

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Verschiedenes

2023-2024

73 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

Inhalt

Tsatsiki	1
Pfirsich-Bowle	1
Petersilien-Öl	1
Geflügelfond	2
Koriander-Ingwer-Mayonnaise	2
Rosé-Glühwein	2
Steinpilz-Ricotta-Pesto	3
Haselnuss-Petersilien-Pesto	3
Paprika-Pesto	4
Rinder-Brühe	5
Haselnuss-Muffins	6
Zwiebelkuchen	7
Quark-Mandel-Pfannkuchen mit Heidelbeeren	8
Biskuits mit Bananenkaramell	9
Klare Fleischbrühe	10
Griechische Marinade für Souvlaki	10
Röstzwiebelbutter	10
Croissants	11
Pizzateig	12
Erdbeermarmelade mit Vanille	13
Drei Rezepte für Tapas	14
Sangría	15
Steak-Marinade	15
Spareribs-Marinade	16
Nudel-Teig Grundrezept	16
Steak-Marinade	16

Hefe-Teig	17
Honig-Senf-Dip	17
Kräuter-Brotkonfekt, glutenfrei	18
Tsatsiki	18
Pistazien-Schoko-Kekse	19
Schnittlauchöl	19
Geröstete Zwiebeln	20
Confierter Knoblauch	20
Kräuterbutter	21
Gyros-Gewürz selbst gemacht	21
Pfannkuchen - Grundrezept	21
Currypaste	22
Curry-Gewürz-Öl	22
Pfannkuchen mit Buttermilch	22
Rippchen-Marinade	23
Dreikönigskuchen mit kandierten Früchten	24
Grillmarinade für Fleisch	25
Joghurt selbst gemacht	25
Mandel-Colada im Glas	26
Plunderteig	27
Maroni-Grog mit Schuss	28
Kimchi klassisch	29
Basilikum-Pesto	30
Eierlikör	30
Apéro chaud mit Zimt-Mütze	31
Gremolata	31
Saftiges Butter-Rührei 'Profi-Klasse'	32
Das perfekte Rührei	33
Gefüllte Eier	34
Orangen-Eis selbstgemacht	35
Beurre Blanc	35
Trockenrub-Mischung	36

Grillmarinade	36
Perfekte Mayonnaise für Pommes	36
Pochiertes Ei	37
Tsatziki	37
Marinade für Geflügel-Fleisch	37
Pasta-Variationen	38
Blumenkohl-Brokkoli-Dip	39
Kräuterbutter mit Zitrone	40
French Dressing	40
Brennnessel-Pesto	41
Gewürzsalz	41
Frischkäse-Eier	42
Gemüse-Creme	42
Käse-Fondue mit Dreierlei zum Tunken	43
Halve Hahn	43
Index	44

Tsatsiki

Für 10-15 Portionen:

1 kg Dickmilch 3 Knoblauchzehen 0,5 Salatgurke
2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

4 EL Dickmilch beiseitestellen. Ein breites Sieb mit einem Küchen- oder Leinentuch auslegen und auf eine hohe Schüssel stellen.

Die restliche Dickmilch in das Tuch geben und abdecken. Die Dickmilch über Nacht abtropfen lassen.

Knoblauch pellen und pressen. Die Salatgurke schälen und das Kerngehäuse entfernen. Das Gurkenfleisch sehr fein raspeln und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die abgetropfte Dickmilch mit Knoblauch, Olivenöl und Gurke vermengen.

Die zurückgestellte Dickmilch unterrühren, damit die Creme etwas geschmeidiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rainer Sass am 29. Dezember 2024

Pfirsich-Bowle

Für 8 Gläser

500 g Pfirsiche, Dose 1 TL Vanillezucker 1 Flasche Weißwein, trocken
1 Flasche Sekt, eisgekühlt einige Eiswürfel

Die Pfirsiche abtropfen lassen, den Sud auffangen. Pfirsiche in gleichmäßige Würfel schneiden. Vanillezucker und Pfirsichsud verrühren und in eine Bowlen-Schüssel geben. Pfirsiche und nach Belieben bereits Weißwein zugeben. Bis zum Servieren gut kühlen.

Bowlenansatz mit Wein (sofern noch nicht zugegeben) auffüllen, dann den Sekt vorsichtig angießen. Nach Belieben zusätzlich einige Eiswürfel in die Bowle geben.

Tarik Rose am 11. Dezember 2024

Petersilien-Öl

Für 4 Personen

50 g frische Blattpetersilie 50 ml Traubenkernöl 50 ml Buttermilch
1 Zitrone, Abrieb 2 Prisen Salz

Die Petersilienblätter abzupfen und waschen. Danach gut abtropfen lassen oder vorsichtig mit Küchenpapier trocken tupfen. Denn das Abtropfwasser würde das Öl verwässern. Die trockene Petersilie mit dem Öl mixen. Anschließend die Masse circa 5 Stunden ziehen lassen und durch ein feines Sieb gießen, damit die Petersilienreste vom Öl getrennt werden.

Die Buttermilch mit Zitronenabrieb und dem Salz verfeinern und anschließend vorsichtig unter das Petersilienöl heben.

Die gewonnenen Petersilienreste können übrigens zum Abschmecken von Gemüse verwendet werden.

Die Soße passt vorzüglich zu hellem Fisch.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024

Geflügelfond

Für 8 Personen

2 Zwiebeln	2 kleine Sellerieköpfe	1 Bund Petersilie
1 Stange Lauch	2 Knoblauchzehen	2 Hühnchen
5 kleine Karotten	Salz	

ca. 15-20 Minuten garen. Damit der Geflügelfond oder die Geflügelbrühe nicht grau wird, immer alles was nach oben schwimmt ordentlich abschöpfen. Dann die Brust auslösen. Die Keule noch mal 5 Minuten in das leicht köchelnde Wasser geben und weiter garen, dann auch die Keule auslösen.

Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und danach 5 Minuten in den Geflügelfond dazugeben. Anschließend wieder herausnehmen.

Jetzt haben Sie einen fertigen Geflügelfond oder Geflügelbrühe. Mit dem Geflügel und dem Gemüse und können Sie es als Eintopf weiter verarbeiten.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024

Koriander-Ingwer-Mayonnaise

Für 10 Personen

1 kg Mayonnaise	50 g Saft von eingel. Ingwer	100 g Schalotten
25 g Sojasoße	130 g Sweet Chilisoße	50 g gehackten Koriander
100 g gehackten, eingel. Ingwer		

Die Schalotten hacken und leicht andünsten.

In die Mayonnaise Ingwer-Flüssigkeit, Sweet Chilisoße und Sojasoße einrühren. Dann kommen Schalotten, Koriander und Ingwer hinzu. Die Masse gut vermengen und abschmecken.

Eventuell je nach Geschmack und Mayonnaise etwas nachsalzen.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024

Rosé-Glühwein

Für zwei Personen

1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Orange, Schale	250 ml Rosé-Wein
250 ml Weißwein, Burgunder	4 cl Rum	4 cl Orangenlikör
2 Zimtstangen	2 Sternanis	1 Vanilleschote
50 g Zucker		

Die Zimtstangen und Sternanis in einem Topf anrösten.

Orangen waschen, trockentupfen und Schale einer halben Orange dünn abschälen und die Orangenschalen in den Topf geben. Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen und mit den Alkoholen ablöschen.

Vanilleschote im Ganzen hinzugeben und bei geringer Hitze ziehen lassen. Apfel in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Apfelspalten kurz vor dem Servieren in den Glühwein geben, kurz ziehen lassen und servieren.

Björn Freitag am 05. Dezember 2024

Steinpilz-Ricotta-Pesto

Für 4 Personen:

30 g getroc. Steinpilze	100 g Ricotta	1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan	2 Zweige Thymian	50 g Walnüsse
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Steinpilze in eine Schüssel geben und kochendes Wasser hinzufügen, bis sie knapp bedeckt sind. Etwa 30 Minuten einweichen. Dann abtropfen lassen und in grobe Stücke schneiden. Darauf achten, dass sie nicht mehr sandig sind. Gegebenenfalls nochmals abspülen. Das Einweichwasser durch ein sehr feines Sieb gießen.

Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Thymianblätter von den Stielen zupfen.

Walnüsse ohne Fett in einer Pfanne oder im Backofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen und duften. Alle vorbereiteten Zutaten, Olivenöl und etwa 2 EL Einweichwasser in einem Mixer oder mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack kann man die Konsistenz durch mehr Einweichwasser oder Olivenöl verändern. Das Pesto mit frisch gekochter Pasta servieren. Nach Geschmack geriebenen Parmesan darüber streuen.

Tipp:

Das Pesto kann man in Gläser füllen und zwei bis drei Wochen im Kühlschrank lagern. Dafür die Oberfläche mit Olivenöl bedecken.

Zora Klipp am 17. November 2024

Haselnuss-Petersilien-Pesto

Für 4 Personen:

1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
100 g Haselnüsse	200 ml Olivenöl	1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer	Chilipulver	

Basilikum und Petersilie waschen und die Blätter und weichen Stängel in grobe Stücke zupfen. Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Die Nüsse in einer Pfanne oder im Backofen ohne Fett kurz rösten, bis sie leicht bräunen und anfangen zu duften. Anschließend alle Zutaten in einen Mixer geben oder mit einem Pürierstab zu einem Pesto verarbeiten. Gegebenenfalls etwas mehr oder weniger Olivenöl dazugeben. Mit frisch gekochter Pasta servieren und mit gehackten Nüssen garnieren.

Tipp:

Das Pesto kann man in Gläser füllen und zwei bis drei Wochen im Kühlschrank lagern. Dafür die Oberfläche mit Olivenöl bedecken.

Zora Klipp am 17. November 2024

Paprika-Pesto

Für 4 Personen:

2 rote Paprika	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Majoran
100 g Parmesan	50 g Sonnenblumenkerne	4 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Chilipulver		

Paprika halbieren und die Kerne entfernen. Mit der Schale nach oben auf ein Backblech legen und etwa 10 Minuten im Ofen grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Tuch bedecken und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Haut abziehen und die Paprika in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch schälen, Majoranblätter von den Stielen zupfen, Parmesan reiben.

Die Sonnenblumenkerne ohne Fett in einer Pfanne oder im Ofen rösten, bis sie leicht Farbe bekommen.

Alle vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl, Essig und Zitronensaft in einen Mixer geben und zu einem geschmeidigen Pesto verarbeiten. Das geht auch mit einem Pürrierstab. Gegebenenfalls noch etwas Olivenöl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili nach Belieben abschmecken. Mit gekochter Pasta servieren.

Wer mag, garniert die Nudeln mit gebratenen Paprika- und Knoblauchscheiben.

Tipp:

Das Pesto kann man in Gläser füllen und zwei bis drei Wochen im Kühlschrank lagern. Dafür die Oberfläche mit Olivenöl bedecken.

Zora Klipp am 17. November 2024

Rinder-Brühe

Für etwa 2 l:

2,5 l kaltes Wasser	1 kg Suppenfleisch	4 Rinderknochen
4 Möhren	0,5 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
2 Petersilienwurzeln	1 Pastinake	2 Zwiebeln
2 frische Lorbeerblätter	1 EL Wacholderbeeren	1 Sternanis
1 Stück Ingwer	1 TL Paprikapulver	1 TL Pfefferkörner
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	

Suppenfleisch und Knochen waschen und trocknen. Gemüse waschen, putzen und mit Schale zerteilen. Ingwer mit Schale in Scheiben schneiden.

Zwiebeln mit Schale halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett schwarz rösten. Die vorbereiteten Zutaten mit Lorbeer, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern, Paprikapulver, Sternanis und Petersilie in einen Topf geben und das Wasser hinzufügen. Kräftig aufkochen, dann die Hitze auf die Hälfte reduzieren.

In den ersten 10 Minuten der Kochzeit die aufsteigenden Trübstoffe mit einer Schaumkelle entfernen und den Ansatz etwas salzen und pfeffern.

Die Hitze nochmals etwas reduzieren und den Topf verschließen. Die Brühe etwa 2 Stunden köcheln lassen, dann das Gemüse und das Fleisch entfernen und die Brühe durch ein feines Sieb gießen. Gegebenenfalls nochmals etwas einkochen. Das intensiviert den Geschmack.

Tipps:

Frisches Gemüse kann man durch Gemüseabschnitte ergänzen oder ersetzen.

Für eine Gemüsebrühe das Fleisch weglassen und durch mehr Gemüse ersetzen.

Übrig gebliebene Brühe lässt sich gut einfrieren, am besten portionsweise.

Tarik Rose am 29. September 2024

Haselnuss-Muffins

Für 12 Stück

Für die Streusel:

30 g gemahl. Haselnüsse 30 g brauner Zucker 20 g weiche Butter
1 TL Zimt

Für den Teig:

220 g Weizenmehl	160 g Zucker	1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron	1/2 TL Salz	1 EL + 1 TL Zimt
150 ml Milch	2 Eier (L)	125 ml Sonnenblumenöl
2 TL Vanillearoma	90 g Haselnüsse	40 g Zartbitterschokolade

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit 12 Papier-Förmchen auslegen.

Für die Streusel alle Zutaten in einer Schüssel mischen, kurz zu Streuseln kneten und beiseite stellen.

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt mischen. In einer weiteren Schüssel Milch, Eier, Öl, Vanillearoma verrühren.

Die Milch-Öl-Mischung zu den trockenen Zutaten geben und gut verrühren, dann 70g grob gehackte Haselnüsse und die gehackte Zartbitterschokolade dazu geben und kurz unterheben.

Den Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Mit den Streuseln und anschließend mit den restlichen grob gehackten Haselnüssen bestreuen und 20-25 Minuten backen.

Dann aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Markus Hummel am 27. September 2024

Zwiebelkuchen

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Dinkelmehl, 630	1 Ei (M)	100 g Butter
1 Prise Salz	Fett	

Für den Belag:

600 g Zwiebeln	80 g Speck	2 Zweige Thymian
2 Eier	150 g Schmand	80 g Sahne
Salz	Pfeffer	1 TL Kümmel

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsplatte oder in eine Schüssel sieben. Das Ei, Butter und mit 1 Prise Salz dazugeben. Alles rasch glatt verkneten (eventuell noch 1-2 EL kaltes Wasser zugeben). Den Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Speck in einer großen Pfanne auslassen. Zwiebeln zugeben und unter Wenden glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Sobald die Zwiebeln handwarm abgekühlt sind eine Springform (Durchmesser 26 cm) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die Springform damit auslegen, dabei einen 3-4 cm Rand hochziehen. Teigrande gerade schneiden.

Die Eier in einer Schüssel leicht schaumig aufschlagen. Schmand, Sahne, Salz, Pfeffer, Thymian und Kümmel dazugeben und alles glatt verrühren.

Die Zwiebel-Speckmasse unter die Eimasse mischen und alles auf dem Teig in der Form verteilen. Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.

Den Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen, Form auf ein Kuchengitter setzen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Dazu passt knackiger Blattsalat.

Sören Anders am 27. September 2024

Quark-Mandel-Pfannkuchen mit Heidelbeeren

Für 4 Personen:

250 g Heidelbeeren	1 Vanilleschote	2 Stängel Zitronenmelisse
1 EL Cassislikör	1 TL Honig	1 Zitrone
6 Eier	400 g Magerquark	2 TL Ahornsirup
150 g gemahlene Mandeln	1 EL Butter	

Die Heidelbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.

Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen.

Die Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Heidelbeeren in einer Schüssel mit Zitronenmelisse, Cassis, Honig und 1 Msp. vom Vanillemark marinieren (wer Cassisirup verwendet kann den Honig weglassen).

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Pfannkuchen Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Die Eier in eine Rührschüssel aufschlagen und verquirlen.

In einer zweiten Schüssel Quark, restliches Vanillemark, Zitronenschale und Ahornsirup mit dem Schneebesen gut vermischen.

Unter die Quarkmischung zunächst die Eier, dann die gemahlene Mandeln unterheben.

Die Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, die Masse hineingießen und kurz braten, bis sie auf der Unterseite leicht bräunt.

Dann den Pfannkuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 5 Minuten fertig backen.

Anschließend den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen und sofort auf einen großen Teller gleiten lassen.

Pfannkuchen in Stücke teilen und die marinierten Heidelbeeren dazu servieren.

Tarik Rose am 25. September 2024

Biskuits mit Bananenkaramell

Für den Kuchen:

160 g Butter 400 g Datteln, entsteint 6 Eier (Größe M)
1 Prise Salz 100 g brauner Zucker

Für den Karamell:

100 g reife Bananen 100 g Zucker 50 g Butter (weich)
1 Prise Salz 200 g Sahne

Für den Kuchen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen.

Die Datteln klein schneiden, dann mit der geschmolzenen Butter im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse verarbeiten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen.

Zucker und Eigelbe in einer Schüssel schaumig rühren und die Dattel-Butter-Masse untermischen. Zunächst ein Viertel vom Eischnee gut unterrühren, damit die Masse lockerer wird. Dann das restliche Eiweiß unterheben.

Eine Kastenkuchenform (ca. 30 cm lang) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Kuchen im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen. Dann den Ofen abschalten, kurz die Ofentür öffnen, damit die Hitze entweichen kann. Die Backofentür wieder schließen und den Kuchen im Ofen abkühlen lassen (so sackt der Kuchen nicht so zusammen).

Für den Karamell die Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Wichtig, den Karamell nicht zu dunkel werden lassen, er schmeckt sonst bitter! Die Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

Die Bananenscheiben und 1 Prise Salz hinzufügen, mit Sahne ablöschen und umrühren.

Diese Mischung aufkochen lassen, mit dem Pürierstab glatt mixen und leicht köchelnd um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Sobald der Karamell Blasen wirft, den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt zur Seite stellen.

Zum Servieren Kuchen aus der Form lösen, in etwa daumendicke Scheiben schneiden.

Mit einem Klecks Bananenkaramell garnieren und auf Tellern anrichten.

Stephan Hentschel am 24. September 2024

Klare Fleischbrühe

Für 4 Portionen:

1 kg Rindermarkknochen	Salz	2 Karotten
2 Petersilienwurzeln	250 g Knollensellerie	2 Zwiebeln
1 Stange Porree	3 Stiele glatte Petersilie	0,5 TL schwarze Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter	2 Gewurznelken	

Knochen in einem Topf in kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen, damit alle Stoffe, die die Suppe trüben könnten, entfernt werden.

Knochen aus dem Wasser nehmen, das Wasser wegschütten und den Topf säubern.

Knochen wieder zurück in den Topf geben. 3 l kaltes Wasser und 2 EL Salz dazugeben, alles aufkochen und die Brühe bei niedriger Hitze ohne Deckel 4 1/2 Stunden köcheln lassen. Nach 5 Minuten und auch immer zwischendurch das aufgestiegene, geronnene Eiweiß und das aufschwimmende Fett mit einer Schaumkelle abschöpfen, sodass eine klare Brühe entsteht. Eventuell während des Kochprozesses noch etwas Wasser angießen, damit die Knochen bedeckt bleiben. Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen. Karotten und Petersilienwurzeln quer halbieren und Sellerie in grobe Stücke schneiden. Wurzeln der Zwiebeln abschneiden und Zwiebeln samt Schale waagrecht halbieren. Porree längs halbieren, waschen und quer dritteln. Gemüse, Petersilie samt Stielen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Nelken zu den Knochen in den Topf geben und darin mitköcheln lassen.

Nach 4 1/2 Stunden ein sauberes Küchenhandtuch in heißem Wasser ausspülen und auf ein Sieb legen. Brühe durch das Tuch in einen weiteren Topf passieren.

Steffen Henssler am 20. September 2024

Griechische Marinade für Souvlaki

1 Zitrone	1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl
1 EL getrock. Oregano	Salz, schwarzer Pfeffer	

Zitrone auspressen und den Saft mit den restlichen Zutaten gut verrühren. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Ideal zu Schwein und Geflügel.

NN am 22. August 2024

Röstzwiebelbutter

Für 4 Personen:

250 g weiche Butter	1/2 Zitrone	4 EL Röstzwiebeln
4 EL Joghurt	Salz, schwarzer Pfeffer	

Die Butter mit einem Handmixer oder in einer Küchenmaschine cremig aufschlagen. Saft und Abrieb einer halben Zitrone unterrühren, ebenso den Joghurt.

Die Röstzwiebeln mörsern und zusammen mit frischem schwarzen Pfeffer und ggfs. Salz unterrühren. Da handelsübliche Röstzwiebeln meist Salz enthalten, vorsichtig beim Würzen sein. Die Röstzwiebelbutter in eine Schale abfüllen und glatt streichen.

Dazu ein frisches Brot reichen und mit dem Dip anrichten.

Björn Freitag am 19. August 2024

Croissants

Für ca. 7 Croissants:

Für den fermentierten Vorteig:

70 g Weizenmehl 405	50 ml Wasser	1,5 g Hefe
1 Prise Salz		

Für den Teig:

800 g Weizenmehl 405	140 g Zucker	40 g Hefe
25 g Butter	20 g Salz	150 ml Milch
275 ml Wasser		

Für die Butterplatte:

400 g Butter	100 g Weizenmehl 405
--------------	----------------------

Zum Bestreichen:

1 Ei	30 ml Läuterzucker
------	--------------------

Läuterzucker ist eine zu gleichen Teilen Wasser und Zucker aufgekochte und sodann abgekühlte Flüssigkeit. Für den Vorteig Mehl, Wasser, Hefe und Salz in die Rührschüssel geben und 2 Minuten langsam kneten, dann 2 Minuten schnell kneten.

Die Vorteigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Vorteig 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen, dann ca. 18-24 Stunden im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Tag für den Teig Mehl, Zucker, Hefe, Butter, Salz, Milch, Wasser und den fermentierten Vorteig in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine 5 Minuten langsam kneten. Dann die Teigschüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 1,5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen. Anschließend den Teig nochmal kneten, zunächst 2 Minuten langsam, dann 5 Minuten schnell kneten.

Den Teig eher quadratisch als rund formen, in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden ins Gefrierfach legen, dann herausnehmen und nochmals 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Dies ist wichtig, damit sich der Teig entspannen kann und man später eine gleichmäßige Teig-Butter-Konsistenz erreicht.

Für die Butterplatte die Butter und das Mehl mit dem Knethaken der Küchenmaschine gut vermischen, quadratisch ausrollen (ca. 1 cm dick). Die Tourierbutter abdecken und im Kühlschrank kaltstellen, bis sie eine mittelfeste Konsistenz angenommen hat.

Zum Tourieren von Teig und Butterplatte zunächst den Teig zu einem Quadrat ausrollen.

Das Teigquadrat auf die Arbeitsfläche legen, die Butterplatte um 45 Grad versetzt darauflegen und die Teigecken darüber schlagen, so dass die Butterplatte nicht mehr zu sehen ist.

Dann alles mit dem Rollholz in eine Richtung lang ausrollen. Wichtig ist es, nur in eine Richtung zu rollen, also nach oben und unten, nicht aber nach rechts und links. Dann den Teig unten anheben und zur Teigmitte legen, das obere Teigstück nehmen und darüberlegen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie einpacken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann das Teigpaket auspacken, nun um 90 Grad drehen wieder lang in eine Richtung ausrollen, dann den Teig unten anheben und zur Teigmitte legen, das obere Teigstück nehmen und darüberlegen. Das Teigpaket in Frischhaltefolie einpacken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den geruhten Teig auspacken und wieder wie gewohnt in eine Richtung auf ca. 3 mm Stärke ausrollen.

Aus dem Teig spitzwinklige Dreiecke ausschneiden. Die Dreiecke zur spitzwinkligen Ecke aufrollen. Dann die Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde ruhen lassen, bis die Croissants um etwa das Doppelte aufgegangen sind.

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Die Folie von den aufgegangenen Croissants abziehen, die Croissants mit verquirltem Ei abstreichen und ca. 18 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.
Die frisch gebackenen Croissants aus dem Ofen nehmen, direkt mit Läuterzucker abstreichen und abkühlen lassen.

Fabian Böckeler am 26. Juli 2024

Pizzateig

Für 4 Portionen

500 g Weizenmehl 405 300 ml Wasser 2 TL Salz
5 g Frischhefe

Für die Sauce:

1 Dose Pizzatomaten Salz, Pfeffer Zucker
Basilikum Oregano

Zunächst das Mehl mit dem Salz sieben und es in eine Teigrührmaschine oder einen Brotbackautomaten mit Teigfunktion füllen. Nun die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und anschließend zum Mehl-Salz-Gemisch geben.

Anschließend die Zutaten in 20 Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verkneten um eine geschmeidige Textur zu erhalten.

Anmerkung:

Eine elektrische Hilfe ist hier fast schon Pflicht, zur Not tut es auch ein Handrührgerät mit Knethaken.

Nach dem Kneten den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und zwei Stunden ruhen lassen. Anschließend in vier Stücke zu je 200 g teilen, diese zu Kugeln formen und wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen lassen.

Die geringe Menge Hefe sorgt gemeinsam mit der langen Gärung für einen äußerst aromatischen Teig.

Tipps für weitere Verarbeitung:

Den Teig so dünn (unter 4 mm) wie möglich ausrollen oder ziehen.

Für die Tomatensoße einfach eine Dose Schälto­maten mit (viel) Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano kalt pürieren, nicht kochen. Anschließend mittig auf die Pizza auftragen und in kreisrunden Bewegungen mit der Kelle über die komplette Pizza verteilen. Eine gute Pizza sollte man nicht in Tomatensoße ertränken. Wenn einzelne Teigbereiche keine Soße abbekommen, macht das nichts.

NN am 21. Juli 2024

Erdbeermarmelade mit Vanille

Für 2 Personen

750 g geputzte Erdbeeren 250 g Gelierzucker (3:1) 1 Vanilleschote

Einen kleinen Teller ins Gefrierfach stellen, um damit die Gelierprobe durchzuführen. Erdbeeren putzen und vierteln. Am Ende braucht man 750 g geputzte Erdbeeren, damit Erdbeeren und Gelierzucker im richtigen Verhältnis stehen. Die geputzten und geviertelten Erdbeeren in einen großen Topf geben. 250 g Gelierzucker dazugeben und alles kräftig verrühren. Die Mischung 3 Minuten stehen lassen, damit die Erdbeeren Saft ziehen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Das Vanillemark und die Schote zu den Erdbeeren geben.

Die Erdbeeren unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis ausreichend Erdbeersaft austritt. Dann die Mischung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen und dabei ständig rühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Den Teller aus dem Gefrierfach nehmen. Einen kleinen Löffel Marmelade auf den kalten Teller geben und überprüfen, ob die Marmelade geliert. Wenn sie nicht sofort geliert, die Marmelade noch 1-2 Minuten weiterkochen und dann erneut testen.

Die Vanilleschote aus dem Topf entfernen. Die Erdbeermarmelade fein pürieren, um eine glatte Konsistenz zu erhalten. Die heiße Marmelade in zwei saubere Gläser füllen. Die Gläser sofort verschließen und für 15 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend die Gläser umdrehen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Man verwende 'Vanille gemahlen'.

Steffen Henssler am 11. Juli 2024

Drei Rezepte für Tapas

Getrocknete Tomaten:

10 Gartentomaten 1 Schuss Olivenöl Salz
Puderzucker Kräuter (optinal)

Oliven im Tempurateig:

25-30 Oliven, entsteint 6 EL Mehl 4 EL Stärke
1 Prise Backpulver Mineralwasser, spritzig Salz
150 g Butterschmalz

Romanasalatherzen:

2 Romana-Salatherzen 8 Scheiben Bacon 2 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer

Gartentomaten schälen, vierteln, und die Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenfilets auf Küchenkrepp abtropfen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit je einer kleinen Prise Salz, Puderzucker und einem kleinen Schuss Olivenöl beträufeln und etwa 8 Stunden im Backofen bei 80°C Ober-/Unterhitze trocknen.

Die Tomaten sind fertig, wenn sie sich wie eine zähe Gummimasse biegen lassen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben, einen Schuss frisches Olivenöl zugeben und abkühlen lassen.

Tipp:

Diese getrockneten Tomaten schmecken auch wunderbar, wenn man sie aus Kirschtomaten zubereitet.

Oliven im Tempurateig:

Mehl und Stärke miteinander mischen, Backpulver und eine Prise Salz zugeben und mit einem Schneebesen vorsichtig Mineralwasser einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Die Oliven einzeln auf Zahnstocher spießen, im übrigen Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen und die Zahnstocher entfernen.

Romanasalatherzen im Speckmantel:

Die Romana-Salatherzen putzen, der Länge nach durch den Strunk vierteln, mit Salz und Pfeffer würzen und jedes Viertel mit einer Scheibe Bacon umwickeln.

Ringsum in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun anbraten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Warm servieren.

Alexander Herrmann am 31. Mai 2024

Sangría

Limonade:

1 Zitrone	1 Orange	1 Birne
1 Apfel	1 Pfirsich	200 g Erdbeeren
2 Blutorange	100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
200 ml Wasser	25 cl Brandy	25 cl Orangenlikör
Eiswürfel	750 ml trock. Rotwein	

Limonade:

500 ml Mineralwasser	1 Zitrone	50-75 g Zucker
----------------------	-----------	----------------

Limonade:

Sprudelwasser, Zucker und den Saft einer Zitrone in einer Karaffe gut miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Apfel, Birne und Pfirsich in 2-3 cm große Stücke schneiden. Das Obst mit Wasser, Zucker, einer halben Zimtstange, Brandy und Orangenlikör in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen lassen.

Sangria:

Ein Viertel bis ein Drittel eines großen Glaskruges mit Eiswürfeln befüllen. In dem Gefäß soll später die Sangría serviert werden. Dazu eignet sich zum Beispiel ein Krug für Bowle. Die Eiswürfel mit Rotwein, dem Saft zweier Blutorange und der Limonade aufgießen.

Erdbeeren waschen und in Scheiben schneiden. Zitrone, Sweety und Orange abwaschen und trocken reiben. Die Zitrusfrüchte schälen und die weiße Haut vom Fruchtfleisch entfernen. Die Schalen als Dekoration für die Trinkgläser aufbewahren. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Nach Geschmack das Fruchtfleisch der Zitrusfrüchte und die Erdbeeren in die Sangría geben.

Abschließend den Topf mit den aufgekochten Früchten vom Herd nehmen, abkühlen lassen und hinzugießen. Mehrmals umrühren. Die Sangría am besten für zwei bis acht Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Die fertige Sangría mit einer Schöpfkelle in Gläser füllen. Den Rand der Gläser mit den restlichen Zitronen- und Orangenschalen dekorieren.

Mónica Martínez Troyano am 30. Mai 2024

Steak-Marinade

$\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl	$\frac{1}{3}$ Tasse frischer Zitronensaft
$\frac{1}{4}$ Tasse Worcestershire-Sauce	1 $\frac{1}{2}$ EL Knoblauchpulver
3 EL getrock. Basilikum	1 $\frac{1}{2}$ EL getrock. Petersilie
1 TL gemahl. weißer Pfeffer	$\frac{1}{4}$ TL Paprikasauce
1 TL getrock., gehackter Knoblauch	

Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft, Worcestershire-Sauce, Knoblauchpulver, Basilikum, Petersilie und Pfeffer in einen Mixer geben.

Scharfe Paprikasauce und Knoblauch hinzufügen, 30 Sekunden bei hoher Drehzahl gut mischen.

Die Marinade über die gewünschte Fleischsorte gießen, abdecken und vor der weiteren Verarbeitung bis zu 6 Stunden im Kühlschrank lagern. Fleisch wie gewünscht kochen.

NN am 29. Mai 2024

Spareribs-Marinade

Für 2 Portionen

1 EL Honig	1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Whiskey
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver	1 TL Tabasco
1 EL Sojasauce	50 ml Cola	1 Knoblauchzehe
Rauchsatz		

Honig, Öl, Whiskey, Tomatenmark, Paprikapulver, Tabasco, Sojasauce und Cola in eine Schüssel geben. Den Knoblauch dazu reiben, Salz, Cola dazugeben und alles verrühren.

NN am 27. Mai 2024

Nudel-Teig Grundrezept

Für 4 Personen

600 g Hartweizengrieß (Semola)	200 g Mehl, 405	2 Eiweiße
6 Eigelbe	1 TL Salz	2 EL Wasser

Grieß, Mehl, Salz, Eiweiße und Eigelbe in einer Küchenmaschine mit einem Knethakten auf niedriger Stufe kneten.

Anschließend den Teig kurz von Hand durchkneten, um Luft aus dem Teig zu drücken.

Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Nun kann der Teig ausgewallt und weiterverarbeitet werden.

Frank Buchholz am 21. Mai 2024

Steak-Marinade

Tasse Sojasauce	Tasse Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ Tasse Olivenöl
$\frac{1}{4}$ Tasse Worcestersauce	1 EL gehackter Knoblauch	2 EL italienische Würze
1 TL Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Prise rote Paprika
2 EL Butter	gehackte Petersilie	

In einer kleinen Schüssel Sojasauce, Zitronensaft, Olivenöl, Worcestershiresauce, gehackten Knoblauch, italienische Würze, Pfeffer, Salz und eine Prise roten Pfeffer verquirlen. Fügen Sie Steaks zu einem wiederverschließbaren Zip-Lock-Beutel oder einer großen Schüssel hinzu und gießen Sie die Marinade darauf. Marinieren für 2 Stunden oder über Nacht.

NN am 16. Mai 2024

Hefe-Teig

Für 4 Portionen:

200 ml Milch 500 g Weizenmehl 405 70 g Zucker
1 Würfel frische Hefe 125 g Butter 2 Eier
1 Prise Salz

Alle Zutaten aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreichen. Die Milch leicht erhitzen, bis sie lauwarm ist. Das Mehl mit dem Zucker vermischen und in eine große Schüssel geben. Eine Kuhle in der Mitte formen und den Hefewürfel darin bröseln. Etwa die Hälfte der lauwarmen Milch in die Kuhle gießen und vorsichtig mit der Hefe und etwas Mehl vom Rand verrühren. Ein sauberes, feuchtes Tuch über die Schüssel legen und den Vorteig an einem warmen Ort für eine Viertelstunde gehen lassen.

Die weiche Butter mit Eiern, Salz und der restlichen Milch in die Schüssel geben und mit dem Vorteig zu einem glatten Teig verkneten.

Den Hefeteig wieder zudecken und für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Er sollte sein Volumen verdoppelt haben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche erneut kurz durchkneten. Danach nach Wunsch weiterverarbeiten.

NN am 05. Mai 2024

Honig-Senf-Dip

1 Pck. Frischkäse natur 1 EL grobkörniger Senf 1 EL Honig
Salz, Pfeffer

Frischkäse glattrühren.

Senf und Honig untermischen.

Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle dazugeben.

Tanja Gruber am 26. April 2024

Kräuter-Brotkonfekt, glutenfrei

Für 1 Backblech:

400 g glutenf. Brot-Backmischung	1,5 TL Salz	1 Prise Zucker
$\frac{1}{2}$ P. Trockenhefe	335 ml lauwarmes Wasser	65 g Naturjoghurt
1 EL glutenfreier Essig	2 EL Schnittlauchröllchen	2 EL Dill, fein geschnitten
glutenfreies Mehl		

Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben, die Kräuter untermischen. Alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig leicht bemehlen und in zwei Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einem Strang mit etwa 4cm Durchmesser formen. Dann mithilfe einer Teigkarte etwa 1,5cm breite Teigstücke abteilen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Den Backofen auf 220 Grad Umluft einstellen und die Teiglinge für insgesamt etwa 30 Minuten im Backofen belassen. Das Kräuter-Brotkonfekt aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Dips genießen.

Tipp: Hefe weglassen. Ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierzu nicht lauwarm sein.

Tanja Gruber am 26. April 2024

Tsatsiki

250 g Speisequark (40%)	200 g Crème-fraîche	1 Salatgurke
4 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	

Die Gurke waschen und mit Schale grob reiben.

Anschließend gut salzen und mind. 10 min. ziehen lassen; danach mit den Händen gut auspressen. Quark und Crème fraîche mit Gurke vermischen, Knoblauchzehen dazu pressen und mit Pfeffer abschmecken.

Im Kühlschrank für mindestens eine Stunde kühlen lassen.

Andere Rezepte verwenden griechischen Joghurt und kein Crème fraîche.

Wichtig ist hier das Salzen und Auspressen der Gurke. Durch das Auspressen der geriebenen Gurke soll das Tsatsiki fest werden.

NN am 19. April 2024

Pistazien-Schoko-Kekse

Für 12-14 Stück:

70 g gesalz. Pistazien	110 g weiche Butter	100 g brauner Zucker
50 g weißer Zucker	1 Ei (L), zimmerwarm	1/2 TL Vanillearoma
160 g Weizenmehl, 405	1/2 TL Natron	1 Prise Salz
120 g Zartbitterschokolade		

In einem Mixer 70 g geschälte Pistazien fein zerkleinern, in eine kleine Schüssel füllen und zur Seite stellen.

In einer großen Schüssel 110 g weiche Butter, 100 g braunen Zucker und 50 g weißen Zucker schaumig schlagen, dann 1 Ei (L) und 1/2 TL Vanillearoma dazu geben und gut verrühren.

Nun 160 g Mehl, 1/2 TL Natron, 1 Prise Salz und die gemahlene Pistazien (bis auf 1 EL davon) in einer kleinen Schüssel mischen und zum Teig geben. Kurz verrühren.

120 g Zartbitterschokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Den Teig mit einem Eisportionierer zu Kugeln formen und diese für mind. 1 Stunde, besser aber über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Keksteig-Kugeln mit genügend Abstand zueinander darauf verteilen (max. 6 pro Blech) und mit den restlichen, gemahlene Pistazien bestreuen.

Dann im vorgeheizten Backofen 10-12 Minuten backen, bis die Ränder goldgelb sind.

Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech abkühlen lassen.

Markus Hummel am 19. April 2024

Schnittlauchöl

3 Bund Schnittlauch	50 g Blattspinat	500 ml Traubenkernöl
Eiswürfel		

Schnittlauch und Spinat waschen, gut abtropfen lassen, klein schneiden und zusammen mit dem Traubenkernöl sehr fein pürieren.

Das Gemisch in einen Topf geben und ca. 4 Minuten auf knapp 100 Grad erhitzen, dabei ständig rühren. Relativ schnell ist zu erkennen, dass sich die Masse trennt und sich ein klares Öl zwischen der Paste aus Spinat und Schnittlauch bildet.

Dann sofort alles durch ein feines Sieb, in eine Schüssel, die auf einem Eiswürfelbad liegt, abseihen.

Das passierte Öl in einen Einwegspritzbeutel füllen, oben verschließen und aufhängen.

Nach ca. 1 Stunde hat sich im Spritzbeutel nochmal etwas Flüssigkeit unter dem Öl abgesetzt. Dann den Beutel unten aufstechen und vorsichtig diese Flüssigkeit ablassen, bis nur noch das Öl im Beutel ist.

Dann das Öl in kleine saubere Flaschen abfüllen und kühl und dunkel aufbewahren. So ist das Schnittlauch-Öl ca. 2 Wochen haltbar.

Stephan Hentschel am 17. April 2024

Geröstete Zwiebeln

Für 4 Portionen:

4 Zwiebeln	180 g Weizenmehl 405	2 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Salz	500 ml Sonnenblumenöl	4 Zwiebeln

Die Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden.

Mehl, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel vermengen.

Die Zwiebeln darin portionsweise wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.

Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Temperatur darin portionsweise ausbacken, bis sie knusprig und goldgelb sind. Die Zwiebeln mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben, auf Küchenpapier abtropfen und ca. 30 Minuten trocknen lassen.

Alternative:

Die Zwiebeln lassen sich auch im Ofen rösten.

Die Zwiebeln dafür bei kleiner Hitze in einer Pfanne mit etwas Öl andünsten. Wenn ein Großteil der Flüssigkeit verdunstet ist, ca. 2 EL Mehl unter die Zwiebeln rühren und sie bei mittlerer Temperatur anbraten, bis sie goldgelb sind. Die Zwiebeln dann auf einem Backblech verteilen und ca. 2 Stunden bei 90 °C im Backofen backen. Die Ofentür sollte dabei einen Spalt offen bleiben (z. B. mit einem Holzlöffel dazwischen), sodass die Feuchtigkeit entweichen kann.

NN am 05. April 2024

Confierter Knoblauch

10 Knoblauchknollen	250 ml Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	1 Chilischote
1 Zitrone	1 Msp. Gewürzsalz	1 Einmachglas (500 ml)

Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.

Von den Knoblauchknollen oben und unten ein Stück abschneiden, so dass die einzelnen Zehen zu sehen sind. Dann mit dem Messer in jede Knoblauchzehe einen kleinen Schnitt machen, damit die Knoblauchzehen leichter zu schälen sind. Anschließend die Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, schälen und in eine Auflaufform geben.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, bis es anfängt Bläschen zu werfen.

Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter zum Knoblauch in die Auflaufform geben. Chilischote halbieren und ebenfalls in die Auflaufform geben.

Mit einem Sparschäler zwei Streifen Schale von der Zitrone schälen, auch zum Knoblauch dazugeben und alles mit Gewürzsalz würzen.

Sobald das Öl heiß ist (ca. 140 °C /150 °C), dieses vorsichtig in die Auflaufform gießen und mit einem Löffel etwas verteilen, sodass alles vom Öl bedeckt ist. Knoblauch im heißen Ofen ca. 50 Minuten garen.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, alles kurz abkühlen lassen und das Ganze anschließend in das bereitgestellte Einmachglas füllen und verschließen. Den confierten Knoblauch an einem kühlen und dunklen Ort lagern.

Steffen Henssler am 04. April 2024

Kräuterbutter

3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Estragon	3 Stängel Basilikum
1/2 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	150 g Butter
Salz	Pfeffer	1 Msp Paprikapulver, edelsüß
1 Spr. Zitronensaft		

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken.

Die weiche Butter mit einem Schneebesen aufschlagen, Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft zugeben und gut vermischen.

Die weiche Kräuterbutter auf ein Backpapier geben, zu einer Rolle aufrollen und kühl stellen.

Tipp: Man kann die Butter auch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, kleine Tupfer Kräuterbutter auf einen Teller aufdressieren und kühl stellen oder die Kräuterbutter einfach in ein kleines Schälchen geben und bis zum Servieren kühl stellen.

Die gekühlte Kräuterbutterrolle auspacken und in Scheiben schneiden.

Otto Koch am 26. März 2024

Gyros-Gewürz selbst gemacht

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl	1 EL Thymian	1 EL Rosmarin
1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Oregano	1 TL schwarzer Pfeffer
1 EL Salz	1 TL Knoblauchpulver	

Die Zutaten in einer Schale mischen und in einem geeigneten, luftdicht verschließbaren Gefäß an einem kühlen Ort aufbewahren.

NN am 18. März 2024

Pfannkuchen - Grundrezept

Für 4 Portionen:

150 g Mehl, 405	250 ml Vollmilch, 3,5%	3 Eier
1 EL Mineralwasser	Salz	5 TL Pflanzenöl

Das Mehl und die Milch gut vermengen bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die Eier, das Mineralwasser und eine die Prise Salz hineingeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Pfannkuchenteig für 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen, damit das Mehl aufquellen kann und der Teig eindickt.

Eine beschichtete Pfanne in beliebiger Größe mit 1 TL Pflanzenöl oder Butterschmalz auf mittlere Stufe erhitzen, wenig Pfannkuchenteig hineingeben, die Pfanne etwas schwenken, damit der Teig bis zum Rand läuft.

Der Pfannkuchen sollte durchstocken (ca. 1 Minute) bis kein roher Teig auf der Oberfläche vorhanden ist.

Den Pfannkuchen mit einem Pfannenwender wenden und noch für ca. 1/2 Minute backen, aus der Pfanne nehmen und für den nächsten Pfannkuchen etwas Öl in die Pfanne geben. Da die Pfannkuchen nicht süß sind, eignen sie sich sowohl für herzhaft als auch für süße Füllungen.

NN am 14. März 2024

Currypaste

3 Schalotten	50 g Ingwer	50 g frischer Kurkuma
3 Knoblauchzehen	1 TL Kreuzkümmel	2 Stängel Zitronengras
1.5 EL Koriandersamen	8 Pfefferkörner	50 g Galgant
2 Korianderwurzel	Salz	getrock. Chilischoten
2 Kaffir-Limettenblätter		

Kreuzkümmel und Koriandersamen separat voneinander anrösten, bis sie duften und sich leicht verfärben; mit dem Pfeffer in den Mörser geben.

Zitronengras an beiden Seiten abschneiden, Hülle entfernen und fein hacken.

Galgant, Knoblauch, Kurkuma), Ingwer und Schalotten schälen, fein hacken.

Korianderwurzel putzen, fein hacken.

Die Kerne der Chilis entfernen und fein hacken.

Die Rippe der Kaffir-Limettenblätter entfernen und in Streifen schneiden.

Alles in den Mörser legen und so lange mahlen, bis eine homogene Paste entsteht; mit etwas Limette abschmecken.

Alexander Herrmann am 01. März 2024

Curry-Gewürz-Öl

Curry	Knoblauch	Zitrone
Öl	Kräuter	

Das Curry mit ein wenig kleingeschnittenem Knoblauch, etwas Abrieb von der Zitrone und ein paar Tropfen Öl in den Mörser geben und leicht zerreiben. Ist der Knoblauch mit Öl und dem Curry vereint, gehackte feine Kräuter mit dazu geben und diese auch ein wenig einreiben.

Dieses geriebene Gewürzöl ist super, um nach dem Braten Fleischstücke zu marinieren.

Alexander Herrmann am 01. März 2024

Pfannkuchen mit Buttermilch

Für 4 Portionen:

60 g Butter	500 ml Buttermilch	300 g Dinkelmehl (630)
2 TL Backpulver (16 g)	Salz	1 EL Zucker
3 Eier (M)	Öl	

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen.

Buttermilch mit Butter, Mehl, Backpulver Salz, Zucker verrühren und die Eier zugeben. Alles zu einem klümpchenfreien Teig verquirlen.

Den Backofen auf 80 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen, eine Kelle Teig hineingeben und diesen durch Schwenken auf dem Pfannenboden verteilen. Den Pfannkuchen ca. 3 Minuten backen, bis die Unterseite schön gebräunt ist, dann wenden und von der zweiten Seite ebenfalls etwa 3 Minuten backen. Auf einen Teller geben und im Backofen warm halten. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.

NN am 24. Januar 2024

Rippchen-Marinade

Für 4 Portionen:

6 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	1 TL Salz
3 Spritzer Tabasco	1 Tasse Ketchup	1 Tasse Essig
1/2 Tasse Honig	2 EL Rohrzucker	2 TL Kakao

Knoblauch, Zwiebel fein hacken und in den Mixtopf füllen.

Essig, Ketchup, Honig, Rohrzucker und Salz hinzugeben 4 min. bei 80°C garen.

Kakao, Tabasco hinzugeben und 20 Min. bei 90°C garen.

NN am 16. Januar 2024

Dreikönigskuchen mit kandierten Früchten

Für 1 Kuchen (12 Stücke)

Dauer: 4 Stunden

Für den Teig:

450 g Weizenmehl, Type 405	20 g frische Hefe	100 ml Milch
100 g Zucker	1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone
150 g weiche Butter	2 Eier (M)	2 EL Vanillezucker
1 Prise Salz	Weizenmehl, Type 405	1 kleine Porzellanfigur

Für die Dekoration:

1 Ei	1 EL Milch	1 Orange
60 g Mandelstifte	80 g kandierte Früchte	

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in die Mulde hinein bröseln. 3 EL der Milch mit 1 EL Zucker vermischen und in die Mulde gießen.

Mit einer Gabel Flüssigkeit und Hefe in der Mulde mit wenig Mehl vom Rand der Mulde grob vermischen.

Die Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch zudecken und 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

In der Zwischenzeit Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Von der Orange und Zitrone jeweils dünn etwas Schale abreiben. Dann von der Orange den Saft auspressen.

Das Tuch von der vorbereiteten Schüssel nehmen und weiche Butter, die Eier, Vanillezucker, Zitronen- und Orangenabrieb, ausgepressten Orangensaft, den restlichen Zucker, die restliche Milch und eine Prise Salz mit in die Mehl-Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüsselrand lösen und mindestens 5-10 Minuten geknetet werden.

Dann den Teig in der Schüssel leicht mit Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten. In dem Teig die kleine Figur oder Mandel verstecken und Teig zu einer Kugel formen. In die Mitte der Teigkugel ein Loch drücken und den Teig von innen nach außen zu einem Kranz auseinanderziehen. Den Kranz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zum Verzieren das Ei und Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen.

Die Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden.

Den Kranz mit Orangenscheiben, Mandelsplittern und kandierten Früchten verzieren.

Dann im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Den Kranz auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am besten ofenfrisch servieren.

Sören Anders am 05. Januar 2024

Grillmarinade für Fleisch

Für 6 Portionen

1 Stk Zitrone, Saft	4 Stk Knoblauchzehen	4 TL Honig
4 TL Olivenöl	1 Prise Chilipulver	1 Prise Salz
1 Prise Pfefferkörner	1 Prise Paprikapulver, edelsüß	

Für die Grillmarinade für Fleisch zuerst die Zitrone auspressen und die Knoblauchzehen schälen sowie durch eine Presse drücken.

Den Zitronensaft mit dem Knoblauch verrühren und den Honig sowie das Olivenöl einrühren.

Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Chili- und Paprikapulver abschmecken.

Das vorbereitete Fleisch mit der Marinade kräftig bestreichen (oder mit der Hand einreiben) und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen; so wird das Fleisch schön zart.

Tipp:

Vor dem Grillen oder Braten das Fleisch ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Raumtemperatur hat.

Geflügelfleisch sollte mindestens 12 Stunden marinieren, Rindfleisch meist 12-18 Stunden und Schweinefleisch mindestens 24 Stunden. Je länger es mariniert wird, desto zarter wird das Fleisch.

NN am 03. Januar 2024

Joghurt selbst gemacht

Für 10 Gläser

1 l homogenisierte Vollmilch	200 ml Bio-Joghurt	2 EL Milchpulver
10 verschließb. Gläser (150 ml)		

Gläser säubern. Gefäße mit kochend heißem Wasser ausspülen, abtrocknen.

Bakterienkultur ansetzen. Milch auf mindestens 85 bis 90 Grad Celsius erwärmen, auf 40 Grad abkühlen lassen. Temperatur mit dem Küchenthermometer überprüfen. Die Milch darf nicht wärmer als 45 Grad sein. Bio-Joghurt und eventuell Milchpulver zugeben. Vorsichtig verrühren, Schaumbildung vermeiden. In Gläser füllen, verschließen.

Stocken lassen. Ein Küchenhandtuch auf die Wärmequelle etwa auf einen mittelwarmen Heizkörper legen. Gläser daraufstellen, rund zehn Stunden stehen lassen.

Alternativ den Backofen nutzen; auf 50 Grad vorwärmen, Gläser in eine Auflaufform stellen. Diese so mit lauwarmem Wasser auffüllen, dass die Gläser zu drei Vierteln darin stehen. In den Ofen schieben. Neuere Öfen auf unter 40 Grad stellen. Ältere Öfen ausschalten und nur das Ofenlicht zum Temperaturhalten nutzen. Nach etwa zehn Stunden ist der Joghurt leicht gestockt. Die Gläser vorsichtig vom Wärmeort nehmen, in den Kühlschrank stellen. Ein bis zwei Tage nachstocken lassen. In dieser Zeit nicht schütteln oder stark bewegen.

Anrichten. Der Joghurt schmeckt pur und mit Zucker, Vanille, Schmand, Nüssen, Marmelade. Im Kühlschrank lagern und innerhalb von fünf Tagen essen.

Tipp:

Auf die Temperatur kommt es an. Während des Stockens auf der Heizung oder im Ofen sollte die Temperatur im Glas nicht über 40 Grad betragen, aber auch nicht unter 30 Grad. Bei dieser Wärme arbeiten die Bakterien aus dem Bio-Joghurt optimal; sie verwandeln Milchzucker in Milchsäure. Die Säure denaturiert Proteine.

Eine von mehreren Möglichkeiten. Joghurt auf die Heizung stellen und in Ruhe lassen.

test Januar 2022

Mandel-Colada im Glas

Für zwei Personen

Für das Ananas-Chutney:

$\frac{1}{2}$ Babyananas, ca. 150 g $\frac{1}{4}$ rote Chilischote 1 EL Ingwer
1 Limette, Saft

50 g Gelierzucker 1:1

Für den Kokos-Schaum:

2 Eier 75 ml Kokosmilch 2-3 EL Mandellikör
2 Blatt eingew. Gelatine 1-2 EL Kokospulver Chili
Ingwer 25 g Zucker

Für die Garnitur:

Kokospäne getrocknete Ananas-Chips

Für das Ananas-Chutney:

Die Babyananas schälen und würfeln. Chili entkernen und würfeln.

Ingwer schälen und würfeln. Limettenschale reiben, anschließend Saft auspressen und auffangen. Ananas und Gelierzucker, Chili und Ingwer vermengen und mit Limettenschale und -saft abschmecken.

Anschließend kurz aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei regelmäßig umrühren, da es leicht überkocht. Chutney im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für den Kokos-Schaum:

Ein Ei trennen und Eiweiß und Eigelb separat auffangen. Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen.

Zwei Eigelb mit Zucker in eine Schüssel geben und aufschlagen. Likör leicht erwärmen, Gelatine darin auflösen. Kokosmilch und Kokospulver unterrühren. Mischung im Kühlschrank oder auf Eis leicht (mindestens 30 Minuten) gelieren lassen. Eiweiß unterheben.

Für die Garnitur:

Mandel-Colada in Gläser füllen, mit Kokospäne und Ananas-Chips garnieren. Die Garnitur kurz mit einem Küchenbrenner goldbraun abflämmen.

Johann Lafer am 28. Dezember 2023

Plunderteig

Vorteig:

175 g Mehl 1 Päckchen Trockenhefe 150 ml kalte Milch, 1,5%

Hauptteig:

850 g Mehl 1 Pck. Trockenhefe 120 g Zucker
1 Prise Salz 325 ml zimmerwarme Milch 120 g zimmerwarme Butter

Außerdem:

Mehl 350 g kalte Butter

Vorteig:

Für den Vorteig Mehl, Trockenhefe und Milch verrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hauptteig:

Für den Hauptteig am nächsten Tag den Vorteig mit Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Milch und Butter zu einem glatten Hefeteig verkneten (Bild 1). In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Zubereitung:

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 50 cm ausrollen.

Die Butter in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte des Teiges dicht damit belegen. Dann die Butter gleichmäßig dick verstreichen.

Die freie Teighälfte über die Butterseite legen und die Ränder fest andrücken, damit die Butter komplett eingeschlossen ist.

Tournieren:

Den Teig vorsichtig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Die linke Seite über die Mitte falten und dann die rechte Fläche darüber falten, sodass 3 Schichten entstehen (einfache Tour). Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig erneut auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, immer von der Mitte aus zum Rand, zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen und wie oben beschrieben, in 3 Schichten falten.

Den Vorgang noch 2-mal wiederholen.

Die Teigplatte halbieren und je nach Bedarf gleich weiterverarbeiten oder in Frischhaltefolie eingeschlagen, kalt stellen oder einfrieren.

NN am 26. Dezember 2023

Maroni-Grog mit Schuss

Für zwei Personen

Für die Maronensuppe (Grog):

80 g vorgek. Maronen	1 kleine Karotte	1 Stange Staudensellerie
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
100 ml Sahne	50 ml Weißwein	2 cl weißer Portwein
300 ml Gemüfefond	4 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian
3 Zweige Salbei	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

100 ml Sahne	4 cl Rum
--------------	----------

Für die Maronensuppe (Grog):

Die Maronensuppe grob hacken. Karotten schälen und fein hacken.

Sellerie putzen, Fäden ziehen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotte abziehen und würfeln. Alles in einem Topf mit schäumender Butter anschwitzen. Kräuter in kleine Bündel zusammenbinden und mit anschwitzen. Maroni dazugeben. Leicht salzen. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Gemüfefond und Sahne angießen, nochmals um 1/3 einkochen lassen. Rosmarin, Thymian und Salbei herausnehmen und alles im Mixer fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe zu dick geraten sein, mit Gemüfefond verdünnen und warmhalten.

Für die Fertigstellung:

Sahne, wenn gewünscht, mit etwas Rum steif schlagen.

Die Suppe in Gläser füllen und mit Sahne garnieren.

Cornelia Poletto am 21. Dezember 2023

Kimchi klassisch

1 Chinakohl	2-3 EL Salz	4 Frühlingszwiebeln
3-4 cm großes Ingwerstück	4 Knoblauchzehen	1 Nori Algen Blatt
1 Möhre	1 EL Chilipulver	2 TL Paprikapulver
1/2 EL Agavendicksaft oder Reissirup	2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren

Außerdem:
Einmachgläser

Vor Beginn alle verwendeten Utensilien gut abwaschen, inklusive der Gläser. Das ist wichtig, damit keine Keime oder Fäulnisbakterien in das Kimchi gelangen.

Den Kohl in der Mitte teilen, den Strunk entfernen und den Kohl in 2-3 cm dicke Stücke schneiden.

Den Chinakohl mit dem Salz in eine Schüssel geben, ihn mit Salzwasser bedecken und für 2-4 Stunden weichen lassen; dabei wird dem Kohl Wasser entzogen.

Den Kohl aus der Salzlake nehmen und ihn mit frischem Wasser abspülen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, die Möhre hobeln, den Ingwer mit einer Küchenreibe in dünne Streifen schneiden, den Knoblauch fein reiben und das Nori Blatt in kleine Stückchen schneiden. Alle Zutaten zu dem Kohl in eine Schüssel geben, die Gewürze gut in die Kohlblätter und in das Gemüse einmassieren.

Den Kohl nun in ein sauberes, steriles Glas und drücken.. Es darf keine Luftkammern zwischen den Schichten geben. Kohl- und Gemüsestücke müssen mit der obigen Salzlake bedeckt sein.

Das Glas nicht komplett verschließen (es muss Gas entweichen können).

Das Glas nun bei Zimmertemperatur für mindestens zwei Tage stehen lassen. Je länger das Kimchi bei Raumtemperatur fermentiert, desto intensiver wird der Geschmack. Im Kühlschrank hält sich das Kimchi bei verschlossenem Glas mehrere Wochen.

NN am 12. Dezember 2023

Basilikum-Pesto

Für 4 Portionen:

3 Knoblauchzehen	100 g Pinienkerne	150 g frisches Basilikum
200 ml mildes Olivenöl	Kalahari-Salz	weißer Pfeffer
50 g Parmesan		

Knoblauchzehen schälen.

Knoblauchzehen in grobe Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dabei öfter umrühren, da sie leicht anbrennen. Anschließend abkühlen lassen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Die Basilikumblätter grob hacken.

Olivenöl abmessen. Alle Zutaten bereit stellen.

Knoblauch, Pinienkerne, Basilikum in einer Küchenmaschine mit Schneidstab geben. Das Olivenöl zufügen. Das ganze zu einer cremigen, nicht zu feinen Masse verarbeiten. .

Parmesan auf der feinen Seite der Haushaltsreibe fein reiben.

Den geriebenen Parmesan untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. .

Tipp I:

Wenn Sie etwas Vitamin C-Pulver unter das Pesto mischen, behält es seine frische grüne Farbe.

Tipp II:

Das Pesto möglichst in dunkle Gläser füllen.

Tipp III:

Wenn das Glas angebrochen ist, das verbliebene Pesto mit einem dünnen Ölfilm bedecken.

Johann Lafer am 08. Dezember 2023

Eierlikör

Für zwei Personen

6 Eier	250 g Kondensmilch	150 ml weißer Rum
1 Vanilleschote	140 g Zucker	

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe gemeinsam mit dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote und Zucker in eine Schüssel geben und über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Kondensmilch, sowie Rum dazugeben und etwa 5 Minuten weiterrühren. Anschließend in vorbereitete saubere Flaschen abfüllen.

Alexander Kumptner am 07. Dezember 2023

Apéro chaud mit Zimt-Mütze

Für zwei Personen

Für den Apéro chaud:

1 Orange, Abrieb, Saft	125 ml trockener Weißwein	125 ml Prosecco
20 ml Mandellikör	100 ml Bitter Aperitivo	100 ml naturtrüber Apfelsaft
2 Nelken	4 Sternanis	1 Zimtstange
1 EL Zucker		

Für die Zimt-Mütze:

100 ml Sahne	1 TL gemahl. Zimt
--------------	-------------------

Für den Apéro chaud:

Die Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Abrieb gemeinsam mit dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben. Zusammen mit Nelken, Sternanis und Zimtstange aufkochen und bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.

Orange schälen, dann die Filets herausschneiden. Die restliche Orange in den Topf mit dem Apfelsaft auspressen. Hitze reduzieren und den Sud 15 Minuten ziehen lassen. Zucker, Weißwein, Prosecco und Mandellikör dazugeben. Erst zum Schluss mit Bitter Aperitivo auffüllen. Apéro chaud durch ein feines Sieb in einen Topf abgießen und bis zum Servieren warmhalten, aber nicht kochen lassen. Auf zwei mit Orangenfilets gefüllte Gläser verteilen.

Für die Zimt-Mütze:

Schlagsahne an-, aber nicht steif schlagen. Über einen Löffelrücken auf das Getränk gießen, sodass zwei Schichten entstehen. Anschließend mit gemahlenem Zimt abstäuben.

Mario Kotaska am 29. November 2023

Gremolata

Für 4-6 Portionen

2 Bio-Zitronen	4 Zehen Knoblauch	1 großes Bund Petersilie
----------------	-------------------	--------------------------

Die zerkleinerten Zutaten werden einfach miteinander vermengt.

Zunächst 2 Bio-Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Anschließend die Zitronenschale mit einer Küchenreibe fein reiben.

4 Knoblauchzehen schälen und diese anschließend sehr fein hacken.

Nun 1 großes Bund Petersilie waschen und fein hacken.

Petersilie mit der Zitronenschale und dem Knoblauch mischen. Fertig ist die Gremolata.

Neben Petersilie dürfen auch Kräuter wie Rosmarin, Thymian oder Zitronenmelisse verwendet werden. Sehr fein schmeckt die Würzmischung auch mit geriebener Orangenschale.

NN am 27. November 2023

Saftiges Butter-Rührei 'Profi-Klasse'

Für 2 Portionen

4 große Eier 1 TL, gehäuft Butter Schnittlauch, 1 Halm
1 Prise Meersalz wenig Pfeffer 1 Schuss Olivenöl, natives

Es kommt hier auf Temperaturen, Technik der Zutatenvermischung und Ablauf an.

Bereitstellen:

Zwei Müslischüsseln, eine davon für's fertige Rührei leicht vorwärmen.

Eine kleine Schüssel für die zu schmelzende Butter.

Die Pfanne sehr stark vorheizen - genau timen bis zum Start. Die Pfanne beim Erhitzen mit einem 5-Markstück-großen Klecks Olivenöl versehen, diesen sofort mit einem Küchenpapier großzügig bis zum obersten Rand verreiben - überall muss kräftig Öl glänzen. Weiter erhitzen, wirklich sehr sehr heiß.

Vorbereitung der Eier:

Ganz einfach, aber mit Trick. Wir wollen hier ein Butteraroma wie in den besten Restaurants. Jedoch hat Butter die Eigenschaft, schnell zu verbrennen - dennoch soll das echte Aroma her. Gleichzeitig soll die Konsistenz saftig sein und das Eigelb neben der Flüssigkeit der Butter ebenfalls noch einen Hauch Flüssigglanz beibehalten.

Dazu die 4 Eier in eine Müslischüssel geben, dazu eine Prise Meersalz (kurz fein gemahlen), einen kleinen Hauch frisch geschnittenen Schnittlauch (nur ca. 1 Halm in feinen Röllchen, maximal 2 Halme) und evtl. einen halben Gewürzmühlendreher schwarzen Pfeffers.

Parallel dazu das Stückchen Butter in einem kleinen Schälchen in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen bei 150 Watt, dabei zuschauen, nur leicht schmelzen.

Jetzt kommt's:

Wir geben die flüssige Butter bei kräftigem Schlagen zu den Eiern, sodass sich das Rührei schon vor der Pfanne mit der Butter verbindet. Die Butter kommt also nur kurz mit der sehr heißen Pfanne in Berührung, ihr volles Aroma kann sich entfalten, aber sie brennt nicht an.

Eine für die Pfanne nicht zu große Menge der Eier in der Nähe des Griffes eingießen - es zischt, ein Teil erstarrt sofort von unten. Die Pfanne mit der Hand am Griff etwas hoch heben und neigen, damit sich die restliche Flüssigkeit entlang der Schräge nach unten über den weiteren heißen Pfannenboden ergießt, gleichzeitig mit einem Holzspatel in der anderen Hand die sich leicht ablösende, erstarrte Masse in krausen Falten sofort die Schräge hoch zum Pfannenrand ziehen. Die dabei weiter nach unten fließende Masse erstarrt parallel wieder ebenso schnell. Auch diese sofort wieder in krausen Falten mit dem Spatel die Schräge hinaufziehen. Dieser Abschnitt dauert nur ca. 5 Sekunden, wenn die Pfanne heiß genug ist.

Ist die erstarrte, krause Masse bereits gut und nicht zu saftig - sofort raus damit in die vorgewärmte Müslischüssel. Was noch zu flüssig ist, kurz innerhalb einer einzigen Sekunde so eben noch einmal gewendet und mit glänzender Oberfläche raus aus der Pfanne. Schnell raus, ausschütten oder mit dem Spatel rasch aushebeln. Das Ei ist so heiß, dass es in der Schüssel noch etwas nachgart.

Bei einer größeren Pfanne kann man dies mit dem gesamten Ei so durchführen, bei einer kleineren nur mit einem Teil, der Vorgang muss dann mit dem restlichen Ei so oft wiederholt werden, bis man in der fertigen Schüssel ein saftiges Butterrührei präsentieren kann - dieses muss sofort auf den Tisch.

Wer mag, schüttet das fertige JetSet Rührei der Spitzenklasse wieder zurück in die nun leere Müslischüssel der rohen Eiermasse - das Eigelb dort verleiht zusätzliche Saftigkeit, wird jedoch ausreichend vom Rührei erhitzt.

Fazit: Es muss alles superschnell gehen. Die Konsistenz wird in Folge (positiv gemeint) leicht lappig und mehrlagig leicht zusammenhängend. Die Oberfläche des Eies wird dadurch sehr saftig

- ist aber dennoch gefahrlos 'durch'.

Die Saftigkeit und der Glanz resultieren aus der gebundenen Butter im Ei und kleinen Resten des an der Oberfläche nicht ganz erstarrten Eigelbes. Zum Vergleich: Ganz genau so, wie beim Eierkochen oftmals ein sogenanntes wachswiches Eigelb gewünscht wird, das ebenfalls als Kunstgriff nicht ganz fest ist. Die hohe Pfannentemperatur und das 'Nachreifen' der Masse in der Schüssel verhindern hier erfolgreich, dass das Rührei zu fest, trocken oder bröselig wird.

NN am 06. November 2023

Das perfekte Rührei

Für 2 Personen

4 Eier	1 kleine Zwiebel	1 große Tomate
2 Stängel Petersilie	Muskatnuss	1/2 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	4 EL Schmand	Butter

Die Zwiebel schälen. Tomate und Zwiebel fein würfeln. Die Petersilienblätter abzupfen und hacken.

Die Eier trennen, wobei die Schüssel für das Eiweiß die größere sein muss.

In die Eigelb-Schüssel alle Zutaten außer dem Schmand zugeben und verquirlen. Erst, wenn alles gut vermengt ist, den Schmand unterrühren.

Das Eiweiß in der anderen Schüssel zu Schaum aufschlagen und den Inhalt der Eigelbschüssel unterrühren.

Butter in der Pfanne zerlassen und die Eimasse hineingeben.

Unter ständigem, langsamem Schieben mit einem Holzspatel die Eimasse stocken lassen.

NN am 06. November 2023

Gefüllte Eier

Für zwei Personen

6 Eier	250 ml Rote-Bete-Saft	200 g Frischkäse
2 cm Meerrettich	1 Radieschen	5 Halme Schnittlauch
2-3 Gewürzgurken	4 EL Röstzwiebel	2 TL Worcestershiresauce
1 EL Senf	Shisokresse	1 Prise Rauchalz
1 Prise schwarzer Pfeffer		

Alle Eier 10 Minuten hart kochen und danach pellen. Anschließend zweierlei Eier mit zweierlei Füllungen vorbereiten.

Dafür eine Hälfte der Eier einfärben, d.h. einen Teil der gepellten Eier in eine Schüssel geben und bis auf einen kleinen Rest mit Rote-Bete-Saft übergießen.

Nach wenigen Minuten die rot gefärbten Eier aus dem Rote-Bete-Saft herausnehmen und mit den übrigen ungefärbten Eiern auf der Arbeitsfläche verteilen. Danach alle Eier halbieren und aus den gefärbten und ungefärbten Eierhälften die Eigelbe entfernen und in eine Schüssel geben. Für die Füllung Frischkäse zu den Eigelben in die Schüssel geben.

Worcestershiresauce hinzufügen und vermengen. Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer glattrühren. Die cremige Masse in zwei Schüsseln aufteilen, um anschließend daraus zwei Füllungen herzustellen.

Für die erste Füllung Gewürzgurken und Schnittlauch hacken. Beides mit Salz und Pfeffer in eine der Schüsseln in die Masse geben und verrühren.

Für die zweite Füllung 2 EL vom übrigen Rote-Bete-Saft zur anderen Masse in die Schüssel geben und vermengen. Meerrettich schälen und ein wenig hineinreiben.

Beide Füllungen in den Spritzbeutel geben. Die erste hellere Füllung in die ungefärbten Eierhälften füllen und die zweite rosafarbene Füllung in die rötlich gefärbten Eierhälften füllen.

Die Eierhälften mit in Scheiben geschnittenen Radieschen, Kresse und geriebenem Meerrettich garnieren.

Die ungefärbten Eierhälften mit gerösteten Zwiebeln, Kresse und etwas Pfeffer garnieren.

Zora Klipp am 06. Oktober 2023

Orangen-Eis selbstgemacht

Für 2 Personen:

2 Blatt Gelatine 5 unbehandelte Orangen 70 g Zucker
1/2 Zitrone 200 g Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Jeweils das obere Drittel von vier Orangen abschneiden. Sieb auf eine Schüssel setzen. Fruchtfleisch aus den übrigen vier Orangendritteln mithilfe eines Löffels herauslöfeln, bis kein Fruchtfleisch mehr in der Frucht ist. Fruchtfleisch in das Sieb geben. Saft aus dem Orangenfruchtfleisch durch das Sieb in den Topf ausdrücken und den Saft der abgeschnittenen, oberen Orangendrittel ebenfalls dazugeben.

Dann den Topf mit dem Orangensaft auf den Herd stellen, etwas Orangenschale von der noch ganzen Orangen abreiben und zum Orangensaft geben. Zucker und Saft der halben Zitrone dazugeben. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, zum Orangensaft geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Anschließend auf 250 ml einköcheln lassen. Abgemessene Flüssigkeit in eine Schüssel geben, erst ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann im Kühlschrank auskühlen lassen.

Anschließend geschlagene Sahne unter die Orangenflüssigkeit rühren und das Ganze in die ausgehöhlten Orangen gießen. Dann die gefüllten Orangen ins Gefrierfach stellen und durchfrieren lassen.

Steffen Henssler am 28. September 2023

Beurre Blanc

Für 4 Personen:

1 Lorbeerblatt 10 weiße Pfefferkörner 250 ml Weißwein, trocken
1 Schalotte 250 g Butter, kalt 1/2 Zitrone
1 Msp. Pfeffermix 1 Msp. Gewürzsalz

Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Weißwein in einen Topf geben. Schalotte in feine Scheiben schneiden und ebenfalls mit in den Topf geben. Weißwein bei hoher Hitze einmal aufkochen, anschließend den Weißwein bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren.

In der Zwischenzeit die Butter in feine Würfel schneiden, auf einen Teller geben und im Kühlschrank kaltstellen.

Den Weißwein durch ein feines Sieb abgießen. Die Weißwein-Reduktion zurück in den Topf geben und erhitzen. Erste kalte Butterwürfel dazugeben, einmal aufkochen und die Hitze dann wieder reduzieren. Die Butter mit einem Stabmixer im Topf schaumig mixen.

Nach und nach unter ständigem Mixen die übrigen kalten Butterwürfel dazugeben und diese mit dem Stabmixer komplett auflösen. Beurre Blanc von der Hitze nehmen, mit Zitronensaft, Pfeffermix und ordentlich Gewürzsalz abschmecken und nochmals mit dem Stabmixer durchmischen.

Steffen Henssler am 27. Juli 2023

Trockenrub-Mischung

Für 1-2 kg Fleisch:

3 EL Salz	3 EL brauner Zucker	2 EL Kreuzkümmel
2 EL Koriandersamen	2 EL Rosmarin	2 EL geräucherte Paprika
1 EL Senfkörner	1 EL Knoblauchpulver	1 EL Zwiebelpulver
1 EL Madras Curry	1 EL Cayennepfeffer	½ EL Zimt

Alle Zutaten in eine beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren anrösten. Anschließend die Gewürze in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten.

Frederik Wußler am 27. Juli 2023

Grillmarinade

Für ca. 800 g Grillfleisch:

2 Knoblauchzehen	1 getr. Chilischote	1 EL Honig, 35 g
3 EL Olivenöl, 25 g	3 EL Sojasauce, 40 g	3 EL Weißwein, 30 g
1 EL dunklen Balsamico-Essig	1 TL Zitronensaft	1 TL Senf
2 TL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano
1 gstr. TL Salz	1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß

Honig, Öl, Sojasauce, Wein, Essig, Zitronensaft, Senf, Tomatenmark, Rosmarin-Nadeln, Oregano Blättchen, Salz, Pfeffer und Paprika zugeben, 15 Sekunden | Stufe 4 verrühren, anschließend 3 Minuten | 50°C | Stufe 1 erhitzen und abkühlen lassen.

Das Fleisch von allen Seiten damit einpinseln und mindestens zwei Stunden marinieren, bestenfalls über Nacht.

Tipp:

Diese Marinade paßt zu allen Fleischsorten und auch Gemüsespießen.

Frische Kräuter dürfen auch durch 1 TL getrockneten Rosmarin und 1 TL Oregano ersetzt werden.

NN am 20. Juli 2023

Perfekte Mayonnaise für Pommes

Für 4 Personen:

2 Eigelb	1/2 Zitrone	1 TL Senf
200 ml Rapsöl	2 EL Crème-fraîche	1 Msp. Gewürzsalz
1/2 TL Paprikapulver	1 TL Worcestersauce	1/2 TL Chilisauce
1 Msp. Würzkraft		

Eigelb in eine Schüssel geben. Zitronensaft über die Eigelbe träufeln und Senf dazugeben, mit einem Schneebesen verrühren. Das Rapsöl nach und nach in einem dünnen Strahl unter weiterem Rühren in die Schüssel laufen lassen. Sobald das gesamte Öl dem Mayonnaise-Ansatz zugefügt wurde, noch einmal alles kräftig verrühren, bis eine dickflüssige Emulsion entsteht.

Die Mayonnaise mit Crème fraîche, Gewürzsalz, Paprikapulver, Worcester-, Chilisauce und Würzkraft verfeinern. Alles gut verrühren, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Mayonnaise zum Beispiel zusammen mit knusprigen Pommes Frites servieren.

Steffen Henssler am 18. Juli 2023

Pochiertes Ei

Für 2 Personen:

300 ml Brantweinessig 2 Eier 1 Msp. Gewürzsalz

1,5 L Wasser und Essig gemeinsam in einem Topf erhitzen (Verhältnis 5:1).

Ei auf einer ebenen Fläche anschlagen und das Ei aus der Schale vorsichtig in ein kleines Schälchen geben.

Sobald das Wasser am Siedepunkt ist, das Schälchen samt Ei vorsichtig ins Wasser tauchen und das Ei herausgleiten lassen. Mit einem Kochlöffel das Eiklar vorsichtig in Richtung Eigelb schieben. Das Wasser einmal kurz aufkochen und dann die Hitze reduzieren.

Das Ei 3-4 Minuten im heißen Wasserbad garen.

Das Ei mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, das Essig-Wasser kurz verdampfen lassen und die dünnen Eiweiß-Ränder mit einem Messer wegschneiden.

Das pochierte Ei nach Wunsch mit Gewürzsalz würzen.

Steffen Henssler am 01. Juli 2023

Tsatziki

3 kl. Becher griech. Joghurt	4 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl
Dill	1 kl. Zwiebel	1 TL Salz
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 EL Zucker	1 TL Zitronensaft
1 Salatgurke		

Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und auf einer Gemüsereibe raspeln. Dann mit etwas Salz mischen und etwa 30 Minuten stehen lassen, damit die Gurke Wasser verliert.

Danach auspressen und beiseite stellen.

Währenddessen die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und zum Schluss die geraspelte Gurke hinzugeben.

Das fertige Tsatziki zum Durchziehen abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

NN am 28. Juni 2023

Marinade für Geflügel-Fleisch

Für 2 Portionen:

200 g Hühnerfleisch	3 EL Sojasauce	3 EL Weißwein
3 EL Orangensaft, frisch	1 TL Speisestärke	1 TL Zucker
1 $\frac{1}{2}$ TL Currypulver, mild	Salz und Pfeffer	

Sojasauce, Weißwein, Orangensaft und Speisestärke gut miteinander verrühren. Zucker, Currypulver, Salz und Pfeffer begeben und noch mal gut verrühren.

Das Fleisch, in 1 cm dicke mal 3 cm breite und 4 cm lange Streifen geschnitten, begeben und mischen. Etwa 30 Minuten darin marinieren.

NN am 11. Juni 2023

Pasta-Variationen

Für zwei Personen

Für den Sugo:

800 g aromatische Strauchtomaten	800 g geschälte Dosentomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	Peperoncini	3 Zweige Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Meersalz

Spaghetti alla puttanesca:

200 g Spaghetti	2 Sardellenfilets, in Öl	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g schwarze Oliven	2 EL Kapern
150 ml Tomatensugo (s.o.)	50 g Parmesan	4 Zweige Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Rigatoni alla matriciana:

200 g Rigatoni	60 g luftgetrock. Speck	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 getrock. rote Chilischoten	60 g Pecorino
150 ml Tomatensugo (s.o.)	1 EL Olivenöl	Meersalz

Penne all arrabbiata:

200 g Penne	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 getrock. Chilischote	150 ml Tomatensugo (s.o.)	50 g Pecorino
4 EL Olivenöl	Meersalz, zu Würzen	

Für den Sugo:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Einen großen Topf erhitzen. Olivenöl zugeben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen.

Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in grobe Stücke schneiden. Mit den Pelati Tomaten zu den Zwiebeln geben.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Peperoncini klein schneiden und mit den Basilikumzweigen zu den Tomaten geben.

Alles aufkochen, danach die Hitze reduzieren und die Sauce 20 Minuten köcheln lassen.

Basilikumzweige entfernen. Sugo mit Salz abschmecken, dann durch ein Passiersieb oder eine flotte Lotte passieren.

Bei Bedarf in sterile Einmachgläser füllen, verschließen und nach Wunsch einwecken.

Spaghetti alla puttanesca:

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Oregano darin 2-3 Minuten andünsten. Tomatensugo zufügen und aufkochen lassen. Oliven hacken und mit Kapern untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen befreien und fein schneiden.

Spaghetti mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Rigatoni alla matriciana:

Rigatoni in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen.

Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischoten zerbröseln. Speck in Würfel schneiden und im heißen Olivenöl einige Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mit andünsten. Tomatensugo dazu gießen und

einige Minuten einkochen lassen.

Rigatoni mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zur Sauce geben, die Hälfte des Pecorinos unterheben und vermischen.

Mit Salz und Olivenöl abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem restlichen Pecorino sofort servieren.

Penne all arrabiata:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote fein hacken. Eine Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chilischote mit Öl andünsten. Tomatensugo zufügen und aufkochen.

Penne in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen. Penne mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zur Arrabiata-Sauce geben und schnell vermischen. Mit Salz und 2 EL Olivenöl abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Pecorino sofort servieren.

Cornelia Poletto am 09. Juni 2023

Blumenkohl-Brokkoli-Dip

Für 2 Personen:

1 Brokkoli	1 Blumenkohl	1/2 Stange Lauch
1 Knoblauch	2 Zweige Rosmarin	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	100 ml Olivenöl	2 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe	100 g Crème-fraîche	1 Zitrone
1 Baguette		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Brokkoli- und Blumenkohlröschen jeweils vom Strunk schneiden. Dann die Röschen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Lauch in dünne Ringe schneiden und das obere Drittel des Knoblauchs quer abschneiden. Lauchringe gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und beide Knoblauchhälften mit den Schnittflächen nach oben in die Mitte vom Blech zwischen das Gemüse setzen. Rosmarinzwige dazulegen. Alles mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und 100 ml Olivenöl darübergießen. Das Blech ca. 30 Min. in den heißen Ofen geben.

Rosmarinzwige vom Blech nehmen. Die Knoblauchzehen aus der Schale in eine Küchenmaschine pressen. Das Gemüse ebenfalls zum Knoblauch in die Küchenmaschine geben und kurz anpürieren. Dann Brühe dazugießen und weiter pürieren. Dip mit Crème fraîche, Zitronensaft, Gewürzsalz und 2 EL Olivenöl abschmecken und nochmals pürieren.

Den Blumenkohl-Brokkoli-Dip zum Beispiel zu einem warmen Baguette reichen und nach Wunsch noch knusprig gebratenen Speck dazu servieren.

Steffen Henssler am 25. Mai 2023

Kräuterbutter mit Zitrone

Für die Kräuterbutter:

250 g Butter
Salz, Pfeffer

1 Zitrone 1 Bund frische Kräuter (1-2 Sorten)

Die Butter in Würfel schneiden, in eine Rührschüssel geben, und in der Küche stehen lassen, bis sie Zimmertemperatur erreicht hat.

Währenddessen die Kräuter waschen, trockentupfen und sehr fein schneiden.

Dann die Butter mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und zuletzt die Kräuter unterheben.

Anschließend in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Röschen auf Backpapier aufspritzen und kalt stellen.

Alternativ länglich auf ein mit Frischhaltefolie ausgelegtes Stück Alufolie streichen und zu einer größeren Rolle einrollen.

Diese dann in den Kühlschrank stellen und nach dem Festwerden in Scheiben schneiden.

Durch das vorherige Aufschlagen der Butter ist sie schon nach wenigen Minuten außerhalb des Kühlschranks angenehm cremig weich und kann serviert werden.

Tipps:

Kräuterbutter zu Fisch passt am besten mit fein geschnittenem Dill und Zitrone.

Als Beilage zu Schweinefleisch passt hervorragend die Kombination Orangenabrieb und gemahlener Kümmel.

Für orientalische Gerichte bietet sich Gewürzbutter mit Raz el Hanout oder Curry an.

Die Kräuterbutter eignet sich auch hervorragend als Füllung für Zupfbrot.

In der Grillsaison passt die Kräuterbutter hervorragend zu einem guten Stück Fleisch.

Alexander Herrmann am 17. Mai 2023

French Dressing

Für 4 Personen:

10 g Zucker
1-2 g Gewürzsalz
50 ml weißer Balsamico
250 ml Rapsöl

1/2 Knoblauchzehe
1 Eigelb
1 Zwiebel, in Streifen

1 TL Senf
50 ml Gemüsebrühe
1 Msp. weißer Pfeffer

Zucker, Knoblauch, Senf, Gewürzsalz, Eigelb, Gemüsebrühe, Essig und Zwiebel in ein hohes Gefäß geben. Mit Pfeffer würzen. Alles mit einem Stabmixer gut durchmischen. Dann nach und nach das Öl dazugießen und dabei weitermischen, bis das Dressing eine sämige Konsistenz hat.

Steffen Henssler am 20. April 2023

Brennnessel-Pesto

20 g Walnusskerne	20 g Sonnenblumenkerne	80 g zarte Brennnesseltriebe
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	100 ml Olivenöl
Salz		

Walnuss- und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten und abkühlen lassen. Brennnesseltriebe verlesen, gut waschen, abtropfen lassen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.

Knoblauch schälen und vierteln.

Parmesan fein reiben.

Parmesan, Brennnesseln, Walnuss- und Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Olivenöl und 1 Prise Salz in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab zu einem feinen Pesto verarbeiten.

Hinweis:

Damit man die Brennnesseln ohne Irritationen im Mund genießen kann, müssen die Brennhaare abgebrochen werden. Beim Pürieren werden diese mechanisch abgebrochen.

Das Pesto in saubere verschließbare Gläser füllen. Es hält sich ca. 2-3 Wochen im Kühlschrank.

Rainer Klutsch am 20. April 2023

Gewürzsalz

Für 200 g:

Klassisch:

185 g Salz	5 g getrock. Rosmarin	5 g getrock. Oregano
5 g getrock. Thymian		

Zitronensalz:

200 g Salz	2 EL Zitronenabrieb
------------	---------------------

Paprika-Salz:

190 g Salz	1 El Paprikapulver edelsüß	1 TL Paprikapulver scharf
1 Tl Pfeffer	5 g getrock. Rosmarin	

Die Zutaten für die Gewürzsalz-Mischungen einfach in einen Multizerkleiner geben und ein paar Sekunden zerkleinern, bis alle Zutaten gut gemischt sind. Alternativ kann man die Zutaten auch im Mörser miteinander zerstampfen.

Wenn getrocknete Kräuter genutzt werden, hält sich die Mischung lange. Bei frischen Kräutern die Salzmischung im Kühlschrank aufbewahren. Da das Salz den frischen Kräutern die Feuchtigkeit entzieht, kann das Salz mit der Zeit etwas klumpen, aber das tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Für das Kräutersalz den frischen Zitronenabrieb für 10 Minuten bei 100°C im Ofen trocknen lassen.

NN am 13. April 2023

Frischkäse-Eier

Für 9 Stück

1/2 Bio-Zitrone	20 g Parmesan	250 g Doppelrahmfrischkäse
Salz	Pfeffer	4 EL Sesam
1 Bund Schnittlauch	3 EL Rote-Bete-Pulver	

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Den Parmesan fein reiben. Parmesan mit Frischkäse und Zitronenabrieb gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse kühl stellen.

In der Zwischenzeit Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden.

Sesam, Schnittlauch und Rote Bete Pulver getrennt jeweils in kleine Schälchen geben.

Aus der Frischkäsemasse z. B. mit zwei Teelöffeln kleine Eier formen (etwa in Wachteleigröße). Jeweils 3 Käse-Eier vorsichtig im Schnittlauch wälzen, 3 im Sesam und die restlichen Frischkäse-Eier im Rote Bete-Pulver.

Die Käse-Eier dekorativ auf einem Teller anrichten. Dazu z. B. Baguette servieren.

Sören Anders am 06. April 2023

Gemüse-Creme

Gemüse-Reste	getrock. Suppen-Gemüse	Pflanzen-Öl
Schmand	Butter	Zitronen-Saft
Ahorn-Sirup	gemahlene Vanille-Schote	Salz, Pfeffer

Die Gemüse-Reste (z. B. Strunk vom Blumenkohl oder Brokkoli) würfeln und mit dem getrockneten Suppen-Gemüse in einer entsprechenden Menge Wasser ca. 10 Minuten kochen.

Sodann abgießen und in etwas Pflanzenöl anbraten. Schmand, Butter hinzufügen und pürieren bis eine cremige Masse entstanden ist.

Die anderen Zutaten hinzufügen, unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Creme eignet sich sehr gut als Alternative für Soße.

Das benutzte Wasser liefert eine Gemüsee-Brühe; evt. etwas einkochen.

NN am 24. Januar 2023

Käse-Fondue mit Dreierlei zum Tunken

Für zwei Personen

Für das Käsefondue:

400 g Gruyère AOP	400 g Vacherin Fribourgeois AOP	1-2 Knoblauchzehen
350 ml Weißwein	4 TL Speisestärke	Muskatnuss
1 Prise Cayennepfeffer		

Zum Tunken:

1 Blätterteig	1 Krusten-Roggenbrot	150 g auftranch. Bündnerfleisch
2 Äpfel	1 Ei	1 EL Butter
Salz		

Für das Käsefondue:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Anschließend den Knoblauch klein schneiden und in etwas Weißwein aufkochen. Gruyère mit Speisestärke vermischen und zusammen mit dem restlichen Weißwein unter kräftigem Rühren aufkochen.

Die Hitze reduzieren, den Vacherin Fribourgeois begeben und mit Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten und ab und zu umrühren.

Zum Tunken:

Blätterteig mit Ei bestreichen, mit Bündnerfleisch belegen, dann aufrollen, schneiden und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. In Butter dünsten und mit Salz würzen. Brot in Würfel schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Meta Hildebrand am 18. Januar 2023

Halve Hahn

Für zwei Personen

2 Roggenbrötchen	8 Sch. mittelalter Gouda	4 Cornichons
Butter	Senf	Paprikapulver
krause Petersilie		

Das Brötchen halbieren und die Hälften mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte zwei Käsescheiben legen. Mit Paprikapulver bestreuen.

Cornichons einschneiden und auffächern. Auf die Brötchenhälften legen.

Mit Senf und Petersilie ausgarnieren.

Nelson Müller am 17. Januar 2023

Index

- Blumenkohl, 39
- Brühe, 5, 10, 39, 40
- Brokkoli, 39
- Brot, 18, 43
- Butter, 1, 6–11, 14, 16, 17, 19, 21, 22, 24, 27, 28, 32, 33, 35, 40, 42, 43
- Crème, 18, 36, 39, 42
- Dip, 17, 39
- Dressing, 10, 15, 16, 23, 25, 36, 37, 40
- Fisch, 38
- Fleisch, 5, 10, 25, 37, 43
- Gebäck, 19
- Gurke, 1, 18, 34, 37
- Knochen, 5, 10
- Kuchen, 7, 24
- Lauch, 5
- Möhren, 2, 5, 10, 28, 29
- Maronen, 28
- Mayonnaise, 2, 36
- mit-Alkohol, 1, 2, 8, 15, 26, 28, 30, 31, 35–37, 43
- Nüsse, 3, 6, 33, 43
- Nudeln, 16, 38
- Obst, 1, 2, 4, 8, 10, 13, 15, 16, 20–22, 24–26, 31, 35–37, 39–42
- Paprika, 16
- Pastinaken, 5
- Pesto, 3, 4, 30, 41
- Pfannkuchen, 8, 21, 22
- Pilze, 3
- Porree, 10
- Rührei, 32, 33
- Radieschen, 34
- Rettich, 34
- Rote-Bete, 34, 42
- Schoten, 22, 38
- Sellerie, 2, 5, 10
- sonstige, 20, 21, 25, 36
- Spinat, 19
- Staudensellerie, 28
- Teig, 12, 16, 17, 27, 43