geflügelbrühe angießen, Petersilie und Kerbel untermischen und mit Salz, Pfeffer und Piment d' Espelette abschmecken. Das Erbsenpüree nochmal erwärmen, geschlagene Sahne unterheben und in der Tellermitte anrichten. Die Eier aus der Folie nehmen und auf das Püree setzen. Gemüse dekorativ darum herum verteilen, den Kräutersud angießen und sofort servieren.

Harald Wohlfahrt 02. April 2012

Polenta-Ravioli mit Waldpilzen in Parmesan-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

2 Schalotten	50 g Butter	50 ml Wermut
100 ml trockener Weißwein	250 ml Geflügelbrühe	200 g Sahne
½ Bund Schnittlauch	Cayennepfeffer	Zitronensaft

Für den Ravioliteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Raviolifüllung:

1 EL Schnittlauch	1 EL getrocknete Steinpilze	75 ml Geflügelfond
100 g Polentamehl	1 TL Salz	200 g Shiitakepilze
30 g Butter	1 EL Parmesan, gerieben	

Für die Waldpilze:

2 Schalotten	250 g gemischte Pilze	1 EL Olivenöl
Salz	1 TL Zitronensaft	weißer Pfeffer
150 g Reblochon		

Für die Ravioli:

Das Mehl, Ei, Eigelbe, Öl, 1 EL Wasser und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit Schnittlauch anspülen und trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Getrocknete Pilze fein zermahlen. Geflügelfond zum Kochen bringen. Polentamehl unterrühren, salzen und nach Packungsanleitung garen. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Pilze und das Pilzmehl darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch und Parmesan unterrühren. Alles mit der warmen Polentamasse mischen. Den Nudelteig ca. 2 mm dünn ausrollen. Daraus Kreise (ca. 8 cm Durchmesser) ausstechen. Auf die obere Kreishälfte etwa 1/2 bzw. 1 TL Raviolimasse geben. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen und die untere Hälfte über die Füllung klappen, so dass Halbkreise entstehen. Die Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser ca. 4-5 Minuten bissfest garen.

Für die Schnittlauchsauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. 10 g Butter in einer Sauteuse erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Geflügelbrühe und Sahne zugeben und alles um die Hälfte einkochen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Mit der restlichen kalten Butter unter die Sauce rühren. Mit Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Für die Waldpilze Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze putzen, waschen und trocken Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen. Vom Reblochon die Rinde entfernen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 180 Grad erhitzen. Die Polentaravioli auf Teller verteilen. Mit Schnittlauch-Buttersauce beträufeln. Pilze darüber geben und die Reblochonwürfel darauf verteilen. Den Käse im Ofen ca. 2 Minuten goldbraun backen, herausnehmen und sofort servieren.

Jörg Sackmann 19. Februar 2013

Pommes frites mit Mayonnaise für Erwachsene

Für 2 Portionen

Curry Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln 1 l Pflanzenöl Salz, scharfes Currypulver

Mayonnaise:

2 Eier 1 TL Senf 1 TL Reissessig
150 ml Rapsöl 50 ml geröstetes Sesamöl ½ TL Sambal Oelek
1 TL Sesamsamen Salz, Zucker

Curry Pommes frites:

Kartoffeln schälen, waschen und in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken. Kartoffeln erst in dicke Scheiben, dann in zentimeterdicke Stifte schneiden und erneut in kaltes Wasser legen. Pflanzenöl in einem hohen Topf auf circa 170 Grad erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Dann jeweils eine Portion mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und drei Minuten vorfrittieren. Pommes mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Dann die Pommes nochmals im heißen Fett portionsweise je sechs Minuten goldbraun und knusprig frittieren, sehr gut abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Currypulver würzen und gut durchmischen.

Mayonnaise:

Eigelbe, Senf und Reissessig verrühren. Erste Hälfte des Öls tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und unterschlagen. Sesamöl ebenfalls unterschlagen. Mit Sambal Oelek, Sesam, Salz und Zucker würzen.

Steffen Henssler am 29. Januar 2013

Pommes frites mit Mayonnaise für Kinder

Für 2 Portionen

Pommes frites:

500 g festk. Kartoffeln 1 l Pflanzenöl Salz
Paprikapulver edelsüß

Mayonnaise:

2 Eier 1 TL Senf 1 TL Essig
200 ml Rapsöl Salz, Zucker

Pommes frites:

Kartoffeln schälen, waschen und in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedecken. Kartoffeln erst in dicke Scheiben, dann in zentimeterdicke Stifte schneiden und erneut in kaltes Wasser legen. Pflanzenöl in einem hohen Topf auf circa 170 Grad erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen. Dann jeweils eine Portion mit einer Schaumkelle ins heiße Öl geben und drei Minuten vorfrittieren. Pommes mit der Schaumkelle herausheben, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Dann die Pommes nochmals im heißen Fett portionsweise je sechs Minuten goldbraun und knusprig frittieren, sehr gut abtropfen lassen, in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Paprikapulver würzen und gut durchmischen.

Mayonnaise:

Eigelbe, Senf und Essig verrühren. Erste Hälfte des Öls tröpfchenweise zugeben und unterschlagen. Das restliche Öl in einem dünnen Strahl zugeben und ebenfalls unterschlagen. Mit Salz und Zucker würzen.

Steffen Henssler am 29. Januar 2013

Quark-Nockerln mit Rhabarber-Kompott

Für 4 Personen

Für die Quarknocken:

350 g Quark	150 g Weißbrot ohne Rinde	60 g Butter
50 g Puderzucker	1 Eigelb	1 Ei 1 Msp. Zitronenabrieb
300 ml Milch	3 EL Zucker	1 Vanilleschote

Für den Krokant:

80 g Haselnüsse	2 EL Zucker	1 EL Butter
-----------------	-------------	-------------

Für das Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber	1/8 l trockener Weißwein	2 EL Zucker
1 Vanilleschote	1 EL Speisestärke	3 EL Orangensaft
30 ml Orangenlikör		

Den Quark gut abtropfen lassen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Butter mit Puderzucker, Eigelb, Ei und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Nusskrokant die Haselnüsse fein hacken. Dann in einer Pfanne mit 2 EL Zucker und 1 EL Butter hellbraun bräunen. Die Masse auf ein Backpapier aufstreichen und auskühlen lassen. Wenn sie erkaltet ist, vorsichtig vom Papier lösen und wieder zerhacken. Für das Kompott den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden, mit dem Wein, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und 5 Minuten pochieren. Stärke mit Orangensaft verrühren, zum Rhabarber geben, noch einmal kurz aufkochen, mit Orangenlikör abschmecken und abkühlen lassen. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Quarkmasse Nocken abstechen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. Die Quarknocken anrichten, mit Krokant bestreuen und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Vincent Klink 31. Mai 2012

Ragout von Herbst-Rüben mit Kartoffel-Biskuit

Für 4 Personen

600 g mehligk. Kartoffeln	Salz, Muskat, Muskatblüte	5 Eier
120 g Mehl	120 g Crème-fraîche	110 g Butter
800 g Herbstrübchen	1 Zwiebel	Zucker, weißer Pfeffer
200 ml Milch	200 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch		

Für das Kartoffelbiskuit:

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und ausdämpfen. Kartoffeln pellen. 400 g Kartoffeln durch eine Presse dücken. Kartoffelmasse mit Salz, Muskat und Muskatblüte würzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 100 g Mehl, Crème-fraîche und 40 g Butter unter die Kartoffelmasse rühren. Eiweiß unterheben. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffelmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech etwa 0,5 cm dick streichen. Im Backofen ca. 20 Minuten backen. Ragout von Herbstrüben Die Rüben waschen, schälen und in hübsche Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 10 g Butter erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Rüben zugeben, kurz anbraten. Mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen. Abgedeckt ca. 20 Minuten dünsten. Rüben aus dem Topf nehmen, warm stellen. Übrige 20 g Mehl in den Topf geben und kurz andünsten. 100 ml Milch und Sahne nach und nach unterrühren. Alles zu einer cremigen Sauce einköcheln. 30 g kalte Butter mit einem Pürierstab unterrühren. Rüben wieder zugeben und abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und grob schneiden. Mit 100 ml Milch pürieren. Übrige Kartoffeln durch eine Presse in einen Topf drücken, mit Petersilienmilch und 30 g Butter zu einem grünen Püree verrühren, erwärmen und würzen. Inzwischen Kartoffelbiskuit aus dem Ofen nehmen, auf ein Küchentuch stürzen und das Backpapier lösen. Biskuit halbieren. Grünes Kartoffelpüree auf eine Biskuithälfte streichen. Die zweite Hälfte darauf setzen. Kartoffelbiskuit in Stücke schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Ragout streuen. Mit dem Kartoffelbiskuit anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 06. November 2013

Ragout von Schwarzwurzeln und Walnüssen

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	1 kg Schwarzwurzeln	1 Spritzer Essig
2 Schalotten	3 EL Butterschmalz	Salz
1 Lorbeerblatt	evtl. 50 ml Gemüsebrühe	100 g Walnusskerne
6 Datteln	3 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Frühlingsrollenteig
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Majoran	150 ml Milch
1 EL Butter	Muskatnuss	100 ml Sahne

Die Kartoffeln waschen und weich kochen. Für die Schwarzwurzeln eine flache große Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Einen Spritzer Essig oder Zitronensaft unter das Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln schälen und ins vorbereitete Wasser legen, damit sie nicht braun werden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schwarzwurzeln in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und diese dann der Länge nach halbieren oder vierteln. Die Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Schwarzwurzeln zugeben und ca. 10 Minuten mit dünsten. Mit Salz würzen und ein Lorbeerblatt einlegen. Darauf achten, dass die Schwarzwurzeln nicht braun werden, sondern schön hell bleiben, falls nötig Gemüsebrühe zugeben. Die Walnüsse und die Datteln fein hacken. Die Hälfte der gehackten Walnüsse mit 3 EL Sonnenblumenöl fein pürieren. Die Frühlingsrollenteigblätter auslegen, mit dem pürierten Walnussöl bestreichen und mit den Datteln bestreuen. Jedes Blatt zu einer dünnen Rolle aufrollen. Petersilie und Majoran abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Milch erwärmen. Die Petersilienblätter mit der Milch pürieren und unter die Kartoffeln mischen. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Presse geben, 1 EL Butter untermischen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Wenn die Wurzeln bissfest sind, Sahne zugeben und nochmals einige Minuten köcheln lassen. Die vorbereiteten Teigrollen in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Majoran fein hacken. Die Schwarzwurzeln abschmecken, die restlichen gehackten Walnüsse und den Majoran zugeben. Das Schwarzwurzelragout mit dem Püree und der gebratenen Dattel-Walnuss-Stange servieren.

Jacqueline Amirfallah 18. Januar 2012

Ravioli mit Macadamia-Nüssen und Tomaten-Salbei-Ragout

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

125 g Hartweizenmehl	150 g Weizenmehl 405	7 Eigelb (ca. 120 g)
2 Eiweiß (ca. 40 g)	1/2 TL Salz	1 EL Olivenöl
1 TL weiche Butter		

Für die Füllung:

300 ml Weißwein	300 g Büffelmozzarella	50 g Mascarpone
40 g Weißbrotbrösel	4 Eigelb	30 g gehackte Macadamianüsse
30 g geriebener Parmesan		

Für das Tomaten-Salbei-Ragout:

4 Tomaten	6 Zweige Salbei	100 g Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat		

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, 6 Eigelbe, Eiweiß, Salz, Öl und Butter in einer Küchenmaschine mit einem Knet-
haken auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten kneten. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals ca.
5 – 10 Minuten nachkneten. In Folie einschlagen und mindestens vier Stunden (am besten über
Nacht) kalt stellen.

Für die Füllung:

Den Weißwein in einem Topf erhitzen und auf ca. 200 ml einkochen lassen. Den Büffelmozzarella
mit einer groben Reibe zerkleinern, in eine Schüssel geben und mit Mascarpone, Weißbrotbröseln
und Eigelben vermengen. Die Nüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Anschlie-
ßend mit dem Parmesan unter die Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem reduzierten
Weißwein abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen. Den Nudelteig
mit Nudelmaschine sehr dünn, ca. 1 mm und ca. 10 cm breit ausrollen. Das Eigelb mit $\frac{1}{2}$ TL
Wasser vermischen und die Teigbahnen damit bestreichen. Auf eine Teighälfte mit dem Spritz-
beutel die Füllung in kleinen Tupfen im Abstand von 3 – 4 cm setzen. Die andere Hälfte darüber
schlagen und rund um die Füllung blasenfrei andrücken. Mit einem Ausstecher Ravioli ausste-
chen.

Für das Ragout:

Die Tomaten kreuzförmig einritzen, in heißes Wasser geben, herausnehmen, mit kaltem Was-
ser abschrecken, häuten. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Die Salbeiblätter von den
Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. 70 g Butter in einem Topf zerlassen, die To-
matenwürfel und den Salbei hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ravioli in
siedendem Salzwasser etwa 3 Minuten kochen. Herausnehmen abtropfen lassen und in der übr-
igen Butter schwenken. Je 4 Ravioli auf den vorgewärmten Tellern in einer Reihe anrichten, das
Tomaten-Salbei-Ragout darüber geben.

Frank Buchholz am 23. August 2013

Ricotta-Ravioli in Tomaten-Sud mit Artischocken

Für 4 Personen

250 g Hartweizenmehl	150 g Nudelmehl	Salz
4 Eier	5, 5 EL Olivenöl	10 Tomaten
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Pfeffer	1 Bund Basilikum	250 g Ricotta
4 kleine Artischocken	1-2 EL Butter	8 Kirschtomaten
Basilikum		

Aus den beiden Mehlen, 1 Prise Salz, den Eiern und 1 TL Olivenöl einen glatten Nudelteig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Die Tomaten waschen und den Strunkansatz ausschneiden. Dann die Tomaten vierteln und in einem Mixer grob pürieren. Pürierte Tomaten mit einer geschälten Knoblauchzehe, je einem Zeig Rosmarin und Thymian, 2 EL Olivenöl in einen Topf geben und kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit dem Stabmixer fein pürieren und anschließend durch ein feines Sieb mit Passiertuch passieren. Dabei die Masse nur abtropfen lassen, beim Passieren keinen Druck ausüben, dann bleibt der Fond klar. Den Tomatensud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ricotta gut ausdrücken und mit Basilikum mischen. Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Kreise von ca. 8 cm ausstechen bzw. ausschneiden. Auf die Hälfte der Teigkreise jeweils 1 TL Ricottamasse geben, die anderen Teigkreise darauf geben und die Ränder gut zusammendrücken (evtl. die Teigränder zuvor ganz leicht mit einem Pinsel anfeuchten). Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Artischocken putzen, äußere harte Blätter und harte Blattspitzen entfernen. Dann achteln und in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl goldbraun braten. Ebenfalls je 1 Zweig Rosmarin und Thymian für das Aroma mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ravioli evtl. in einer Pfanne mit 1-2 EL Butter vorsichtig warm schwenken. Den Tomatensud erwärmen. Ravioli zusammen mit den Artischocken in tiefen Tellern anrichten. Den Tomatensud angießen. Nach Belieben mit Kirschtomaten und Basilikum garnieren.

Sören Anders 14. Mai 2012

Ricotta-Tortellini mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für die Ricotta-Tortellini:

180 g Hartweizenmehl	5 Eigelb	1 Ei
2 EL Olivenöl	100 g Ricotta	2 Schalotten
4 EL Parmesan, frisch	1 EL Semmelbrösel	1 TL feingeschnittenen Basilikum
2 TL gehackte Blattpetersilie	Salz, Pfeffer	

Für die Paprikasauce:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 rote Paprika
3 Tomaten	1/2 rote Peperoni	1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
Zucker		

Für die Tortellini:

Die beiden Mehlsorten in eine Schüssel geben. 3 Eigelbe, Ei, 1 Prise Salz und 1 EL Olivenöl zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung Ricotta in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten in 1 EL Olivenöl andünsten. In eine Schale geben und abkühlen lassen. Dann 2 Eigelbe, Ricotta, Parmesan, Semmelbrösel, Basilikum und Petersilie zugeben und zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Für die Paprikasauce:

In der Zwischenzeit für die Paprikasauce Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Paprika halbieren, mit einem Sparschäler schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, überbrühen, häuten, Tomaten vierteln und entkernen. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Tomatenmark, Paprika, Peperonischote, Tomaten und Paprikapulver zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Teig in ca. 6 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Teigquadrat jeweils 1 TL Ricottafüllung geben. Das Teigstück diagonal überschlagen, sodass ein Dreieck entsteht. Die Teigränder gut zusammendrücken. Das Dreieck auf den Zeigefinger legen, sodass die Spitze Richtung Handwurzelknochen zeigt. Die beiden Enden um den Zeigefinger wickeln und übereinanderschlagen, sodass eine Art Bischofsmütze entsteht. Die Spitze nach außen in Richtung Fingernagel biegen. Dabei mit dem Daumen beide Enden zusammendrücken. Tortellini in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen, abtropfen lassen und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink am 25. Juli 2013

Rohr-Nudeln mit Apfelmus und Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Rohrnudeln:

400 ml Milch	20 g Hefe	80 g Zucker
500 g Mehl	100 g Butter	2 Eier
1 Prise Salz	1/2 TL Zitronenschale	Für das Apfelmus
1/4 l Weißwein oder Apfelsaft	5 Äpfel (Boskoop)	3-5 EL Zucker
1 Zimtstange		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	60 g Zucker	400 ml Milch
3 Eigelb	1 EL Sahne	

Für die Rohrnudeln Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 200 ml Milch mit der Hefe und einer Prise Zucker verquirlen und bei Raumtemperatur 10 Minuten gehen lassen. Dann den restlichen Zucker, Mehl, 80 g Butter, Eier, 1 Prise Salz und die Zitronenschale hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde gehen lassen, dann nochmal durchkneten und tischtennisballgroße Kugeln formen. Die Kugeln in einen gefetteten backofengeeigneten Topf oder Bräter geben. Restliche Milch darüber gießen und alles mit Butter bepinseln. Für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben. Für das Apfelmus Wein oder Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel waschen und ungeschält mit dem Kerngehäuse (viel Pektin drin) in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Zucker und die Zimtstange mit den Äpfeln in den Topf geben. Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel 15 Minuten dünsten. Nach Geschmack noch etwas Zucker dazugeben. Wenn die Äpfel weich sind, alles durch ein grobes Sieb oder die Flotte Lotte passieren. Für die Vanillesauce Die Vanilleschote horizontal einschneiden und das Mark herauskratzen. Zucker und Vanillemark mit der Milch aufkochen. Gut durchkochen und noch einige Zeit ziehen lassen. Die Eigelbe mit einem Esslöffel Sahne kurz aufschlagen. Eigelbe in die heiße, nicht mehr kochende Milch einschlagen. Auf schwachem Feuer oder im Wasserbad mit dem Schneebesen ständig am Topfboden rühren, bis die Flüssigkeit beginnt dick zu werden. Jetzt heftig schlagen, dabei den Topf vom Feuer nehmen, und solange weiter schlagen, bis der Topfboden seine Hitze abgegeben hat. Die Rohrnudeln mit dem Apfelmus und der Vanillesauce anrichten.

Vincent Klink 12. Januar 2012

Rosenkohl-Ragout mit gefüllten Pfannkuchen

Für 4 Personen

Für das Rosenkohlragout:

800 g Rosenkohl	Salz	1 Schalotte
1 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	150 ml Sahne
100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer, Muskat	

Für die gefüllten Pfannkuchen:

100 g Mehl	2 Eier	2 EL flüssige Butter
200 ml Milch	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	3-4 EL Butterschmalz	2 Schalotten
1 EL Butter	3 EL Walnusskerne	100 g Camembert
150 g Frischkäse		

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotte schälen, würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten, Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben, mit Sahne und etwas Gemüsebrühe ablöschen und einmal aufkochen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Pfannkuchen Mehl, Eier und flüssige Butter gut vermischen, dann die Milch unterrühren und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine halbe Stunde ruhen lassen, evtl. noch etwas Milch zugeben, wenn der Teig nicht flüssig genug ist. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter den Teig mischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen warm stellen. Für die Füllung die Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Walnusskerne grob hacken. Camembert zerdrücken und mit Frischkäse, Walnüssen und Schalotten vermischen, abschmecken. Die Mischung in auf die Pfannkuchen streichen, Pfannkuchen zusammenfalten und mit dem Rosenkohlragout anrichten.

Vincent Klink 08. November 2012

Rote Bete Ravioli mit Mohnbutter

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

140 g Mehl	60 g Weizengrieß	3 Eier
1 Eigelb	1 – 2 EL Olivenöl	Salz
ca. 350 g Rote Bete	1/2 TL Kümmelsamen	1/2 Zwiebel
1 EL Speiseöl	1 Prise Chilipulver	Mehl, Grieß

Für die Mohnbutter:

2 EL Mohn	40 g Butter	4 EL Gemüsebrühe
mildes Chilisalز		

Für den Nudelteig:

Mehl, Weizengrieß, 2 Eier, Eigelb, Olivenöl und Salz, mit einer Küchenmaschine, zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Rote Bete in reichlich Wasser, mit Salz und Kümmelsamen, ca. 60 Minuten weich kochen. Abgießen, abkühlen lassen, schälen und in 3 – 4 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln und im Öl glasig dünsten. Rote Bete Würfel zugeben, mit Salz und Chilipulver würzen. Das übrige Ei verquirlen. Den Nudelteig mit einer Nudelrolle oder einer Nudelmaschine, in dünne, etwa 10 cm breite und lange Bahnen ausrollen, dabei mit Mehl bestäuben. Jedes Teigrechteck mit Klarsichtfolie abdecken, damit es geschmeidig bleibt. Die Teigrechtecke nacheinander mit dem verquirlten Ei bestreichen, auf eine Hälfte der Teigrechtecke mit etwas Abstand je 1 TL Rote Bete Füllung geben, die zweite Teighälfte darüberlegen. Rundum um die Füllung, leicht andrücken. Mit einem Ravioliausstecher (ca. 6 cm Durchmesser) etwa 30 bis 40 runde Ravioli ausstechen. Auf einer mit Grieß bestreuten Platte bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für die Mohnbutter:

Den Mohn in etwa 250 ml Wasser ca. 10 Minuten kochen. Abgießen und anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter in einer tiefen Pfanne schmelzen und dabei leicht bräunen. Gemüsebrühe vorsichtig zugeben und erhitzen. Mohn zufügen und mit Chilisalز würzen. Rote Bete Ravioli in leicht köchelndem Salzwasser ca. 5 Minuten ziehen lassen (bis sie an der Oberfläche schwimmen). Ravioli mit einer Schaumkelle herausnehmen, in der Mohnbutter wenden und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Frank Buchholz am 04. März 2013

Rote Ravioli mit Auberginen, Tomaten-Soße und Pecorino

Für 4 Personen

Für die Ravioli:

160 g Weizenmehl (Type 405) 80 g Hartweizengrieß 1 Ei, Salz
2 Eigelb 35 g Tomatenmark

Für die Auberginenfüllung:

900 g Auberginen 1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl 8 getrocknete Tomaten
500 ml Sonnenblumenöl 30 g geriebener Pecorino 1 Ei

Für die Sauce:

450 g Kirschtomaten 2 Knoblauchzehen $\frac{1}{2}$ scharfe Chilischote
150 ml Olivenöl Meersalz $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
50 ml Weißwein 60 ml Gemüsebrühe 50 g Pecorinospäne

Für den Nudelteig: Mehl und Grieß mischen. Mit dem ganzen Ei, Eigelben, Tomatenmark, einer Prise Salz und so viel Wasser wie nötig (ca. 100 bis 125 ml) zu einem festen, seidig glänzenden Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde an einem kühlen Ort, ruhen lassen

Für die Auberginenfüllung: Backofen auf 140 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Etwa die Hälfte (450 g) der Auberginen waschen, längs halbieren und mehrmals mit einer Gabel anstechen. Auberginen in einen Bräter legen. Thymian, Rosmarin abspülen und trocken schütteln. Knoblauch schälen. Kräuter und Knoblauch zu den Auberginen geben. Mit 2 EL Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen circa 40 Minuten weich schmoren. Auberginen aus dem Ofen nehmen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauschaben, abkühlen lassen und mit den getrockneten Tomaten pürieren. Die übrigen Auberginen waschen, trockenreiben, schälen, klein würfeln und in reichlich heißem Öl frittieren. Auberginenscheiben mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Scheiben unter das Auberginenpüree mischen und mit geriebenen Pecorino würzen. Den Teig mit einem Nudelholz oder der Maschine sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen. Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen. Teig halbieren. Auf eine Hälfte mit einem Teelöffel in etwa 4-5 cm Abstand jeweils etwas Auberginenmasse verteilen. Mit der zweiten Teigplatte abdecken. Die Rund um die Füllung den Teig andrücken und Ravioli ausschneiden.

Für die Sauce: 250 g Tomaten waschen, trockenreiben und klein schneiden. Knoblauch schälen. Chilischote hacken. Die ganzen Zehen mit der Chilischote und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Knoblauch entfernen, Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Masse pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit Salz abschmecken. Sauce in zurück in den Topf geben. Das Basilikum abspülen und trocken schütteln. Mit einer Prise Salz und ca. 100 ml Olivenöl zu einer flüssigen Sauce pürieren. Übrige Kirschtomaten in kochendem Wasser blanchieren, häuten, vierteln und entkernen. 2 EL Olivenöl in einer breiten Pfanne erhitzen. Tomaten darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Brühe zufügen, kurz aufkochen und würzen. Ravioli in reichlich kochendem Salzwasser garen (wenn sie an die Wasseroberfläche steigen sind sie gar). Ravioli abgießen und abtropfen lassen. Mit 1 EL Olivenöl zu den Tomaten geben, etwa 1 Minute mit schmoren und abschmecken. Ravioli mit Tomatensauce, Basilikum und geräucherten Pecorinospänen anrichten.

Sören Anders am 06. Mai 2013

Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln

Für 2 Personen

400 g Rotkraut	150 ml kräftiger Rotwein	1 EL Apfelessig
100 ml Apfelsaft	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Preiselbeerkonfitüre
1 Msp. Piment, gemahlen	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Zimt, gemahlen
150 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Salz	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
3 EL Butter	2 Boskop Äpfel	1 TL schwarzer Pfeffer, grob
150 ml Weißwein	1 EL Honig	1-2 EL frischer Zitronensaft

Kohl fein schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit Rotwein, Essig, Apfelsaft, Johannisbeer-gelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 30 Minuten durch kochen. Für die Crêpes Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach zu dünnen Crepes ausbacken. Den Kohl abschütten, den entstandenen Fond in eine Pfanne gießen und zu Sirup einkochen. Den gegarten Kohl in den Sirup geben und unter Beigabe von 1 EL Butter karamellisieren lassen bis die Restflüssigkeit verdampft ist. Rotkraut mit Salz abschmecken. Die Äpfel vierteln und das Gehäuse entfernen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelviertel zusammen mit dem Pfeffer rundum anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Honig untermischen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen. Die Crepes mit dem Rotkraut bestreichen, zusammenrollen und anrichten. Pfefferäpfel dazugeben und servieren.

Vincent Klink am 28. November 2013

Safran-Grieß-Flammeri mit Gewürztraminer-Sabayon

Für 4 Personen

Für das Safran-Grießflammeri:

200 ml Orangensaft	2 Blatt Gelatine	250 ml Milch
50 g Zucker	½ Vanilleschote	1 Msp Safranpulver
40 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz	1 TL Orangenabrieb
2 cl Orangenlikör	250 g Schlagsahne	Butter

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

4 Eigelb (ca. 80 g)	70 g Zucker	1 Prise Salz
100 ml Gewürztraminer	2 cl Gewürztraminer-Grappa	1 EL Orangensaft
40 g steif geschlagene Sahne	1 EL Zitronensaft	

Für die Garnitur:

2 unbehandelte Orangen	Pudierzucker	2 EL Zucker
1 Stiel Minze		

Für das Safran-Grießflammeri:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen und anschließend abkühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark und Schote mit Milch, Zucker, Safran und einer Prise Salz aufkochen. 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen. Alles erneut aufkochen, Grieß einrühren und ca. 5 Minuten auf kleiner Hitze quellen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben. Ausgedrückte Gelatine in der warmen Grießmasse auflösen. Mit Orangenschale, Likör und eingekochtem Orangensaft abschmecken. Kalt rühren bis die Masse beginnt fest zu werden. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Grießflammerie in gebutterte Förmchen (ca. 150 ml) füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Für das Gewürztraminer-Sabayon:

Eigelbe, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und leicht schaumig schlagen. Anschließend über einem (ca. 80 Grad) heißen Wasserbad, mit dem Schneebesen hellcremig rühren. Dabei nach und nach Gewürztraminer, Grappa und Orangensaft zugießen. Die Crème so lange schlagen bis sie in langen Spitzen am Schneebesen hängenbleibt. Aus dem heißen Wasserbad nehmen. Nun in einer mit Eiswürfeln gefüllten Schüssel kalt schlagen. Sahne locker unterziehen und mit Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Orangen heiß abspülen und trockenreiben. Die Schale mit einem Zestenreißer abschälen. Orange dick schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Orangenfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Orangenfilets mit Pudierzucker und Saft marinieren. Die Zesten zweimal blanchieren. In Eiswasser tauchen und abtropfen lassen. Zesten trocken tupfen. Zucker in einer Pfanne schmelzen. 1-2 EL Wasser und die Zesten zugeben. So lange dünsten, bis das Wasser verdunstet und die Zesten leicht kandiert sind. Herausnehmen. Minze abspülen und trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen. Flammeri stürzen und in die Mitte eines Tellers geben. Mit Sabayon, Orangenfilets und Zesten anrichten. Mit Minzeblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 28. Mai 2013

Safran-Milchreis mit Feigen

Für 4-6 Portionen

0,1 g Safranfäden	250 g Rundkornreis	1 l Milch
Salz	150 g gesüßtes Weißbrot	1½ El Butter
6-7 El Zucker	3 El Pistazienkerne	5 frische Feigen
100 ml roter Portwein	1-2 Tl Zitronensaft	150 g geschlagene Sahne
1 El Honig	1-2 Stiele Minze	

Safranfäden in 3 El heißem Wasser einweichen. Reis, Milch und 1 Prise Salz in einem Topf zugedeckt unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Safran mit dem Sud zugeben. Bei sehr milder Hitze zugedeckt 20 Min. quellen lassen.

Weißbrot klein würfeln. ½ El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brotwürfel zugeben, mit 2 El Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Inzwischen die Pistazienkerne klein hacken. Zu den Brotwürfeln geben und kurz mitrösten. Alles auf einen Teller geben.

Pfanne auswischen und 1 El Butter darin erhitzen. 1 El Zucker und die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und goldgelb karamellisieren. Feigen wenden und mit Portwein ablöschen. 1-2 Min. einkochen und mit etwas Zitronensaft würzen.

Den Milchreis mit 3-4 El Zucker würzen. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne untermischen. Den Milchreis mit den Croûtons und den Feigen anrichten. Mit etwas Honig und dem Feigensud beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. März 2012

Schafskäse-Oliven-Soufflé auf Tomaten-Carpaccio

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	2 Schalotten
1,5 EL Butter	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
5 schwarze Oliven, entsteint	1 Ei	150 g Feta aus Schafsmilch
Salz, Pfeffer	2 Ochsenherztomaten	1 EL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	2 EL griechischer Joghurt	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in 5 mm große Würfel schneiden. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen und einige Minuten ziehen lassen. Schalotten schälen, fein würfeln und die Hälfte davon in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Oliven in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen. Die angeschwitzten Schalotten mit dem Eigelb und den eingeweichten Weißbrotwürfeln mischen. 1 EL gehackte Petersilie und Olivenscheiben dazugeben. Schafskäse in kleine Würfel schneiden und ebenfalls unter die Masse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter die Soufflémasse heben. Alles in zwei ausgebutterte feuerfeste Souffléformen (Inhalt ca. 250 ml) füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in feine Scheiben (am besten mit einer Brotmaschine) schneiden, die Tomatenscheiben auf 2 großen flachen Tellern auslegen. Essig mit 2 EL Olivenöl, den restlichen Schalottenwürfeln, einer Prise Salz und Pfeffer gut verrühren, Rest Petersilie und Schnittlauch untermischen. Die Tomaten mit der Vinaigrette beträufeln. Die Soufflés aus den Formen stürzen und in der Mitte auf den Tomaten anrichten. Joghurt obenauf geben und mit einem Petersilienblatt dekorieren.

Otto Koch 20. Juli 2012

Schwarzwurzel-Nudeln mit Kräuter-Ricotta-Päckchen

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 TL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsefond	125 g Crème double	Salz, Pfeffer
6 Stiele Petersilie	300 g Schwarzwurzeln	1 Stiel Basilikum
4 Halme Schnittlauch	150 g Ricotta	2 Blätter Strudelteig
1 Eigelb	500 g Butterschmalz	

Schalotten schälen und fein schneiden. Butter erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Mehl darüber stäuben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Crème double untermischen und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schwarzwurzeln gut waschen und gleichmäßig schälen. Mit einem Sparschäler in gleichmäßig lange Streifen schneiden. Schwarzwurzelstreifen in Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren, abgießen. Schwarzwurzeln mit der Sauce mischen und so lange köcheln lassen bis die Schwarzwurzelnudeln bissfest sind. 4 Stiele Petersilie abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. 1 EL gehackte Petersilie zuletzt unter die Schwarzwurzeln mischen. Basilikum und Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Basilikumblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Ricotta glattrühren, mit übriger, feingehackter Petersilie, Basilikum und Schnittlauch mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Filo- oder Strudelteig in etwa 10 x 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils 1 EL Ricottamasse in die Mitte des Teiges geben. Das Eigelb verrühren. Die Teigländer dünn damit bestreichen. Den Teig zusammenschlagen oder aufrollen und dabei die Ränder fest andrücken. Butterschmalz erhitzen. Ricottapäckchen darin von beiden Seiten goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Schwarzwurzelnudeln abschmecken und mit den kross gebratenen Ricottapäckchen anrichten. Mit den übrigen Petersilienstielen garnieren.

Otto Koch 22. Februar 2013

Schwarzwurzel-Rösti mit Endivien-Salat

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, vorw. fest	1 Zitrone	1 TL Mehl
8 Schwarzwurzeln	Salz	2 Tomaten
1 Kopf Endiviensalat	1 Knoblauchzehe	3 EL Balsamico
5 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	Pfeffer
4 Schalotten	100 ml Weißwein	150 g Butter
200 g Gruyere	1 Prise Muskatblüte	2-3 EL Butterschmalz
2 Eigelb		

Die Kartoffel in der Schale bissfest kochen, abkühlen lassen und schälen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen. Etwas Zitronensaft und Mehl unter das Wasser mischen. Die Schwarzwurzeln schälen, in ca. 7 cm große Stücke schneiden und ins Mehl-Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser und einem Spritzer Zitronensaft die Schwarzwurzelstücke weich garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Salzwasser blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Salat putzen, in feine Streifen schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Knoblauch, Essig und Sonnenblumenöl mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Schalotten schälen, eine Schalotte in feine Würfel, den Rest in dünne Streifen schneiden. Die gewürfelten Schalotten in einem Topf mit Weißwein aufkochen, dann etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Butter in einen Topf geben und klären. Käse grob reiben. Gekochte Kartoffeln auf der groben Reibe reiben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus den gewürzten Kartoffelspänen kleine Rösti ausbacken. Die Rösti von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen und warm stellen. In der Pfanne die Schalottenstreifen anbraten. Den passierten Weißwein in einen Schlagkessel geben, Eigelbe zugeben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen, bis das Ei zu binden anfängt. Dann vom Wasserbad nehmen und langsam die geklärte Butter unterrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Schwarzwurzeln, Schalottenstreifen und Tomatenwürfeln belegen, etwas Sauce darauf träufeln und mit Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Backofen kurz gratinieren. Den Salat mit der Vinaigrette marinieren. Jeweils 2-3 belegte Rösti aufeinandergesetzt anrichten, mit der restlichen Sauce beträufeln und den Salat dazu reichen.

Martin Gehrlein 04. Januar 2012

Selbstgemachte Pasta mit Bohnen-Kernen

Für 4 Personen

Für die Bohnen:

200 g getr. weiße Bohnenkerne	1 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Salz	3 Tomaten
1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Salbei	1/2 EL Gemüsebrühe
4 EL gehackte Petersilie		

Für den Nudelteig:

170 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	

Für die Bohnen:

Getrocknete Bohnenkerne in eine Schüssel geben und mit der vierfachen Menge kaltem Wasser über Nacht einweichen lassen. Wasser am nächsten Tag abgießen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Eingeweichte Bohnen zufügen. Soviel Wasser dazu geben, bis die Bohnen bedeckt sind. Alles ca. 1 Stunde weich köcheln. Nach ca. 30 Minuten mit etwas Salz würzen.

Für den Nudelteig:

In der Zwischenzeit den Nudelteig bereiten. Dafür beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben. Alles zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine ca. 2 mm dünn ausrollen. Teig nach Belieben in feine lange oder kurze Streifen schneiden. Tomaten waschen und trockenreiben. Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Tomaten sehr fein würfeln. Rosmarin und Salbei abspülen und trocken schütteln. Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen. Rosmarinnadeln und Salbeiblättchen fein schneiden und mit den Tomaten mischen. Etwa die Hälfte der weich gekochten Bohnen aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Übrige Bohnen im Kochfond fein pürieren. Nudeln in Salzwasser ca. 3-4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. 3 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Nudeln darin ca. 1 Minute schmoren. Mit beiseite gestellten Bohnen und Kräutertomaten zu den pürierten Bohnen geben, kurz aufkochen lassen. Mit Gemüsebrühe, Petersilienblättchen, Salz und Pfeffer würzen. Nach Belieben noch etwas Olivenöl darüber träufeln und servieren.

Vincent Klink am 16. Mai 2013

Selbstgemachte Pommes mit Tomaten-Mayo

Für 2 Portionen

300 g festk. Kartoffeln	1 Liter Pflanzenöl	2 Eier
1 TL Senf	200 ml Rapsöl	1 Zitrone
1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Stifte schneiden. In kaltem Wasser zehn Minuten liegen lassen, damit die Stärke austreten kann. Anschließend gut abtrocknen und im 160 Grad heißen Öl zwei Minuten vorfrittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und abkühlen lassen. Anschließend bei etwa 175 Grad ein zweites Mal frittieren, bis die Kartoffeln die gewünschte goldbraune Farbe haben. Für die Mayonnaise die Eier trennen und die Eigelbe mit Senf in einer Schüssel verrühren. Das Öl in einem dünnen Strahl zufügen und unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und das Tomatenmark unterrühren. Die selbstgemachten Pommes mit der Tomatenmayo auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 14. 09. 2012

Spaghetti mit scharfer Tomaten-Soße für Erwachsene

Für 2 Portionen

4 Strauchtomaten	50 g Parmesan	250 g Spaghetti
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml Rotwein
400 g passierte Tomaten	100 g Kirschtomaten	1 Lorbeerblatt
2 Stiele Oregano	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Chilischote halbieren und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin glasig andünsten. Tomatenmark zugeben und anrösten. Die Kirschtomaten grob würfeln und in den Topf geben. Die passierten Tomaten hinzugeben und das Ganze verrühren. Die Hitze reduzieren. Das Lorbeerblatt und Oregano fein hacken, dazugeben und alles zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und beiseite stellen. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und die Tomatensauce darüber verteilen. Zum Schluss mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 28. Januar 2013

Spaghetti mit Tomaten-Soße für Kinder

Für 2 Portionen

250 g Spaghetti	50 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch	2 EL Olivenöl	400 g passierte Tomaten
100 g Kirschtomaten	1 EL Tomatenmark	2 Stiele Oregano
Salz, Pfeffer	1 TL Zucker	

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Die Kirschtomaten grob würfeln, in den Topf geben. Tomatenmark zugeben und anrösten. Das Ganze schön verrühren. Nun die passierten Tomaten hinzugeben. Die Hitze reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und beiseite stellen. Den Oregano fein hacken. Die Spaghetti auf Tellern anrichten, die Tomatensauce darüber verteilen und ein wenig Oregano dazulegen. Zum Schluss mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen.

Steffen Henssler am 28. Januar 2013

Spanisches Kartoffel-Omelette

Für 2 Portionen

4 Eier	500 g festk. Kartoffeln, gekocht	150 ml Milch
Butter	Muskat	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln in grobe Scheiben schneiden. Eine Pfanne aufsetzen, etwas Öl darin erhitzen und die Kartoffeln hinzu geben und anbraten. Die Eier aufschlagen und gemeinsam mit der Milch verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und erneut verquirlen. Die Mischung über die Kartoffeln geben und bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel stocken lassen. Sobald die Masse gestockt ist, die Pfanne vom Herd nehmen, die Tortillas de Patatas durch Umdrehen der Pfanne lösen, in kleine Portionen schneiden und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 06. 03. 2012

Spargel-Kräuter-Risotto

Für 4 Personen

200 g Parmesan	1 Schalotte	250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
Salz, Zucker	3 EL Butter	400 g Risottoreis
200 ml Riesling	Saft, Schale von 1 Zitrone	

Den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitzen) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Parmesan fein reiben. 150 g geriebenen Käse zu kleinen Kreisen auf dem Backpapier verteilen. Das Blech in den Ofen schieben und den Käse ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen und vorsichtig vom Papier ziehen. (oder Parmesan fein reiben und zu kleinen Kreisen in eine beschichtete Pfanne streuen und bei mittlerer Hitze schmelzen. Vorsichtig aus der Pfanne heben und auskühlen lassen.) Schalotte schälen und fein würfeln. Von beiden Spargelsorten jeweils die holzigen Enden abschneiden und beiseite stellen. Weißen Spargel schälen. Schalen beiseite stellen. Grünen und weißen Spargel vierteln. Kerbel und Schnittlauch abspülen und trocken schütteln. Vom Kerbel die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Spargelschalen und Enden mit 1 Prise Salz, je 1 TL Zucker und Butter in ca. 800 ml kaltem Wasser aufsetzen und daraus eine Spargelbrühe kochen. Schalen abgießen. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotte darin andünsten. Reis zugeben und ca. 1 Minute dünsten. Mit etwas Salz würzen. Nach und nach mit Weißwein ablöschen. Spargelstücke, bis auf die Spitzen, untermischen. Unter Rühren die Spargelbrühe nach und nach zufügen. Brühe immer wieder nachgießen, sobald die Flüssigkeit eingekocht ist. Sobald der Reis und die Spargelstücke bissfest sind, Spargelspitzen zugeben und weitergaren. Mit Salz, übriger Butter, Zitronensaft und -schale würzen. Kräuter und die übrigen 50 g geriebenen Parmesan untermischen. Schmeckt als vegetarisches Hauptgericht oder mit einem Kalbssteak.

Jacqueline Amirfallah am 15. Mai 2013

Spargel-Spitzen mit Lauch und Morcheln

Für 4 Personen

Für Spargel, Lauch:

500 g weißer Spargel	3 Lauchzwiebeln	30 g Butter
120 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer	

Für die Morcheln:

2 Schalotten	50 g Butter	20 ml Portwein
10 ml Cognac	20 ml Madeira	Salz, weißer Pfeffer
16 Morcheln		

Für die Sauce:

3 Eigelb	60 ml Spargelsaft	20 ml Weißwein
100 g kalte Butter	Salz, Cayennepfeffer	

Für Spargel und Lauch:

Spargel schälen, waschen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel längs halbieren, dritteln und in 4 cm lange Stücke schneiden. Lauch putzen. Das Grün in feine Rädchen schneiden und erneut waschen. Das Weiße der Lauchstangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Spargel in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond zugeben und ca. 6-7 Minuten garen. Das weiße vom Lauch unter den Spargel geben, weitere ca. 2 Minuten garen und erneut würzen. 60 ml Spargelfond abschöpfen.

Für die Morcheln:

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Portwein, Cognac und Madeira zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen, mit 60 ml Spargelfond ablöschen. 20 g kalte Butter in die Sauce rühren und würzen. Morcheln putzen, in der übrigen Butter andünsten und anschließend in die Sauce geben.

Für die Sauce Hollandaise:

Eigelbe, Spargelsaft und Weißwein über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Masse vom Wasserbad nehmen. Die kalte Butter nach und nach unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Den Spargel und den Lauch auf den Tellern verteilen, Morcheln zugeben, mit Sauce Hollandaise beträufeln und die Lauchröllchen über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 23. April 2013

Spargel-Törtchen

Für 6 Personen

20-25 Stangen grüner Spargel	Zucker, Salz	1 TL Butter
7-8 Blatt Gelatine	2 Tomaten	150 g Crème-fraîche
1 Zitrone, ausgepresst	1 Bund Basilikum	2-3 EL Olivenöl
400 g Mozzarella		

Spargel am unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. In einem Topf mit Wasser aus den Schalen mit Zucker, Salz und ein wenig Butter einen Spargelfond kochen (ca. 15 Minuten), diesen durch ein Sieb passieren. Im Fond 20 Stangen Spargel bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Spitzen auf 4-5 cm Länge abschneiden, halbieren und 6 Metallringe (10 cm Durchmesser) damit auskleiden. Die restlichen gekürzten Spargelstangen würfeln. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, häuten, entkernen und in Würfel. Von dem Spargelfond 400 ml abnehmen, die eingeweichte Gelatine darunter ziehen und auflösen. Crème-fraîche unterrühren und gewürfelten Spargel sowie Tomaten unterheben. Mit Salz und etwas Zitronensaft kräftig abschmecken und die Ringe damit auffüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Restliche 5 rohe Spargelstangen mit dem Sparschäler längs in lange Streifen schneiden und mit etwas Salz, Zucker, etwas Zitronensaft, Olivenöl und Basilikum mischen. Mozzarella würfeln und die Hälfte der Würfel in einer warmen Pfanne kurz schmelzen. Spargeltörtchen vorsichtig aus den Ringen gleiten lassen, auf Tellern anrichten. Warme Mozzarellawürfel, etwas Spargelsalat und kalte Mozzarellawürfel darauf geben und servieren. Dazu Baguette reichen.

Jacqueline Amirfallah 18. April 2012

Spitzkohl-Roulade auf Bergmann-Spargel in Rahm

Für 4 Personen

Für die Bechamelsauce:

60 g Butter	60 g Mehl, gesiebt	500 ml Milch
1 Prise Muskatnuss	Meersalz, weißer Pfeffer	

Für die Spitzkohlroulade:

1 mittelgroßer Spitzkohl	1 Kartoffel, mehlig	Salz
1 Schalotte	5 EL Butter	Pfeffer, Muskat
80 g getrocknete Sauerkirschen	150 ml Portwein	150 ml Rotwein
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	

Für den Bergmannsspargel:

1 Zitrone	500 g Schwarzwurzeln	Salz
2 Schalotten	1 EL Butter	10 g Mehl
150 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	Pfeffer, Muskat

Für den Ontario-Apfel:

2 Äpfel (Ontario-Apfel)	200 ml Rotwein	30 g Zucker
20 g Tannenhonig	1 Zimtstange	30 ml Cassislikör
3 Sternanis	1/2 Vanilleschote	Zitronenschale
Orangenschale		

Für die Bechamelsauce Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl mit einem Schneebesen unterrühren und bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren anschwitzen. Die erwärmte Milch langsam unterrühren und bei schwacher Hitze zum Kochen bringen, ständig weiterrühren. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, die Hitze reduzieren und die Sauce ca. 20 Minuten unter Rühren sanft köcheln lassen. Mit Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Für die Spitzkohlroulade 10 schöne Außenblätter abzupfen, halbieren und den Mittelstrunk entfernen. Den restlichen Spitzkohl ohne Strunk in feine Streifen schneiden. Die Kartoffel mit der Schale im Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen, die Spitzkohlblätter darin weich kochen, anschließend im Eiswasser abschrecken und auf ein Küchentuch legen. Im gleichen Wasser den fein geschnittenen Spitzkohl kurz kochen und im Eiswasser abschrecken. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Ein Küchentuch auf ein Schneidebrett legen und die gekochten Spitzkohlblätter leicht überlappend auslegen, im Format 20 x 30 cm. Ein zweites Küchentuch darüber legen und mit einem Nudelholz unter Druck darüber rollen, damit sich die einzelnen Blätter miteinander festigen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel darin farblos anschwitzen. Den fein geschnittenen Spitzkohl hinzugeben und unter Rühren erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gekochte Kartoffel pellen, durchpressen und zur Bindung dazugeben. Die Spitzkohlmatte auf der Längsseite gerade schneiden, dünn mit etwas Béchamelsauce bestreichen. Darauf eine 5 - 6 mm dicke Schicht des Spitzkohlgemüses verteilen. Die Kirschen in drei gleichmäßigen Bahnen entlang der geraden Außenkante der Spitzkohlmatte darauf setzen. Mit Hilfe des Küchentuchs zu einer straffen Roulade formen, ähnlich wie einen Strudel. Die Roulade in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 120 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Roulade aus der Folie packen und in 4 gleichmäßige Stücke schneiden, in eine Pfanne geben, mit 3 EL Butter belegen. Portwein, Rotwein, Lorbeerblatt und Rosmarin zugeben und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten erhitzen. Für den „Bergmanns-Spargel“ Eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Zitronensaft vorbereiten. Die Schwarzwurzeln schälen, längs halbieren, in Rauten schneiden und diese für einige Minuten in das Zitronenwasser legen, damit sie nicht braun werden. In Salzwasser 4 – 6 Minuten garen, dann abgießen. Die Schalotten schälen, fein würfeln, in der Butter glasig schwitzen, mit etwas

Mehl bestäuben, mit Gemüsefond und Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer sowie etwas Muskat abschmecken. Schwarzwurzel zugeben und eventuell mit Hilfe von etwas Mehl nachdicken. Für die Apfelbeilage Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Wein mit den restlichen Zutaten und der abgeriebenen Zitronen- und Orangenschale aufkochen. Apfelspalten zugeben und 5 Minuten in der leicht kochenden Flüssigkeit ziehen lassen. Wenn Sie mit einem kleinen Messer mühelos in die Apfelspalten stechen können, sind sie fertig. Äpfel vom Herd nehmen, über Nacht ziehen lassen. Die Spitzkohlroulade auf die Teller geben, mit dem rahmigen Bergmanns-Spargel und den Ontario-Äpfeln anrichten.

Frank Buchholz 06. Februar 2012

Spitzkohl-Rouladen mit Schafkäse und Pastinaken

Für 4 Personen

800 g Pastinaken	5 EL Butterschmalz	Salz, Zucker, Currypulver
150 ml Gemüsebrühe	1 Spitzkohl	1 Zwiebel
400 g Feta aus Schafsmilch	Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	150 ml Sahne	6 getrocknete Aprikosen
2 EL Mandelstifte		

Die Pastinaken schälen und in feine Würfelchen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz die Pastinaken anbraten, mit Salz, einer Prise Zucker und Curry würzen. Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 5 Minuten die Pastinake bissfest garen. Dann den Topf vom Herd ziehen. Vom Spitzkohl äußere unschöne Blätter abnehmen und entfernen. Dann den Strunk des Kohlkopfes heraus schneiden und vorsichtig 8 große Kohlblätter ablösen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Kohl fein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Den geschnittenen Kohl zugeben und braten, bis der Kohl etwas Farbe angenommen hat. Schafskäse würfeln, unter den Kohl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohl- Schafkäsemischung in die blanchierten Kohlblätter wickeln und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Sahne zu den Pastinaken geben und im Topf erwärmen, Schnittlauch und Petersilie untermischen und abschmecken. Die getrockneten Aprikosen in feine Streifen schneiden, die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und die Aprikosen zugeben. In tiefen Tellern die Pastinaken anrichten, die Kohlrouladen darauf geben und mit den Aprikosen-Mandeln bestreuen.

Jacqueline Amirfallah 19. September 2012

Strudel vom Sommer-Kohl mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	2 Eier
Salz	100 ml eiskaltes Wasser	600 g Spitzkohl
1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	1 Bund glatte Petersilie
50 g Parmesan	3 EL Butterschmalz	Pfeffer, Muskat
2 EL Semmelbrösel	60 g Butter	

Für die Paprikasauce:

1 gelbe, rote, grüne Paprika	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	250 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	1 TL mildes Paprikapulver

Für den Strudelteig::

Mehl, Speiseöl, 1 Ei, eine Prise Salz und das eiskalte Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Vorsicht der Teig darf nicht zu warm werden!) Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen. Dann den Kohl haarfein schneiden oder hobeln. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Thymian und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz Zwiebel und Kohlstreifen gut anbraten. Thymian untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie, Semmelbrösel und Parmesan untermischen. Butter in einem Topf schmelzen. Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und die Kohlmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für die Paprikasauce:

Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine 5 mm große Würfeln schneiden. Tomaten waschen, den Strunk entfernen und ebenfalls klein würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen. Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika und Tomate untermischen und dünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Thymianzweige zugeben und alles ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und abschmecken. Strudel aufschneiden, anrichten und mit der Paprikasauce servieren.

Vincent Klink 23. August 2012

Tagliatelle mit Auberginen und Fetakäse

Für 2 Portionen

300 g Tagliatelle	2 kleine Auberginen	50 g getrocknete Öl-Tomaten
3 EL schwarze Oliven	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
200 g Fetakäse	kaltgepresstes Olivenöl	frischer Thymian
Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Die Auberginen in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in kaltgepresstem Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden, mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Oliven und die getrockneten Tomaten grob hacken und ebenfalls hinzufügen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken und gezupften Thymian untermischen. Die Tagliatelle bissfest kochen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Auberginen-Mischung in der Pfanne vermengen. Abschließend den Fetakäse zerbröseln und zusammen mit den Auberginen-Nudeln in der Pfanne schwenken. Jetzt ist es wichtig, genau den Moment abzapfen, an dem der Käse gerade anfängt ein wenig zu schmelzen, denn dann sind die Tagliatelle bereit, serviert zu werden. Etwas Schnittlauch darüber streuen.

Steffen Henssler am 23. Dezember 2013

Tagliatelle mit Pomodore, Chili und Kräuterseitling

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	0,5 kg Cherry Tomaten	4 EL Balsamico, süß
2 Bund Basilikum, frisch	2 Schoten Chili, frisch	200 g Kräuterseitlinge, frisch
2 EL Sojasoße, dunkel	500 g Tagliatelle	Olivenöl
Salz		

Für die Pasta Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Die Zwiebeln schälen und klein hacken. Die Tomaten putzen und vierteln. Einen Spritzer Balsamico über die Tomaten geben. Das Basilikum grob zupfen und die Chilischoten klein hacken. Die Kräuterseitlinge in sehr feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Die Pfanne erwärmen, Olivenöl darin erhitzen und die Zwiebelwürfelchen goldbraun anbraten. Die Sojasoße und den restlichen Balsamico kurz reduzieren. Die Tagliatelle in der Zwischenzeit al dente kochen und abseihen. Mit ein wenig Olivenöl schwenken. Die halbierten Tomaten und Chiliwürfelchen zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und schwenken. Die Tagliatelle ebenfalls dazu geben und gut umrühren. Mit frischem Basilikum mischen und bis auf eine Handvoll Kräuterseitlinge alle unter die Pasta heben. Die fertig zubereiteten Tagliatelle auf vier Tellern anrichten und mit den restlichen gehobelten Steinpilzen garnieren.

Tipp:

Das Pastagericht kann noch mit einem Spritzer Zitronensaft aufgepeppt werden.

Sohyi Kim am 13. Januar 2012

Tagliatelle mit Spinat-Pesto

Für 2 Portionen

200 g Tagliatelle 1 Zwiebel 50 g Babyspinat
1 Knoblauchzehe 50 g geriebener Parmesan 100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch hacken und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Babyspinat gründlich waschen und grob hacken. Mit dem Knoblauch, Öl, den Zwiebeln und Parmesan im Mixer zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tagliatelle in Salzwasser al dente kochen, abgießen und mit dem Pesto mischen. Anschließend noch etwas Parmesan über die angerichteten Nudeln geben.

Steffen Henssler am 21. Januar 2013

Tofu-Hamburger mit Chili und Peperonata

Für 4 Personen

Für die Brötchen:

250 g Weizenmehl Type 550	1 TL Salz	10 g Hefe
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	

Für das Ketchup:

4 Tomaten	2 rote Chilischoten	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	3 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe	2 EL Honig	2 EL Curry
2 EL weißer Balsamico	1 EL Rohrzucker	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

16 kleine festk. Kartoffeln	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
-----------------------------	---------------	---------------

Für die Peperonata:

3 rote Paprikaschoten	2 weiße Zwiebeln	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 EL Zitronensaft	1 EL Puderzucker

Für den Tofuburger:

1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer	1 rote Chilischote
400 g Tofu	6 EL Sojasauce	Saft und Schale von 1 Zitrone
2 TL Sesamöl	2 EL Sonnenblumenöl	4 Blätter Römervalat
1 Stück Salatgurke (ca. 50 g)	1 feste Tomate	

Für den Teig:

Mehl, 150 ml Wasser, Salz, Hefe, Zucker und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit der Teigmaschine 10 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur aufgehen lassen. Für die Brötchen jeweils ca. 50 g Teig von Hand rund formen. Die Brötchen auf ein Brett geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen mit einem Back- oder Pizzastein auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen auf dem Backstein ca. 20 Minuten backen. Für die Kartoffeln Kartoffeln waschen, schälen und längs vierteln. Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Brötchen fertig sind, herausnehmen und den Ofen auf 180 Grad herunterstellen. Kartoffeln im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Für das Ketchup:

Tomaten fein würfeln. Chili halbieren, die Kerne austreichen und fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomatenwürfel, Tomatenmark, Schalotten, Knoblauch und Chili in einer Pfanne in etwas Olivenöl so lange rösten, bis alles etwas Farbe nimmt. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Honig, Curry und Essig zugeben und bei geschlossenem Deckel weichdünsten, den Zucker zugeben und reduzieren, mit Pfeffer abschmecken.

Für die Peperonata:

Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen. Paprika halbieren, entkernen und achteln. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rote Paprika darin von allen Seiten anbraten. Zwiebel zufügen. Mit Salz, Pfeffer Zitronensaft und Zucker würzen. Alles ca. 10 Minuten dünsten. Herausnehmen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Tofuburger:

Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Chilischote halbieren, entkernen und fein hacken. Knoblauch, Ingwer und Chili mit Sojasauce, Zitronensaft und -schale, Sesamöl und Sonnenblumenöl verrühren. Tofu in 4 Scheiben schneiden und auf einen Teller geben. Marinade über den Tofu träufeln und ca. 20 Minuten marinieren. Dabei ab und zu wenden. Inzwischen

die Römersalatblätter waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Gurke waschen, in Scheiben und anschließend in feine Streifen schneiden. Die Tomate waschen und in dünne Scheiben teilen. Tofu in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten knusprig braten. Die Brötchen aufschneiden und die unteren Hälften nach Belieben mit etwas Ketchup bestreichen. Römersalat darauf verteilen und mit jeweils 1 Tofuscheibe belegen. Gurken- und Tomatenscheiben darauflegen. Die oberen Brötchenhälften darauf klappen. Burger mit Peperonata, Kartoffeln und übrigem Ketchup servieren.

Vincent Klink am 08. August 2013

Tomaten-Terrine mit Mozzarella und Basilikum-Keks

Für 2 Personen

5 Blatt Gelatine	4 Fleischtomaten	2 gelbe Tomaten
1 orange Tomate	12 Kirschtomaten	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Zucker	2 Zweige Thymian	1 Bund Basilikum
110 ml Sahne	300 g Mehl	1 Eigelb
50 g geschälte Mandeln	70 ml Olivenöl	2 Kugeln Mozzarella

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Alle Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Kirschtomaten ganz lassen, die übrigen Tomaten vierteln, die Kerne und das Tomateninnere in eine Schüssel geben. Die ausgestrichenen Kerne und 3 Tomatenviertel mit einer geschälten Knoblauchzehe pürieren und durch ein Sieb streichen. Die aufgefangene Flüssigkeit abmessen (es sollten ca. 300 ml Tomatenflüssigkeit sein, falls die Menge nicht ausreichend ist, noch mit Gemüsebrühe auffüllen). Ein Teil der Tomatenflüssigkeit in einem Topf erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. Dann alles zur restlichen Flüssigkeit geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Thymian und Basilikum abspülen, trocken schütteln. Einige Basilikumblätter grob hacken, Thymianblättchen abzupfen und unter die Tomatenflüssigkeit geben. Die vorbereiteten Tomatenviertel mit Salz und Pfeffer würzen und in die Gelatine Mischung geben. Dann alles zusammen in eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) geben und mindestens 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad) vorheizen. Restliche Basilikumblätter abzupfen. Die Hälfte davon mit 100 ml Sahne fein pürieren, Mehl, Eigelb und 1 Prise Salz untermischen und zu einem festen Teig verkneten. Diesen mit dem Nudelholz dünn ausrollen und in Dreiecke schneiden. Die Teigdreiecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 7 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. (Der Teig ergibt mehr Plätzchen, diese lassen sich in einer Keksdose gut 1 Woche aufbewahren und schmecken als Snack zu einem Sommersalat oder einfach nur so zwischendurch.) Restliche Basilikumblätter mit Mandeln, einer geschälten Knoblauchzehe, 1 EL Sahne und 50 ml Olivenöl fein pürieren und mit Salz abschmecken. Kirschtomaten mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und 2 EL Olivenöl würzen. Mozarellakugeln in der Grillpfanne von beiden Seiten braten bis sie schön weich sind. Terrine in Scheiben schneiden mit gegrilltem Mozzarella, Basilikumkeks, Sauce und Kirschtomaten anrichten.

Jacqueline Amirfallah 11. Juli 2012

Topinambur mit Taleggio und Reisbrot

Für 4 Personen

125 g Sushireis	25 ml Sake (Reiswein)	25 ml Reissessig
Meersalz	1 Msp. Ducca	8 Knollen Topinambur
2 EL Pinienkerne	80 g Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Olivenöl	200 ml Frittierfett
50 g Taleggio (ital. Weichkäse)	150 g griechischer Joghurt	1 EL Balsamico

Den Reis mit 150 ml Wasser, Sake, Reissessig, 1 Prise Salz und Ducca in einen Topf geben und den Reis weich kochen, die Flüssigkeit sollte ganz verkocht sein. Den gekochten Reis leicht abkühlen, dann zwischen Backpapier hauchdünn ausrollen. Die obere Schicht Backpapier entfernen und den Reis in einem warmen Raum über Nacht trocknen lassen. (Oder im Backofen bei 80 Grad ca. 3 Stundentrocknen.) Topinambur gut waschen und anschließend in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Butter in einem Topf bräunen, anschließend durch ein Sieb passieren und mit den Pinienkernen vermischen. Rosmarin- und Thymianzweig abspülen, trocken schütteln und in eine flache Schale legen. Olivenöl angießen und leicht salzen. Die gegarten Topinamburknollen vorsichtig schälen, dann in das vorbereitete Öl legen. Den vorbereiteten Reis in die gewünschte Form brechen und im heißen Frittierfett ausbacken, bis das Reisblattstück aufpufft. Den Käse in 3 mm große Würfel schneiden. Topinambur in der Pinienkernbutter erhitzen, dann auf der Tellermitte anrichten. Käsewürfel darauf verteilen, Joghurt punktuell darum verteilen. Mit Balsamico beträufeln und mit dem Reisbrot anrichten.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013

Vacherin Mont-d'Or im Strudel-Blatt mit Kürbis-Salat

Für 4 Personen

400 g Butternusskürbis	20 g Ingwer	1/2 Bund Koriander
1 Bio-Zitrone	4 EL Orangensaft	4 EL Rapsöl
Meersalz	1 Prise Curry	1 EL Pistazien, geröstet, gesalzen
2 EL Butter	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	200 g Filoteig
150 g Vacherin Mont-d'Or	3-5 EL Sonnenblumenöl	2 EL Kürbiskernöl

Kürbis schälen, die Kerne entfernen und Kürbis in sehr feine Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel). Ingwer schälen und fein reiben. Koriander abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit Orangensaft, Ingwer, Koriander und Rapsöl mischen. Mit Salz und Curry abschmecken und die Kürbissstreifen untermischen. Kürbis mindestens 10 Minuten darin marinieren. Pistazien grob hacken. Die Butter in einem Topf bräunen und Kreuzkümmel untermischen. Filoteig in 16 Streifen à 20x8cm, schneiden. Jeweils einen Streifen mit der Kreuzkümmelbutter bepinseln und einen weiteren Teigstreifen darauf fixieren. Die doppelten Teigstreifen, immer 2 Stück, kreuzweise auf die Arbeitsfläche legen. Käse mit einem Löffel auf die Kreuzmitte legen, mit den Teigstreifen einschlagen und andrücken. Die Strudel -Pakete in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl langsam von allen Seiten goldgelb anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kürbissalat auf den Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl beträufeln, Pistazien darauf verteilen und die Strudel-Pakete aufsetzen.

Michael Kempf 30. November 2012

Variationen vom Spargel

Für 2 Personen

Für die Ei-Vinaigrette:

2 Stängel glatte Petersilie	2 Stängel Estragon	3 Halme Schnittlauch
1/2 Zitrone	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Ei, hartgekocht		

Für die Kerbel-Hollandaise:

1 Bund Kerbel	3 EL Butter	100 ml Weißwein
1 EL Balsamico	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	Salz, Zucker
2,5 EL Butter	50 g Parmesan	100 g feine Weißbrotbrösel
1-2 Eier	1 EL Mehl	

Für die Vinaigrette Petersilie, Estragon und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone den Saft auspressen. Olivenöl mit Zitronensaft und den Kräutern gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Das Ei schälen, fein hacken und unter die Vinaigrette mischen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Für die Kerbelhollandaise Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 3 EL Butter in einem Topf bräunen. Weißwein, Balsamico und die Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse anfängt zu binden. Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen und die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Kerbel unterrühren. Gekochten Spargel aus dem Topf herausnehmen, abtropfen lassen. Grünen Spargel auf Küchentrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Weißen Spargel in ein feuchtes Tuch gewickelt warm stellen. Parmesan fein reiben und mit den Brotbröseln vermischen. Ei in einer flachen Schale verquirlen. Den grünen Spargel an den Spitzen festhalten und die Stangen in Mehl wenden, durchs gequirte Ei ziehen und anschließend in den Bröseln mischen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die panierten Spargelstangen rundum bei kleiner Hitze braten. Weißen und grünen Spargel auf Tellern anrichten, die Enden des weißen Spargels mit der Kerbelhollandaise begießen, die Ei-Vinaigrette an die Enden des panierten grünen Spargels geben.

Vincent Klink 10. Mai 2012

Variationen von der Möhre mit Sauerampfer-Soße

Für 2 Personen

600 g Möhren	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz	Salz, Zucker	150 ml Geflügelbrühe
5 g Agar Agar	3 EL Butter	1 EL Olivenöl
8 junge Bundmöhren mit Grün	1 Schalotte	1 Bund Sauerampfer
200 g Crème fraiche		

350 g Möhren schälen, in kleine Stücke schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Möhrenstücke zugeben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen, 150 ml Geflügelbrühe angießen und zugedeckt weich dünsten. Anschließend fein pürieren und 5 g Agar Agar zugeben, kurz weiter kochen. 1 EL Butter und einen Spritzer Zitronensaft untermischen, nochmal abschmecken und dann in eine rechteckige Form (ca. 25 x 15 cm) gießen und erkalten lassen (ca. 3-4 Stunden). Restliche Möhren schälen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden (mit dem Sparschäler oder der Brotschneidemaschine). Möhrenstreifen in eine Schüssel geben, etwas Salz, 1 Prise Zucker, 1 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft darüber geben und alles gut vermischen und ziehen lassen. Die Bundmöhren so putzen, dass etwas Grün oben stehen bleibt. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Möhren zugeben und weich dünsten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und klein schneiden. Dann Sauerampfer mit Crème-fraîche mischen, fein pürieren, abschmecken und nach Bedarf durch eine Sieb passieren. Das Möhrengellee aus der Form stürzen und in Rechtecke schneiden. Möhrengellee, marinierte Möhrenstreifen und gedünstete Bundmöhren auf Tellern anrichten, die Sauerampfersauce angießen und servieren. Dazu passt Baguette mit Olivenöl.

Jacqueline Amirfallah 20. Juni 2012

Wirsing-Roulade

Für 4 Personen

1 Kopf Wirsing	Salz 2 Zwiebeln	3 EL Butterschmalz
300 ml Sahne	Kümmel, Chilipulver	150 g Erdnüsse, ungesalzen
200 g Greyerzer	3 EL Erdnussbutter	1/2 rote Chilischote
1/2 grüne Chilischote	1 EL Butter	1 Spritzer Sojasauce

Den Backofen auf 80 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die dunklen äußeren Blätter vom Kohlkopf abnehmen und entfernen. Dann den Strunk des Kohlkopfes heraus schneiden und vorsichtig 8 große Kohlblätter ablösen. Diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Restlichen Wirsing (ca. 800 g) fein schneiden. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz eine fein geschnittene Zwiebel anschwitzen. Den geschnittenen Wirsing zugeben und braten, bis der Wirsing etwas Farbe angenommen hat. 200 ml Sahne angießen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Salz, Kümmel und Chilipulver würzen. 120 g Erdnüsse fein hacken, den Käse fein reiben. 1 EL Erdnussbutter, gehackte Erdnüsse und Käse zugeben, gut verrühren und nochmal abschmecken. Diese Masse auf die 8 großen Wirsingblätter verteilen, die Seitenränder einschlagen und zu Rouladen aufrollen. In einer großen Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten goldbraun anbraten, herausnehmen in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warm stellen. Rote und grüne Chili längs halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Die restliche gewürfelte Zwiebel in Rouladenpfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen, 100 ml Sahne und 2 EL Erdnussbutter zugeben. Gehackte Chili zugeben und mit Salz abschmecken. Die Sauce kurz aufkochen, restliche Erdnüsse zugeben und abschmecken. Die Wirsingrouladen anrichten, mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah 29. Februar 2012

Zucchini und Auberginen-Röllchen mit Ziegenkäse gefüllt

Für 2 Portionen

1 Zucchini	1 Aubergine	300 g Ziegenfrischkäse
1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
Salz	Pfeffer	Olivenöl

Die Aubergine und die Zucchini in dünne Scheiben schneiden und salzen. Die Scheiben gut abtupfen und mit Olivenöl einstreichen. Die Scheiben in eine Grillpfanne geben und anbraten. Eine Knoblauchzehe abziehen und mit einer Reibe fein reiben. Anschließend eine Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Zitrone halbieren, auspressen und den Saft mit dem Ziegenfrischkäse vermischen. Den Knoblauch und die Zwiebel ebenfalls hinzufügen und die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen- und Zucchini-scheiben aus der Grillpfanne nehmen und mit je einem Teelöffel der Frischkäsemasse gleichmäßig bestreichen. Die bestrichenen Gemüsescheiben aufrollen und stehend auf Tellern anrichten. Abschließend die Röllchen mit Pfeffer abschmecken und servieren.

Steffen Henssler am 08. 03. 2012

Zucchini-Risotto mit Knoblauch und Zucchini-Blüten

Für 2 Personen

700 ml Gemüsebrühe	3 frische Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
3 EL Olivenöl	150 g Risottoreis	20 ml Weißwein
3 Zweige Thymian	2 mittelgroße Zucchini	Salz, Pfeffer
80 g Mehl	1 Ei	1 Prise Paprikapulver
50 g Parmesan	4 Zucchini Blüten	250 ml Frittierfett

Die Geflügelbrühe erhitzen und zwei geschälte Knoblauchzehen mit einem Mixstab einpürieren. Zwiebel schälen, fein Würfeln, in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, den Reis dazugeben und glänzend anschwitzen. Dann mit Weißwein ablöschen, Thymianzweige hinzugeben. Wenn der Wein eingekocht ist, nach und nach heiße Brühe (ca. 550 ml) hinzufügen, so dass der Reis immer gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Unter ständigem Rühren den Reis bissfest kochen. Zucchini putzen und 4 lange dünne Längsscheiben abschneiden bzw. mit dem Sparschäler abziehen. Restliche Zucchini fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zuerst die Zucchiniwürfel, danach mit 1 EL Olivenöl die Zuchcinistreifen braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Mehl, Ei und 150 ml Gemüsebrühe einen dünnflüssigen Teig herstellen, mit einer Prise Salz und Paprika würzen. Parmesan fein hobeln und 1 EL unter den Teig mischen. Von den Zucchini Blüten die Blütenstempel entfernen, die Blüten durch den Teig ziehen und in einem Topf mit heißem Frittierfett goldgelb ausbacken. Übrige Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden, diese ebenfalls durch den Teig ziehen und frittieren. Restlichen Parmesan unter den Risotto mischen und abschmecken. Die gebratenen Zucchiniwürfel untermischen und anrichten. Mit den gebratenen Zuchcinistreifen, frittierten Blüten und dem Knoblauch verzieren.

Jacqueline Amirfallah 15. August 2012

Zucchini-Taler mit Radieschen-Quark

Für 2 Personen

1 Bund Radieschen	250 g Magerquark	70 ml Milch
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
250 g Zucchini	250 g Kartoffeln	1 Ei
1 EL Mehl	1 Prise Muskat	

Für den Quark Radieschen waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Quark mit Milch und 1 TL Olivenöl glatt rühren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch und Radieschen unter den Quark mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini waschen und grob raspeln. Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken. Mit den Zuchiniraspeln mischen. 1 Ei und das Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dieser Masse in einer Pfanne mit Olivenöl kleine Taler ausbacken. Damit die Garzeit nicht zu lange wird, sollten die Taler möglichst dünn sein. Die Zucchini-Taler mit dem Radieschen-Quark anrichten und servieren.

Vincent Klink am 06. Juni 2013

Zuckerschoten mit Oliven-Paste

Für 4 Personen:

Tapenade:

200 g schwarze Oliven	50 g Kapern	3 Anchovis
2 Knoblauchzehen	1–2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zuckerschoten:

400 g Zuckerschoten	1/2 kl. rote Chili	1 EL halbgetrocknete Tomaten
1 EL gehackte Petersilie	1 EL Basilikum	200 g Schafskäse
2–3 EL Olivenöl		

Die Zuckerschoten in 200 ml kochendem Salzwasser für zwei Minuten blanchieren. Danach unter fließendem Wasser abschrecken.

Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden, die getrockneten Tomaten kleinhacken. Aus Chili, Tomaten, gehackten Kräutern und etwas Olivenöl eine Soße für den Schafskäse rühren. Jetzt die Tapenade zubereiten. Dazu Oliven, Kapern, Anchovis, Knoblauch und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zuckerschoten auf einen großen Teller geben. Mit einem kleinen Löffel die Olivenpaste in kleinen Häufchen auf den Zuckerschoten verteilen.

Den Schafskäse dazulegen. Alles mit dem Kräuter-Chili-Tomaten-Öl beträufeln. Dazu passt frisches Brot.

Tipps:

Wer dieses Rezept gleich als Hauptgang servieren möchte, hat viele Möglichkeiten: Es passen dazu kleine Pellkartoffeln, kurzgebratenes Fleisch wie Kalbskotelett oder auch Fisch wie Kabeljau.

Zuckerschoten sind eine Erbsensorte, die sehr früh geerntet wird und einen hohen Zuckergehalt hat. Die Schoten schmecken knackig und können roh mitsamt Schale gegessen werden. In Europa haben sie nur kurz im Frühjahr Saison, sonst werden sie von weiter her importiert. Für das Rezept können die Schoten durch junge Bohnen oder Zucchini ersetzt werden.

Tapenade ist nicht gleich Pesto: Für Tapenade werden Oliven, Anchovis und Kapern püriert, für Pesto Kräuter, Parmesan und Öl im Mörser zerstampft. Beide halten sich einige Wochen im Kühlschrank – im Glas mit Öl bedeckt.

test März 2012

Index

- Apfelmus, 91
Artischocke, 81, 89
Aubergine, 1, 2, 4, 41, 48, 64, 94, 109, 116
Auflauf, 40
Avocado, 2, 60, 63
- Birne, 22, 25, 67
Blätterteig, 2
Blumenkohl, 6, 12
Bohnen, 26, 81, 100
Brokkoli, 24, 40
Burger, 10, 41, 111
- Chicoree, 40
Couscous, 1, 12, 26, 32
Crepes, 50, 95
Curry, 11, 12, 15, 26, 27, 37, 48, 53, 72, 73, 83, 107, 111, 113
- Eier, 1, 5, 6, 15, 17, 20–22, 25, 28, 29, 31, 33–35, 38, 44, 45, 49, 50, 54, 55, 60, 65, 70, 76, 77, 79–81, 83, 84, 86, 89, 91–93, 95, 101, 102, 108, 114
- Eisberg, 25
Erbsen, 16, 20, 25, 28, 33, 34, 42, 79, 81, 86
- Falafel, 14
Filoteig, 4, 15, 16, 18, 64, 113
Frischkäse, 2, 7, 13, 15, 16, 19, 31, 33, 45, 51, 53, 56, 70, 92, 116
- Gnocchi, 3, 38
Gorgonzola, 57
Gratin, 38–41
Grillenkäse, 41
Gurke, 5, 20, 39, 54, 64, 76, 111
- Kürbis, 29, 37, 42, 44–47, 49, 57, 60, 72, 113
Knödel, 44, 71, 72
Kohlrabi, 7, 17, 27, 31, 34, 54, 59
Kraut, 63
Kuchen, 16, 34, 76, 92, 105
- Lasagne, 46, 56–58
- Lauch, 27, 45, 50, 53
Linsen, 2, 11, 14, 53, 60, 73
- Möhren, 4, 6, 7, 10–12, 17, 20, 27, 28, 31, 33–35, 38, 45, 51, 53, 55, 56, 59, 72, 74, 79, 81, 115
Mozzarella, 15, 19, 21, 28, 43, 46, 88, 105, 112
- Nudeln, 6, 19, 44, 57, 58, 69, 70, 77, 80, 82, 88–90, 93, 94, 100–102, 109, 110
- Ofen-Schlupfer, 70
- Paprika, 1, 6, 7, 32, 38, 43, 48, 58, 60, 63, 111
Pastinaken, 28, 45, 53, 56, 73, 107
Pfannkuchen, 92
Pilze, 4, 20, 26, 39, 40, 50, 61, 68, 69, 77–79, 82, 104, 109
Polenta, 43, 82
- Quark, 22, 34, 42, 56, 61, 67, 71, 72, 80, 85, 117
- Rösti, 54, 99
Rüben, 9, 81, 86
Radicchio, 26
Radieschen, 17, 31, 117
Ragout, 28, 29, 37, 69, 86–88, 92
Ravioli, 19, 47, 51, 77, 82, 88, 89, 93, 94
Reis, 21, 28, 30, 65, 66, 68, 97, 103, 117
Remoulade, 6, 20
Rettich, 54
Rosenkohl, 92
Rote-Bete, 5, 9, 23, 28, 31, 42, 93
Rotkraut, 95
- Sauerampfer, 31, 39, 115
Sauerkraut, 18
Schafskäse, 4, 32, 53, 58, 64, 80, 97, 118
Schoten, 1, 4, 17, 38, 81, 109, 111, 118
Schwarzwurzeln, 23, 35, 87, 98, 99, 106
Sellerie, 4, 6, 11, 17, 20, 27–29, 35, 38, 45, 74, 79

sonstige, 96
Spaghetti, 6, 44, 70, 101, 102
Spargel, 7, 16, 36, 103–106, 114
Spinat, 7, 16, 32, 41, 57, 61, 62, 64, 69, 70,
76, 110
Spitzkohl, 42, 53, 106–108
Steckrübe, 11
Strudel, 98, 108, 113

Tagliatelle, 109, 110
Tatar, 59
Teig-Taschen, 19, 47, 51, 77, 80, 82, 88–90,
93, 94
Topinambur, 113

Vegan, 8, 24, 30, 40, 41, 46, 52, 60, 63, 109

Weißkohl, 44
Wirsing, 116

Ziegenkäse, 53, 116
Zucchini, 8, 38, 43, 59, 75, 116, 117