

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Andreas C. Studer**

**2008-2015**

**57 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Shiitake Pak-Choi Gemüse . . . . .	2
<b>Dessert</b>	<b>3</b>
Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis . . . . .	4
Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen' . . . . .	5
Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen . . . . .	6
Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet . . . . .	7
Gebrannte Creme mit Krokant und knackigen Exoten . . . . .	8
Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream . . . . .	9
Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten . . . . .	10
Milkschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse . . . . .	11
Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis . . . . .	12
Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein . . . . .	13
Studis Plätzchen-Teller . . . . .	14
Triple Chocolate Pie . . . . .	15
Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis . . . . .	16
<b>Fisch</b>	<b>17</b>
Dialog zwischen geräucherter und gebratener Forelle . . . . .	18
Die Lotte aus Holland mit Seeteufel . . . . .	19
Egli-Filets im Bier-Teig, Sauce-Tatare, Salzkartoffeln . . . . .	20
Fenchel Avocado Wrap mit rosa Thunfisch, Pfirsich-Salsa . . . . .	21
Glasierter Mohn-Lachs auf Shiitake-Pak-Choi Gemüse . . . . .	22
Seeteufel geschmort mit Vanille-Blutorangen-Peperonata . . . . .	23
Seeteufel im Koriander-Ingwer-Chili-Mantel . . . . .	24
Zander in Pistazien-Kruste auf Sommer-Gemüse-Tarte . . . . .	25

<b>Geflügel</b>	<b>27</b>
<i>Glasierte Enten-Brust mit Vanille-Honig</i> . . . . .	28
<b>Hack</b>	<b>29</b>
<i>Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße</i> . . . . .	30
<b>Kalb</b>	<b>31</b>
<i>Frühsommerliche Kalb-Koteletts mit Safran-Butter</i> . . . . .	32
<i>Kalb-Filet mit Wasabi-Schaum auf Bohnen-Linsen Gemüse</i> . . . . .	33
<i>Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti</i> . . . . .	34
<i>Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto</i> . . . . .	35
<b>Lamm</b>	<b>37</b>
<i>Lemon-Myrthe-Lamm-Rücken mit Honig, Granny-Smith-Äpfel</i> . . . . .	38
<i>Orecchiette mit Lamm-Filet, Herbst-Gemüse, Brombeeren</i> . . . . .	38
<i>Studis Tajine aus Lamm-Lachs mit Kräuter-Couscous</i> . . . . .	39
<b>Meer</b>	<b>41</b>
<i>Chili-Garnelen mit Tomaten-Salsa-Eis</i> . . . . .	42
<b>Rind</b>	<b>43</b>
<i>Alm-Ochsen-Filet im Zitronen-Thymian-Mantel</i> . . . . .	44
<i>Angus-Rinder-Filet im Kräuter-Parma-Wickel</i> . . . . .	45
<i>Boeuf Bourguignon la version de luxe et rapide</i> . . . . .	46
<i>Rinder-Cordon bleu mit Südtiroler Schinken, Tomme Suisse</i> . . . . .	47
<i>Rosemary's Roastbeef mit jungem Gemüse</i> . . . . .	48
<b>Salat</b>	<b>49</b>
<i>Frühling-Salat für Milly im Bergkäse-Körbchen</i> . . . . .	50
<i>Grill-Gemüse 'Marrakesch' auf würzigem Couscous-Salat</i> . . . . .	50
<i>Kartoffel-Salat mit Ochsenherz-Tomaten und Ziegenkäse</i> . . . . .	51
<i>Pumpkin Cesar Salad</i> . . . . .	51
<i>Zweifarbiger Zucchini-Melonen-Salat mit Erdbeeren</i> . . . . .	52

<b>Soßen</b>	<b>53</b>
Estragon-Soße . . . . .	54
Ofen-Tomaten-Soße . . . . .	54
Soße Tatare . . . . .	54
<b>Suppen</b>	<b>55</b>
Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto . . . . .	56
<b>Vegetarisch</b>	<b>57</b>
Bündner-Pizokel mit Minze und Winter-Gemüse . . . . .	58
Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen . . . . .	59
<b>Vorspeisen</b>	<b>61</b>
Advent-Sterne, dazu Mandarinen-Dattel-Smoothie . . . . .	62
Bruschetta, gelbe Zucchini, Minze, Büffel-Mozzarella . . . . .	62
Frühlings-Taboulé mit Hähnchen und Thaibasilikum-Pesto . . . . .	63
Studis Tapas mit kühlem Sherry . . . . .	64
Über den Dächern . . . . .	65
<b>Wild</b>	<b>67</b>
Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli . . . . .	68
Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln . . . . .	69
Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli . . . . .	70
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>71</b>
Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör . . . . .	72
<b>Index</b>	<b>73</b>



# Beilagen

## Shiitake Pak-Choi Gemüse

### Für 4 Personen

1 Zehe Knoblauch	1 EL Ingwer	200 g Shiitake-Pilze
2 Karotten	2 Frühlingszwiebeln	2 Pak-Choi
2 EL Sojasoße	1/2 Limone	3 EL Cashewnüsse, geröstet
Olivenöl, Salz		

Den Saft der Limone auspressen. Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Olivenöl andünsten. Shiitake vom Stamm befreien und dazu geben. Karotte, Frühlingszwiebeln und Pak-Choi sehr fein schneiden. Fünf Minuten mitdünsten. Mit Sojasoße und Limonensaft ablöschen, salzen und mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen.

Andreas C. Studer am 23. Oktober 2009



# Dessert

# Beschwipster Schmarrn mit Wodka-Cranberry-Eis

**Für 4 Personen**

**Beschwipster Schmarrn:**

50 g Cranberries, getrocknet	3 EL Wodka	150 g Mehl
4 EL Zucker	0,5 Vanilleschote	250 ml Milch
4 Eier	1 EL Butterschmalz	Puderzucker
Salz		

**Himbeercoulis:**

150 g Himbeeren	2 EL Puderzucker
-----------------	------------------

**Wodka-Cranberryeis:**

500 ml Cranberry-Saft	8 cl Wodka	2 Limonen
4 EL Zucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Beschwipster Schmarrn:

Cranberries mit Wodka 20 Minuten einweichen. Aus Mehl, zwei Esslöffel Zucker, Salz, ausgekratzter Vanilleschote, Milch und Eigelb einen Pfannkuchenteig rühren. 20 Minuten ruhen lassen. Eingeweichte Cranberries zugeben. Eiweiße mit Salz und zwei Esslöffel Zucker steif schlagen, unter die Masse ziehen. Butterschmalz erhitzen, Hälfte des Teiges begeben. Fünf Minuten bei mittlerer Hitze backen. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen fünf Minuten zu Ende backen.

Himbeercoulis:

Himbeeren und Puderzucker pürieren und durch ein Sieb streichen.

Wodka-Cranberryeis:

Den Saft der Limonen auspressen. Cranberry-Saft, Wodka, Limonensaft und Zucker mit einem Pürierstab vermischen. In der Eismaschine gefrieren. Kaiserschmarrn in Stücke reißen und auf Tellern anrichten. Mit Himbeercoulis umsprengeln und mit wenig Puderzucker bestäuben. Wodka-Cranberryeis dazu servieren.

Tipp:

Zu dem Dessert passen sehr gut karamellisierte Limettenscheiben.

Andreas C. Studer am 07. November 2008

# Cranberry-Apfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'

**Für vier Personen**

**Törtchen:**

50 g Cranberries, getrocknet	100 ml Calvados	4 Äpfel, rotschalig
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Butter	200 g Zucker
4 Eier	250 g Mehl	1,5 TL Backpulver
Puderzucker	Butter zum Ausreiben	Salz

**Ahorn-Preußen:**

1 Blätterteig, frisch	50 g Sbrinz	100 ml Ahornsirup
-----------------------	-------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Cranberries in Calvados marinieren. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Salz dazugeben und weiterrühren. Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver ebenfalls dazu geben. Die Äpfel und Cranberries dazu geben. In gebutterte Förmchen oder Tassen geben. Die Törtchen circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Ahorn-Preußen:

Den Teig entrollen. Die Hälfte des fein geriebenen Käses darauf verteilen, mit einem Nudelholz leicht andrücken, wenden und wiederholen. Von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf ein Gitter geben und mit dem Ahornsirup bestreichen.

Andreas C. Studer am 05. Oktober 2012

# Eis-Schokoladen-Tarte mit Karamell-Feigen

**Für 4 Personen**

**Eisschokoladen-Tarte:**

240 g Mehl	700 g Zucker	6 Eier
300 g Schokolade, dunkel	250 g Butter	4 EL Cognac
300 g Himbeeren	500 g Crème-fraîche	200 ml Kokosnussmilch
1 Limette	Salz	

**Karamellfeigen:**

6 Feigen	100 g Zucker, braun	1 Schale Himbeeren
----------	---------------------	--------------------

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Eisschokoladen-Tarte:

Mehl, 400 Gramm Zucker, Eier mit einer Prise Salz gut verrühren. Butter und Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Cognac dazu geben. Auf zwei gebutterte Springformen verteilen. Im Ofen zwölf Minuten backen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Schale der Limette abreiben. Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Kokosnussmilch, 300 Gramm Zucker, Limettenabrieb und Crème-fraîche gut vermischen. In der Eismaschine so gefrieren, dass die Masse noch geschmeidig ist. Auf eine ausgekühlte Tarte die Hälfte der Masse verstreichen. Zweite Tarte darauf setzen. Restliches Eis darauf glatt streichen. 30 Minuten tiefkühlen.

Karamellfeigen:

Feigen in Scheiben schneiden, mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren. Feigenscheiben auf der Tarte verteilen, mit frischen Himbeeren dekorieren und eiskalt servieren.

Andreas C. Studer am 15. August 2008

# Engadiner Nuss-Törtli und Röteli-Sorbet

## Für 4 Personen

### Nusstörtli:

150 g Mehl	60 g Zucker	1 Prise Salz
100 g kalte Butter in Stücken	1 Ei	80 g Zucker
2 TL Wasser	40 g Haselnüsse	40 g Walnüsse
40 g Mandelstifte	100 ml Sahne	

### Röteli-Sorbet:

200 ml Röteli	60 g Zucker	400 ml Orangensaft, frisch gepresst
---------------	-------------	-------------------------------------

### Kirschen:

200 g Kirschen, frisch	100 ml Zuckersirup	1 EL Balsamico, alt
1 Bund Minze, kraus		

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Nusstörtli:

Mehl, Zucker und Salz mischen. Kalte Butterstücke begeben und zwischen den Händen zu einer krümeligen Masse reiben. Das Ei verschlagen, dazu geben und zu einem Teig mischen. In gebutterte Förmchen drücken. Zucker und Wasser aufkochen, die Hitze reduzieren und köcheln bis ein Karamell entsteht. Nüsse und Mandeln grob hacken, mit der Sahne zum Karamell geben und zwei Minuten köcheln bis die Masse dickflüssig ist. Leicht abkühlen lassen und in die mit Teig belegten Förmchen füllen. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Röteli-Sorbet:

Röteli und Zucker aufkochen und drei Minuten kochen lassen. Auskühlen, mit Orangensaft mischen und in einer Eismaschine tiefkühlen.

Kirschen:

Die Kirschen entsteinen, in Zuckersirup kurz aufkochen und abkühlen lassen. Den Sirup mit einem Esslöffel alten Balsamico abschmecken und die Kirschen darin ziehen lassen. Nusstörtli mit je einer Kugel Sorbet anrichten, mit Minze dekorieren.

Andreas C. Studer am 20. August 2010

# Gebrannte Creme mit Krokant und knackigen Exoten

**Für 4 Personen**

**Crème:**

6 EL Zucker	0,5 Zitrone	450 ml Milch
1 EL Zucker	1 EL Maisstärke	1 Ei
200 ml Schlagsahne	Salz	

**Krokant:**

100 g Zucker	40 g Mandeln, ganz	Chiliflakes
--------------	--------------------	-------------

**Knackige Exoten:**

3 Babybananen	2 Papayas	3 Passionsfrüchte
2 Thai-Mango	2 Limetten	2 EL Puderzucker
1 Schale Himbeeren	1 Schale Erdbeeren	

Crème:

Ein Karamell aus Zucker und einem Spritzer Zitronensaft herstellen. 200 Milliliter Milch dazu geben und aufkochen bis sich das Karamell auflöst. Die restliche Milch mit Ei, Maisstärke und Salz gut verrühren, dazu geben – nicht kochen lassen, durch Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen, unter die Crème heben und in Gläser abfüllen.

Krokant:

Ein Karamell aus Zucker herstellen, die grob gehackten Mandeln dazu geben, mischen, abkühlen lassen und grob hacken. Auf die fertige Crème streuen.

Knackige Exoten:

Die Früchte mundgerecht schneiden. Limettensaft mit Puderzucker verrühren und die Früchte damit marinieren. In Gläsern anrichten. Die Passionsfrucht auskratzen und darüber verteilen.

Andreas C. Studer am 19. August 2011

# Kürbis-Mandel-Törtchen mit Cranberry-Blueberry-Cream

Für 4 Personen

## Kürbis-Mandel-Törtchen:

180 g Mehl	50 g Mandeln, geschält, gemahlen	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	1 Ei	1 Zitrone
200 g Backmasse mit Mandeln	250 g Hokkaido-Kürbis	50 g Cranberries, frisch
1 EL Rohrzucker	Salz	

## Cranberry-Blueberry-Cream:

3 EL Rohrzucker	100 g Cranberries, frisch	1 Sternanis
1 Vanilleschote	150 g Blaubeeren	1 Limone
200 g Mascarpone	50 ml Sahne	4 EL Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kürbis-Mandel-Törtchen:

Mehl, Mandeln, Zucker und Salz vermischen. Butter begeben und zu einem krümeligen Teig verreiben. Ei verquirlen, begeben und zu einem Teig zusammenfügen. Flach drücken und 30 Minuten kühl stellen. Teig in acht Portionen teilen, zu Kugeln formen und einen halben Zentimeter dick ausrollen. Zehn Minuten kühl stellen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Inzwischen Backmasse mit Zitronenabrieb- und Saft mischen. Auf den eingestochenen Teigboden verteilen. Kürbis schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben schneiden. In circa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Cranberries auf die Backmasse verteilen, mit Rohrzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Cranberry-Blueberry-Cream:

50 Milliliter Wasser mit Rohrzucker aufkochen. Cranberries, Sternanis und ausgekratzte Vanilleschote dazugeben und kurz aufkochen lassen. Blaubeeren dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen. Beeren absieben, Saft auf zwei Esslöffel einreduzieren, dann auskühlen lassen. Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Mascarpone, Sahne, Puderzucker, Limonenabrieb- und Saft, Sirup und Früchte vermengen und kalt stellen. Kürbistörtchen mit der eiskalten Crème servieren.

Andreas C. Studer am 30. Oktober 2009

# Limetten-Eis in Limone auf Sommer-Früchten

**Für 4 Personen**

**Limetteneis:**

5 Limetten	5 EL Limonensirup	250 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	150 g Zucker	1 TL Farbstoff, grün
10 Limettenblätter	Cachaca	

**Sommerfrüchte:**

200 g Kirschen, rot	200 g Erdbeeren	200 g Himbeeren
4 EL Cointreau	4 EL Zucker	1 Stange Vanille
1 Bund Pfefferminze		

Limetteneis:

Vier Limetten halbieren, Fruchtfleisch vorsichtig entfernen. Die Schalen 30 Minuten tiefkühlen. Von einer Limette die Schale abreiben und den Saft auspressen. Limonensirup, Crème-fraîche, Sahne, Zucker, einen Schuss Cachaca, Limettensaft und Farbstoff pürieren. Limettenabrieb begeben und in einer Eismaschine tiefkühlen. In Limettenhälften füllen, glatt streichen. Zehn Minuten tiefkühlen. Zum Anrichten die Limettenhälften in Viertel schneiden und mit den roten Früchten anrichten und mit Limettenblättern dekorieren.

Sommerfrüchte:

Erdbeeren vierteln und mit den Kirschen und Himbeeren vorsichtig mischen, mit Cointreau marinieren. Zucker mit einer Tasse Wasser aufkochen. Vanillemark begeben, einkochen und auskühlen, über die Beeren geben. Mit Minze garnieren.

Andreas C. Studer am 05. September 2008



# Miltschokoladen-Törtchen mit weißer Schokoladen-Mousse

**Für vier Personen**

**Törtchen:**

100 g Miltschokoladen-Kuvertüre	100 g Butter	100 g Zucker
3 Eier	75 g Mehl	50 g Schokolade, dunkel, 75%
Pudertzucker	Salz	

**Pinselstrich:**

50 g Kuvertüre, dunkel

**Mousse:**

150 g Kuvertüre, weiß	1 EL Kirsch	200 ml Sahne, steif geschlagen
10 g Rosenblätter, gem. Farben	100 g Himbeeren	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schokolade und Butter über einem Wasserbad in einer Chromstahlschüssel schmelzen. Zucker, Eier, Salz und Mehl mit einem Schwingbesen gut verrühren. Die Butter-Schokomasse und grob gehackte dunkle Schokolade dazu geben. Sechs Törtchenformen buttern und mit Zucker ausstreuen. Die Masse darauf verteilen. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Pinselstrich:

Die dunkle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Mit einem breiten Pinsel Striche auf Backpapier malen, fest werden lassen. Sechs Teller mit je einem Pinselstrich vorbereiten.

Mousse:

Die Kuvertüre schmelzen und leicht abkühlen lassen. Den Kirsch begeben, unter die Sahne ziehen und 45 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Mit einem in heißem Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen. Neben die Törtchen arrangieren, mit je einem „Pinselstrich“ Schokolade belegen und mit leicht zerbröselten Rosenblättern bestreuen. Himbeeren halbieren und dazu legen.

Andreas C. Studer am 13. April 2012

# Pumpkin Pie, Ginger-Cranberry-Kuchen und Maronen-Eis

## Für 4 Personen

### Pumkin Pie:

150 g Mehl	50 g Kürbiskerne, geröstet	3 EL Zucker
100 g Butter, kalt	3 Eier	500 g Kürbis, Butternut
0,25 TL Salz	1 TL Zucker	100 g Zucker
2 TL Ingwer	1 TL Zimt	0,25 TL Muskat
1 Msp. Nelkenpulver	100 g Kondensmilch, gezuckert	600 g Bohnen, rote/weiße
Salz		

### Kuchen:

1 Zitrone, unbehandelt	120 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker
100 g Butter	100 g Zucker	2 Eier
2 EL Wasser, heiß	125 g Mehl	0,5 TL Backpulver
2 TL Ingwer	Puderzucker	Salz

### Maroneneis:

1 Zitrone, unbehandelt	250 g Crème-fraîche	200 g Maronenpüree, gesüßt
100 ml Sahne	150 g Zucker	100 g Walnüsse
6 EL Zucker		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

#### Pumkin Pie:

Aus Mehl, Kürbiskernen, drei Esslöffel Zucker, Butter und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. 30 Minuten kalt stellen. Den Kürbis 20 Minuten mit Salz und einem Teelöffel Zucker weich kochen, danach pürieren und auskühlen lassen. Mit 100 Gramm Zucker, geriebenem Ingwer, Zimt, Muskat, Nelkenpulver, restlichen Eiern und Kondensmilch gut vermengen. Den Teig dünn ausrollen und in eine gebutterte Form geben. 15 Minuten mit den Hülsenfrüchten im vorgeheizten Backofen blind backen. Leicht auskühlen lassen und die Hülsenfrüchte entfernen. Die Masse auf den Teigboden verteilen und 30 Minuten bei 180 Grad backen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

#### Kuchen:

Die Schale der Zitrone abreiben. Cranberries mit zwei Esslöffel Zucker aufkochen und fünf Minuten zugedeckt ziehen lassen, abkühlen. Butter, 100 Gramm Zucker, Eier und Wasser schaumig schlagen, salzen. Mehl, Backpulver, geriebenen Ingwer und Zitronenabrieb dazu geben. In vier gebutterte Gläser verteilen. Zum Schluss die Cranberries darauf verteilen. Die Gläser auf ein Blech geben und bei 180 Grad circa 35 Minuten backen.

#### Maroneneis:

Den Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche, Maronenpüree, Sahne und 150 Gramm Zucker in einem hohen Behälter fein pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Die Walnüsse grob hacken. Sechs Esslöffel Zucker karamellisieren. Die Nüsse dazu geben, mischen, auf Backpapier auskühlen lassen, fein hacken und am Schluss zum Eis geben. Die Kuchen und das Eis zusammen anrichten.

Andreas C. Studer am 28. Oktober 2011

# Schweizer Weihnacht-Backstube mit Glühwein

## Für vier Personen

### Glühwein:

1 Flasche Rotwein	500 ml Roséwein	100 g Akazienhonig
2 EL Rohrzucker	2 Orangen, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
4 Nelken	8 Stangen Zimt, halbiert	2 Sternanis
Cayennepfeffer		

### Zitronenherzli:

150 g Butter	100 g Zucker	1 Ei
1 Zitrone, unbehandelt	250 g Mehl	150 g Puderzucker
2,5 EL Zitronensaft	Dekoperlen, silber	Salz

### Rosinenhöckli:

200 g Butter, zimmerwarm	200 g Zucker	3 Eier
250 g Korinthen	400 g Mehl	Salz

### Brunslì:

250 g Zucker	3 Eier	250 g Haselnüsse
250 g Schokolade, 75%	1 TL Zimt	Nelkenpulver

### Glühwein:

Die Schale der Zitrone und einer Orange in Streifen schneiden und mit dem Rotwein, Roséwein, Akazienhonig, Rohrzucker, Nelken, zwei Zimtstangen, Sternanis und Cayennepfeffer aufkochen, 15 Minuten ziehen lassen. In Tassen verteilen, je mit einer Zimtstange und Orangenscheibe servieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

### Zitronenherzli:

Die Butter weich rühren, Zucker, Salz Ei und Zitronenabrieb dazu geben,iterrühren bis die Masse hell wird. Mehl dazu mischen, Teig flach drücken und 30 Minuten kalt stellen. Teig auf Mehl auswallen (circa fünf Millimeter) Herzen ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zehn Minuten kühl stellen. Acht Minuten in der Mitte des vorgeheizten Backofens backen, auskühlen. Glausur aus Zitronensaft und Puderzucker anrühren, die Herzen darin eintauchen, abtropfen auf Gitter antrocknen lassen, mit Perlen verzieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

### Rosinenhöckli:

Die Butter schaumig rühren, Zucker dazugeben. Salz und Eier dazurühren und mit einem Handmixer gut vermengen. Das Mehl langsam dazugeben und die Korinthen dazumischen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten kalt stellen. Kleine Kugeln auf ein gefettetes Blech legen und 30 Minuten kalt stellen. Die Rosinenhöckli 15 bis 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

### Brunslì:

Die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach begeben. Geriebene Nüsse, geriebene Schokolade und Gewürze dazu geben, zu einem Teig mischen und kurz kneten, gegebenenfalls noch Nüsse dazugeben. Der Teig soll relativ trocken sein. Mit einem Nudelholz einen Zentimeter dick auswallen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Fünf Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Andreas C. Studer am 14. Dezember 2012

# Studis Plätzchen-Teller

## Für 4 Personen

### Walnuss-Marzipan-Herzen:

250 g Marzipan	100 g Walnüsse, geröstet und gemahlen	1 EL Puderzucker
100 g Kuchenglasur, dunkel	30 Walnusskerne	

### Vanilla-Stars:

250 g Butter, zimmerwarm	225 g Zucker	1 Vanilleschote
6 Eier	2 Zitronen, unbehandelt	500 g Mehl
500 g Puderzucker	Lebensmittelfarben	Zuckerperlen
Salz		

### Rich-Cognac-Truffels:

200 g Schokolade	100 ml Sahne	1 EL Cognac
2 EL Kakaopulver	2 EL Puderzucker	50 g Zucker
1 Orange, unbehandelt		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Walnuss-Marzipan-Herzen:

Marzipan und Nüsse verkneten, auf wenig Puderzucker circa eineinhalb Zentimeter dick auswallen. Herzen ausstechen. Zur Hälfte in die flüssige Glasur tauchen. Halbierete Walnusskerne darauf geben und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Vanilla-Stars:

Die Schale der Zitronen abreiben. Butter mit Zucker und etwas Salz schaumig rühren. Vier ganze Eier und zwei Eigelb dazu rühren. Mehl, Zitronenabrieb und ausgekratztes Mark der Vanilleschote begeben, mit dem Knethaken zu einem Teig kneten. Zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Teig portionsweise circa einen Zentimeter dick auswallen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. 15 bis 30 Minuten kühl stellen. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen, auskühlen lassen. Puderzucker mit zwei Eiweiß gut verrühren, auf drei Schüsseln verteilen. Glasur mit verschiedenen Lebensmittelfarben einfärben. Plätzchen in die Glasur tunken, mit Zuckerperlen verzieren, trocknen lassen.

Rich Cognac Truffels:

Fein gehackte Schokolade in einer Schüssel mit heißer Sahne übergießen, umrühren und schmelzen lassen. Cognac dazu geben, geschmeidig rühren. Zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Schale der Orange abreiben. Kakaopulver, Puderzucker und mit Orangenabrieb vermengten Zucker in Tassen geben. Trüffelmasse mit Löffel abstechen, zu Kugeln formen und in Kakao, Puderzucker oder Zucker wenden. Die Plätzchen auf einer Etage anrichten.

Andreas C. Studer am 19. Dezember 2008

## Triple Chocolate Pie

### Für 12 Törtchen:

300 g Himbeeren	1 Limette	100 g Butter
100 g Crème-fraîche	100 g Puderzucker	100 g Zucker
75 g Mehl	3 Eier	2 cl Kirschwasser
4 cl Marillenlikör	100 cl Apfelsaft	100 g dunkle Schokolade, 75 %
50 g Milkschokolade	50 g weiße Kuvertüre	5 g Rosenblätter rot, getrocknet
1 Prise Salz		

Den Zucker und die Eier luftig schlagen, eine Prise Salz und das Mehl dazugeben.

Die dunkle Schokolade und die Butter über einem Wasserbad schmelzen und zur Eimasse geben.

Den Teig in vorbereitete gebutterte Muffinförmchen füllen (je drei Esslöffel).

Die Milkschokolade grob hacken, auf den Teig verteilen und leicht eindrücken. Bei 190 °C Ober- und Unterhitze zwölf Minuten backen und auf dem Gitter auskühlen lassen. Die weiße Schokolade schmelzen, mit wenig Kirschwasser abrunden, über die umgedrehten Küchlein gießen und mit Rosenblättern bestreuen.

Die Mascarpone und die Crème fraîche luftig aufschlagen, mit drei Esslöffeln Puderzucker, dem Limettensaft und -abrieb verfeinern.

Die Hälfte der Himbeeren mit zwei Esslöffeln Puderzucker und Marillenlikör (Apfelsaft für Kinder) pürieren und durch ein Sieb streichen. In die Mascarponemasse mischen.

Mit den restlichen Himbeeren mischen und die Küchlein anrichten.

Andreas C. Studer am 24. April 2015

# Vanille-Nidlewähe, dazu Mamas Rhabarber-Erdbeer-Eis

**Für 4 Personen**

**Teig:**

200 g Mehl	0,5 TL Salz	100 g Butter, kalt
4 EL Milch	Mehl	

**Vanille-Nidlewähe:**

1 Teig-Rezept	1 Zitrone, unbehandelt	350 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	4 EL Zucker
1 Vanilleschote	Puderezucker	Salz

**Rhabarber-Wähe:**

1 Teig-Rezept	4 Stangen Rhabarber	200 ml Sahne
2 Eier	1 EL Maisstärke	0,5 Vanilleschote
4 EL Zucker	Puderezucker	

**Rhabarber-Erdbeereis:**

200 g Erdbeeren	3 Stangen Rhabarber	5 EL Zucker
200 g Crème-fraîche	150 ml Sahne	

Teig:

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Butter in Stücke scheiden, dazu geben und zwischen den Handflächen zu einer krümeligen Masse verreiben. Die Milch dazu geben und zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig flach drücken und auf Mehl drei Millimeter dünn, rund ausrollen. In ein gefettetes Blech (32 Zentimeter Durchmesser) legen und Rand andrücken. Mit einer Gabel dicht einstechen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Vanille-Nidlewähe:

Die Schale der Zitrone abreiben und etwa einen Teelöffel Saft auspressen. Sahne, Eier, Zitronenabrieb- und Saft mit Maisstärke, Zucker, Vanillemark und Salz luftig schlagen. Auf den Teigboden gießen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderezucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Rhabarber-Wähe:

Den Rhabarber putzen, längs halbieren und in einen Zentimeter große Stücke schneiden. Auf den Teig verteilen. Sahne, Eier, Maisstärke, Vanillemark und Zucker luftig schlagen. Auf die Rhabarberstücke verteilen. Im vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen. Auf ein Gitter geben und auskühlen lassen. Mit Puderezucker bestreuen.

Rhabarber-Erdbeereis:

Die Erdbeeren und die Rhabarberstangen mit Zucker aufkochen und zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Pürieren und vier Esslöffel der Masse beiseite stellen. Den Rest mit Sahne und Crème-fraîche mischen und in der Eismaschine gefrieren. Die Wähen mit dem Eis anrichten und mit etwas Fruchtpüree umsprengeln.

Andreas C. Studer am 06. Mai 2011

**Fisch**

# Dialog zwischen geräucherter und gebratener Forelle

## Für 4 Personen

### Sauerkraut:

150 ml Sahne	0,5 Schote Vanille	100 g Sauerkraut
Chiliflocken	Salz	

### Geräucherte Forelle:

0,5 Zitrone	2 Forellenfilets, geräuchert	3 EL Crème-fraîche
1 TL Dill	4 Scheiben Pumpnickel	1 EL Forellenkaviar
Salz	Pfeffer	

### Gebratene Forelle:

0,5 Zitrone, unbehandelt	2 Forellenfilets, frisch	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	Mehl
Salz	Pfeffer	

### Cranberries:

150 g Cranberries, frisch	2 EL Zucker	1 EL Balsamico
---------------------------	-------------	----------------

### Sauerkraut:

Die Sahne mit der Vanilleschote und einer Messerspitze Chiliflocken auf die Hälfte einkochen. Abgespültes Sauerkraut dazugeben und fünf Minuten ziehen lassen, salzen.

### Geräucherte Forelle:

Etwa einen Esslöffel Saft der Zitrone auspressen. Geräucherte Forellenfilets fein schneiden, Crème-fraîche, Dill und Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einer Spritztüte auf ausgestochene Pumpnickel-Taler geben, mit Forellenkaviar dekorieren.

### Gebratene Forelle:

Die Zitrone in hauchdünne Scheiben schneiden. Frische Forellenfilets in circa fünf Zentimeter Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl und Butter erhitzen und die Filets darin langsam braten. Thymianzweige und hauchdünne Zitronenscheiben dazu geben und mit braten.

### Cranberries:

Cranberries mit 100 Milliliter Wasser und Zucker aufkochen, drei Minuten bei schwacher Hitze garen und abgießen. Den Fond sirupartig einkochen. Sauerkraut auf Teller geben. Gebratene Forellen, Zitrone und Thymian darauf setzen und mit Butter beträufeln. Cranberries darauf geben, eingekochten Fond mit Balsamico vermischen und darum träufeln.

Andreas C. Studer am 01. Oktober 2010



## Die Lotte aus Holland mit Seeteufel

### Für 4 Personen

#### Seeteufel:

600 g Seeteufel	20 ml Olivenöl	Thymian, gehackt
Salz	Pfeffer	

#### Spinat:

300 g Spinat	1 Schalotte	3 EL Weißwein
2 EL Schmand	1 TL Gouda, gerieben	Butter
Salz	Pfeffer	

#### Pochierte Eier:

4 Eier	Essig
--------	-------

#### Schnittlauch-Mayo:

0,5 Zitrone	200 g Mayonnaise	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel mit Olivenöl einpinseln und in gehacktem Thymian wälzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und rundum fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa zehn Minuten zu Ende garen.

Spinat:

Den Spinat putzen und blanchieren. Die Schalotte fein hacken und in etwas Butter andünsten. Den Spinat dazu geben, mit Weißwein ablöschen, den Schmand dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und vier Minuten garen.

Pochierte Eier:

Die Eier in Essigwasser circa vier Minuten pochieren.

Schnittlauch-Mayo:

Den Saft der Zitrone auspressen. Den Schnittlauch grob hacken. Die Mayonnaise mit dem Schnittlauch, dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer pürieren. Den Spinat auf Teller geben, einen Teelöffel Gouda darüber streuen, den Seeteufel in Medaillons schneiden und darauf setzen. Die Eier halbieren und darauf geben. Mit der Schnittlauch-Mayo nappieren und sofort servieren.

Andreas C. Studer am 10. Dezember 2010

# Egli-Filets im Bier-Teig, Sauce-Tatare, Salzkartoffeln

**Für 4 Personen**

**Egli im Bierteig:**

150 g Mehl	150 ml Bier	2 Eier
500 g Eglifilets, ohne Haut	1 Zitrone	2 EL Worcester-Soße
2 EL Mehl	2 l Erdnussöl	Pfeffer, Salz

**Salzkartoffeln:**

800 g Kartoffeln, fest	0,5 Bund Petersilie	1 EL Butter
Salz		

**Soße tartare:**

2 Eier	1 TL Senf	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Sonnenblumenöl	3 Essiggurken	1 EL Kapern, eingelegt
1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer		

Egli im Bierteig:

Eier trennen. Mehl und Salz mischen, Bier und Eigelbe dazu geben zu einem glatten Teig rühren. 25 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Den Saft der Zitrone auspressen. Eglifilets mit Zitronensaft, Worcester-Soße, Salz und Pfeffer würzen. Trockentupfen, in Mehl wenden, durch den Bierteig ziehen und circa fünf Minuten im Erdnussöl frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Salzkartoffeln:

Petersilie fein hacken. Kartoffeln garen, in Butter schwenken und mit Petersilie servieren. Mit einer Prise Salz abschmecken.

Soße tartare:

Etwa einen Teelöffel Saft aus der Zitrone auspressen. Ein Ei hart kochen. Ein rohes Eigelb mit Senf und Zitronensaft mischen. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Gurken, Schalotte, hart gekochtes Ei, Kapern und fein gehackte Petersilie unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebackenen Fischfilets mit Zitronenvierteln servieren.

Andreas C. Studer am 29. Januar 2010

# Fenchel Avocado Wrap mit rosa Thunfisch, Pfirsich-Salsa

**Für 4 Personen**

**Fenchel Avocado Wrap:**

250 g Thunfisch	100 g Crème-fraîche	1 Limette
4 Weizentortillas, dünn	1 Fenchel, klein	1 Avocado
1 Bund Schnittlauch	Kresse, Salz	Pfeffer, Öl

**Pfirsich Salsa:**

3 Pfirsiche, reif	2 Schalotten	0,5 Chilischote, Jalapeno
2 EL Balsamico, weiß	1 Bund Koriander	Meersalz
Zucker, braun	Olivenöl	

Fenchel Avocado Wrap:

Thunfisch mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Öl auf jeder Seite 30 Sekunden braten und in dünne Scheiben schneiden. Den Saft der Limette auspressen. Crème-fraîche mit Limettensaft mischen und mit Salz abschmecken. Tortillas damit bestreichen. Fisch darauf verteilen. Fenchel hauchdünn hobeln, Avocado in Scheiben schneiden, mit Kresse darauf verteilen und zusammen rollen. In Stücke schneiden, eventuell mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Pfirsich Salsa:

Die Schalotten schälen und fein hacken. Pfirsich halbieren, schälen und in Stücke schneiden. In Olivenöl mit gehackter Chilischote und den Schalottenwürfeln bei mittlerer Hitze mit wenig Zucker circa acht Minuten rösten. Mit Essig, Olivenöl und Koriander mischen. Mit Salz abschmecken und pürieren. Wrap-Rollen mit der Salsa beträufeln.

Tipp:

Statt Pfirsichen kann man auch Mangos für die Salsa verwenden.

Andreas C. Studer am 23. April 2010

# Glasierter Mohn-Lachs auf Shiitake-Pak-Choi Gemüse

## Für 4 Personen

### Mohn-Lachs:

4 Lachsfilets, a 160 g	1/2 Zitrone	1 EL Sojasoße, hell
1 Ei	100 g Mohnsamen	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Shiitake-Pak-Choi Gemüse:

1 Zehe Knoblauch	1 EL Ingwer	200 g Shiitake Pilze
2 Karotten	2 Frühlingszwiebeln	2 Pak-Choi
2 EL Sojasoße	1/2 Limone	3 EL Cashewnüsse, geröstet
Olivenöl	Salz	

### Zitronengrasbutter:

2 Stangen Zitronengras	100 g Butter, zimmerwarm	Meersalz
------------------------	--------------------------	----------

#### Mohn-Lachs:

Den Saft der Zitrone auspressen. Lachs mit Zitronensaft und Sojasoße marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Eiweiß in einem tiefen Teller verquirlen. Fisch mit Hautseite in Eiweiß, dann auf Mohn geben und gut andrücken. In heißem Olivenöl auf jeder Seite circa drei Minuten braten.

#### Shiitake-Pak-Choi Gemüse:

Den Saft der Limone auspressen. Knoblauch und Ingwer fein hacken und in Olivenöl andünsten. Shiitake vom Stamm befreien und dazu geben. Karotte, Frühlingszwiebeln und Pak-Choi sehr fein schneiden. Fünf Minuten mitdünsten. Mit Sojasoße und Limonensaft ablöschen, salzen und mit gerösteten Cashewnüssen bestreuen.

#### Zitronengrasbutter:

Zitronengras putzen und sehr fein hacken. Die Butter schaumig schlagen und das fein gehackte Zitronengras unterheben. Mit Meersalz abschmecken. Lachs auf dem Gemüse anrichten, dazu die Zitronengrasbutter servieren.

Andreas C. Studer am 23. Oktober 2009

# Seeteufel geschmort mit Vanille-Blutorangen-Peperonata

## Für 4 Personen

### Seeteufel:

100 g Butter                      3 Zweige Rosmarin              800 g Seeteufel, ohne Knochen  
Meersalz

### Peperonata:

3 Schoten Paprika, rot      2 Schalotten                      100 ml Blutorangensaft, frisch  
1 Vanilleschote              Olivenöl                              Meersalz

### Mangopüree:

1 Mango                              100 ml Grapefruitsaft      0,5 TL Ingwer

### Kartoffeln:

6 Kartoffeln, violett              Olivenöl                              Meersalz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Seeteufel:

80 Gramm Butter erwärmen und zwei Zweige Rosmarin darin ziehen lassen. Den Seeteufel in Medaillons schneiden, in der Butter wenden und ein paar Minuten in dem vorgeheizten Backofen garen, ab und zu mit der Butter übergießen. Den Seeteufel anschließend unter Alufolie ziehen lassen. Die restliche Butter mit einem Zweig Rosmarin aufschäumen und die Medaillons nochmals darin wenden, salzen.

Peperonata:

Die Paprika schälen und in Würfelchen schneiden. Die Schalotten schälen, fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten. Die Paprikawürfelchen dazu geben und mit Blutorangensaft ablöschen. Die Vanilleschote auskratzen, dazu geben und salzen. Zugedeckt zehn Minuten schmoren.

Mangopüree:

Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Mit Grapefruitsaft und fein geriebenem Ingwer aufkochen, fünf Minuten garen. Pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Kartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Auf Backpapier ohne Fett etwa zwölf Minuten im vorgeheizten Backofen garen, salzen. Etwas Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin schwenken. Die Medaillons auf Mangopüree anrichten, Peperonata und Kartoffeln dazu servieren.

Andreas C. Studer am 15. April 2011

## Seeteufel im Koriander-Ingwer-Chili-Mantel

**Für 4 Personen**

**Seeteufel:**

1 Seeteufel, ohne Kopf und Haut	1 Bund Koriander	1 Stck. Ingwer
Meersalz	Pfeffer, schwarz	Olivenöl
Chili in Mühle (getrocknet)		

**Rote-Bete-Püree:**

750 g Kartoffeln, mehlig	250 g Rote-Bete, vorgegart	1 TL Wasabi
150 ml Milch	50 g Butter	Salz, Pfeffer

**Spinat:**

150 g Spinat, jung	Butter, braun	Muskatnuss
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Seeteufel:

Den Seeteufel vom Knochen lösen, trocken tupfen und mit Olivenöl beträufeln. Korianderstängel und Ingwer fein hacken, Chili dazu mahlen. Fisch darin wenden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Bratschlauch geben und zubinden. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten garen. Er soll innen noch glasig sein.

Rote-Bete-Püree:

Die Kartoffeln gar kochen, Rote-Bete nach zwei Drittel der Kochzeit begeben. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Wasabi, Milch und Butter begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat:

Den Spinat tropfnass in brauner Butter drei Minuten dünsten und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Seeteufel aus dem Bratschlauch nehmen und in Medaillons schneiden. Mit Olivenöl besprenkeln, leicht salzen und auf dem Püree anrichten. Den Spinat dazu servieren.

Andreas C. Studer am 21. Mai 2010

# Zander in Pistazien-Kruste auf Sommer-Gemüse-Tarte

**Für 4 Personen**

**Für Sommergemüse-Tarte:**

4 Blätter Strudelteig	50 g Butter, flüssig	30 g Parmesan
4 Tomaten	1 Paprika, gelb	1 Zwiebel, rot
2 EL Olivenöl	1 Bund Zitronenmelisse	Salz, Pfeffer

**Für Zander mit Pistazienkruste:**

4 Stück Zanderfilet	25 g Butter	100 g Pistazien, ungesalzen
2 Scheiben Toastbrot	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Pfefferminze

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Sommergemüse-Tarte:

Die aufgetauten Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und in eine gebutterte Form legen. Die Tomaten und die rote Zwiebel in Spalten schneiden. Die Paprika in Streifen hacken. Das Gemüse mit der gehackten Zitronenmelisse, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und dekorativ auf vier Formen verteilen. Die Sommergemüse-Tarte im unteren Teil des Backofens etwa zehn Minuten backen. Anschließend mit fein geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Zander mit Pistazienkruste:

Die Zanderfilets salzen und mit der Hautseite nach unten auf Backpapier legen. Die Pistazien grob hacken und das Toastbrot fein würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben. Butter, Pistazien, Brotwürfel, Zitronenschale und Pfefferminze gut mischen und salzen. Auf den Fischfilets verteilen und leicht andrücken. Im Ofen bei 220 Grad circa zehn Minuten backen.

Andreas C. Studer am 18. Juli 2008





# Geflügel

# Glasierte Enten-Brust mit Vanille-Honig

**Für 4 Personen**

**Chutney:**

500 g Zwetschgen	2 EL Balsamico	150 g Silberzwiebeln
2 EL Rohrzucker	2 Sternanis	1 Stange Zimt
1 Knolle Ingwer		

**Glasierte Entenbrüste:**

4 Entenbrüste, a 200 g	4 EL Akazienhonig	0,5 Stange Vanille
Salz	Pfeffer	

**Rosenkohlsalat:**

250 g Rosenkohl	100 ml Gemüsefond	2 EL Balsamico, weiß
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Trüffelkartoffelpüree:**

800 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Milch	100 ml Sahne
80 g Trüffelbutter	Salz	Pfeffer, weiß

Chutney:

Geschälte Silberzwiebeln vierteln. Zwetschgen halbieren. Mit 100 Milliliter Wasser, Balsamico, Silberzwiebeln, Zucker, Zimt, Ingwer und Sternanis aufkochen und circa 30 Minuten dickflüssig einkochen. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen.

Glasierte Entenbrüste:

Honig und Vanillemark gut vermischen. Entenbrust karoförmig einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Bratpfanne auf der Hautseite anbraten und nach zwei Minuten wenden. Mit Vanillehonig beträufeln und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten zu Ende garen. Zehn Minuten unter einer Folie ruhen lassen.

Rosenkohlsalat:

Blätter des Rosenkohls abschälen, Inneres vierteln. Die Hälften circa zehn Minuten in Gemüsefond garen. Die Blätter beigeben und zehn Minuten zu Ende garen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Trüffelkartoffelpüree:

Kartoffeln gar kochen und durch eine Presse drücken. Mit Milch, Sahne und Trüffelbutter vermengen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 11. Dezember 2009

**Hack**

# Fleisch-Bällchen auf Spaghetti mit Ofen-Tomaten-Soße

**Für 4 Personen**

**Fleischbällchen:**

1 Karotte	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund Thymian	1 Zehe Knoblauch	500 g Hackfleisch
100 g Brötchen	4 EL Milch	1,5 TL Salz
Pfeffer	Butterschmalz	

**Ofen-Tomatensoße:**

300 g Cherrytomaten	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano	1 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer		

**Anrichten:**

250 g Spaghetti	0,5 Bund Petersilie	50 g Parmesan
-----------------	---------------------	---------------

Fleischbällchen:

Die Karotte putzen und in feine Würfel schneiden. Petersilie, Schnittlauch, Thymian und Knoblauch putzen und fein hacken. Das Brötchen in Milch einweichen, ausdrücken und zerbröseln. Hackfleisch, Brötchen, Karotte, Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen und zu Walnuss großen Kugeln formen. In heißem Butterschmalz circa vier Minuten braten. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Ofen-Tomatensoße:

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Anrichten:

Spaghetti al dente kochen und auf Tellern anrichten. Soße und Fleischbällchen darauf geben, mit „roten Mützen“ und Parmesanspänen verschönern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010

**Kalb**

# Frühsommerliche Kalb-Koteletts mit Safran-Butter

**Für 4 Personen**

**Kalbskotelett:**

4 EL Honig, flüssig	3 EL Olivenöl	4 EL Zitronenthymian
4 Kalbskoteletts, a 250 g	Meersalz	

**Grillgemüse:**

300 g Bohnen, fein	2 Knollen Knoblauch, frisch	1 Zitrone, unbehandelt
250 g Zucchini	1 Paprika, orange	1 Paprika, rot
1 Schote Vanille	Olivenöl	Meersalz

**Safran-Butter:**

150 g Butter	2 g Safran	Meersalz
Safran-Fäden		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Kalbskotelett:

Honig, Olivenöl und gehackten Zitronenthymian vermischen, Fleisch damit einreiben. 20 Minuten marinieren. Auf jeder Seite drei Minuten braten, salzen. Im vorgeheizten Backofen zu Ende garen.

Grillgemüse:

Bohnen in Olivenöl zehn Minuten braten, salzen und warm stellen. Knoblauch vierteln und die Zitrone in Schnitze schneiden, zusammen circa fünf Minuten braten. Zucchini längs halbieren und in Stücke schneiden. Beide Paprikasorten quer in einen Zentimeter dicke Ringe schneiden. Zucchini, aufgeschlitzte Vanilleschote und Paprika zu dem Knoblauch und den Zitronenschnitzen geben und fünf Minuten weiter braten, salzen. Die Vanilleschote wieder entfernen.

Safran-Butter:

Butter schaumig schlagen. Safran und Salz begeben. Auf Backpapier Rosetten spritzen, kühl stellen. Fleisch mit Gemüse anrichten, Safran-Butter darauf geben, mit Safran-Fäden bestreuen.

Andreas C. Studer am 22. Mai 2009

# Kalb-Filet mit Wasabi-Schaum auf Bohnen-Linsen Gemüse

**Für 4 Personen**

**Kalbsfilet:**

800 g Kalbsfilet                      3 EL Olivenöl                      Salz  
Pfeffer

**Wasabischaum:**

200 ml Sahne                      2 EL Wasabi Paste                      1 Limone  
Salz                      Pfeffer

**Bohnen-Linsen Gemüse:**

1 Schalotte                      200 g Linsen, rot                      100 ml Gemüsefond  
200 g Bohnen, grün                      Olivenöl                      Balsamico, alt

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Kalbsfilet mit Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Rundum circa fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen. (Die Kerntemperatur sollte 60 Grad betragen.) Danach zehn Minuten unter Folie ruhen lassen.

Wasabischaum:

Den Saft der Limone auspressen und die Schale abreiben. Sahne flaumig schlagen, mit Wasabi, Limonenabrieb- und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen-Linsen Gemüse:

Schalotte fein hacken, in Olivenöl andünsten. Linsen beugeben, kurz ansautieren, mit Gemüsefond ablöschen und 15 Minuten garen. Bohnen putzen, in vier Zentimeter Stücke schneiden und knackig blanchieren. Mit den gar gekochten Linsen mischen und mit wenig Balsamico abrunden. Gemüse anrichten, Fleisch in circa drei Zentimeter Scheiben schneiden, darauf anrichten. Wasabi-Sahne leicht erhitzen, mit Pürierstab aufschäumen, über das Fleisch nappieren. Eingekochten Gemüsefond darum sprenkeln.

Tipp:

Als Beilage eignen sich auch sehr gut geschmorte Cherrytomaten.

Andreas C. Studer am 02. Oktober 2009

# Original Züricher Geschnetzeltes mit Berner Rösti

## Für 4 Personen

### Geschnetzeltes:

1 Kalbsfilet, am Stück	300 g Champignons, braun	3 Schalotten
300 ml Weißwein, trocken	500 ml Kalbsfond	500 ml Sahne
1 Zitrone	1 Bund Schnittlauch	Öl
Mehl	Pfeffer	Meersalz

### Rösti:

800 g Kartoffeln, fest	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
Salz		

### Geschnetzeltes:

Das Kalbsfilet fein schnetzeln. Öl hoch erhitzen und das Geschnetzelte anbraten, dabei etwas Mehl reinrieseln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Die Champignons putzen. In derselben Pfanne die fein geschnittenen Schalotten glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden und dazu geben, drei Minuten dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit dem Fond angießen, auf ein Drittel einkochen. Die Hälfte der Sahne dazugeben, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch dazu geben und noch mal kurz aufkochen lassen. Die restliche Sahne leicht schlagen und jeweils einen Klecks auf das Geschnetzelte geben. Die Schnittlauchröllchen darüber streuen.

### Rösti:

Die optimalerweise am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, reiben und salzen. Butterschmalz erhitzen und sechs kleine Häufchen flach drücken, beidseitig je fünf Minuten goldgelb backen. Am Schluss Butter dazugeben und zum Geschnetzelten servieren.

### Tipp:

Sollte das Geschnetzelte zu dünnflüssig sein, kann man noch etwas Mehl-Butter-Mischung dazu geben. Als kleine Beilage können noch mit Olivenöl besprenkelte und im Backofen erhitzte Cherrytomaten gereicht werden.

Andreas C. Studer am 01. April 2011



# Zauberhaftes Kalb-Filet, Cranberrys, Frühsommer-Risotto

**Für 4 Personen**

**Kalbsfilet:**

1 TL Paprika	0,5 TL Chiliflocken	0,5 Tasse Cranberrys
50 ml Pflaumenwein, japanisch	600 g Kalbsfilet	8 Scheiben Frühstücksspeck
Pfeffer	Salz	

**Spargel:**

1 Bund Spargel, grün	2 EL Olivenöl	Salz
----------------------	---------------	------

**Risotto:**

1 Zwiebel	1 EL Butter	350 g Risottoreis
250 ml Weißwein, trocken	1 l Hühnerbrühe	

**Erbsen:**

300 g Erbsen	50 g Butter	150 g Crème-fraîche
100 g Sbrinz		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kalbsfilet:

Paprika, Chiliflocken und eine Prise Salz und Pfeffer miteinander vermengen. Die Cranberrys mit Pflaumenwein mischen und circa 30 Minuten ziehen lassen. Das Filet in acht Medaillons schneiden, mit Speckscheiben umwickeln und in der Gewürzmischung wenden. Die Cranberrys auf ein Blech verteilen, die Medaillons darauf geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen braten.

Spargel:

Den Spargel mit Olivenöl beträufeln und salzen. 15 Minuten im Ofen mit den Medaillons garen.

Risotto:

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Reis dazu geben, glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen, diesen vollständig einkochen. Nach und nach heiße Brühe dazu geben und unter ständigem Rühren 20 Minuten garen.

Erbsen:

Die Erbsen blanchieren, danach in Butter andünsten. Crème-fraîche dazu geben, pürieren und zum Risotto dazu geben, abschmecken und mit Sbrinz und Butter vollenden.

Andreas C. Studer am 27. Mai 2011



**Lamm**

# Lemon-Myrthe-Lamm-Rücken mit Honig, Granny-Smith-Äpfel

## Für 4 Personen

### Lamm:

2 Lammrücken, getrimmt	1 TL Lemon-Myrthe	0,5 TL Kubebenpfeffer
1 EL Butterschmalz	3 Zehen Knoblauch	3 Zweige Rosmarin
4 EL Leatherwood-Honig	1 Bund Pfefferminze	Meersalz

### Äpfel:

600 g Granny-Smith-Äpfel	1 Zitrone	0,5 TL Chiliflocken
5 EL Hibiskus-Sirup	8 Hibiskusblüten	Butter

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lamm:

Den Lammrücken mit Salz, Lemon-Myrthe und Pfeffer würzen. In Butterschmalz mit Knoblauch und Rosmarin fünf Minuten anbraten. Mit Honig bestreichen und im vorgeheizten Backofen zehn bis 15 Minuten garen, dabei mit Honig bestreichen. Zehn Minuten unter der Folie ruhen lassen und anschließend noch mal kurz in der Pfanne durchschwenken. In fein gehackter Minze wenden und aufschneiden.

Äpfel:

Den Saft der Zitrone auspressen. Die Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. In etwas Butter anschwanken, mit Zitronensaft, Chiliflocken und Hibiskussirup sieben Minuten garen. Abgießen und den Saft einkochen. Das Lamm auf den Äpfeln anrichten, mit Blüten dekorieren und mit Sirup umsprengeln.

Andreas C. Studer am 26. November 2010

# Orecchiette mit Lamm-Filet, Herbst-Gemüse, Brombeeren

## Für 4 Personen

### Orecchiette:

400 g Kürbis	1 Stück Rote Bete, roh	3 EL Olivenöl
400 g Lammfilet	3 Zweige Thymian	400 g Öhrchennudeln
1 Becher Ziegen-Frischkäse	150 g Brombeeren	Meersalz
Salz	Pfeffer	

### Blattsalat:

1 Schalotte	1 EL Senf, süß	3 EL Kürbiskerne
3 EL Himbeeressig	5 EL Walnussöl	Sahne

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Orecchiette:

Von Kürbis und Rote Bete mit einem Pariser Löffel Stücke ausschneiden und mit zwei Esslöffel Olivenöl mischen. Salzen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Lammfilets in einem Esslöffel Olivenöl kurz anbraten, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Thymianzweige dazu geben und bei 80 Grad warm stellen. Orecchiette-Pasta al dente kochen. Gemüseballchen, Ziegenkäse und zum Schluss die Brombeeren begeben und würzen. Alles auf Tellern anrichten, die Lammfilets aufschneiden und darauf drapieren, zum Schluss mit Thymian dekorieren.

Blattsalat:

Kürbiskerne anrösten. Schalotte fein hacken, mit Senf, Himbeeressig, Walnussöl und einem Schuss Sahne eine Vinaigrette anrühren. Salat anmachen und mit Kürbiskernen bestreuen.

Andreas C. Studer am 31. Oktober 2008

# Studis Tajine aus Lamm-Lachs mit Kräuter-Couscous

**Für vier Personen**

**Tajine:**

800 g Lammlachse	2 Zwiebeln	1 EL Ingwer
1 Stange Zimt	1 TL Kreuzkümmel	1 g Safranfäden
100 g Kichererbsen	2 Zweige Thymian	200 ml Rinderbrühe
200 g Dörrpflaumen	1 Orange	1 EL Akazienhonig
0,5 EL Orangenblütenwasser	1 Bund Petersilie	2 EL Sesamsamen
Muskat	Pfeffer	Salz

**Couscous:**

150 g Couscous	200 ml Wasser	1 Zwiebel
0,25 TL Kreuzkümmel	50 g Pistazien, geschält	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Rucola	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Estragon
0,5 Bund Dill	0,5 Bund Pfefferminze	100 ml Olivenöl
1 Zitrone, unbehandelt	Olivenöl	Salz

Tajine::

Das Fleisch in drei Zentimeter Würfel schneiden. Mit der Hälfte der Gewürzen mischen und anbraten. Die Tajine im Ofen erhitzen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, mit Olivenöl in der Tajine andünsten und die restlichen Gewürze dazu geben. Die Kichererbsen und Brühe dazugeben, 15 Minuten zugedeckt schmoren. Die Dörrpflaumen entsteinen und dazu geben. Die Orange dünn abschälen und mit wenig Saft dazu geben, 15 Minuten weiter schmoren. Fleisch dazu geben und fünf Minuten schmoren. Dann mit Honig, Muskat, Orangenblütenwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit fein gehackter Petersilie und geröstetem Sesam bestreuen, servieren.

Couscous:

Couscous mit heißem Wasser angießen, zehn Minuten ziehen lassen. Zwiebel in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl hellbraun dünsten, Kümmel begeben, salzen. Pistazien grob hacken und dazu geben, anrösten. Kräuter mit Olivenöl fein pürieren. Zum Couscous geben, vorsichtig mit grob gehackter Rucola, Pistazien und Zwiebel vermengen. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abrunden, salzen.

Andreas C. Studer am 20. April 2012



**Meer**

## Chili-Garnelen mit Tomaten-Salsa-Eis

### Für zwei Personen

#### Für die Garnelen:

12 große Riesen-Garnelen	3 Knoblauchzehen	1 Thai-Chilischoten
2 Limetten	2 Avocados	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 Flasche Olivenöl		

#### Für das Eis:

12 Datteltomaten	1 Frühlingszwiebel	2 Jalapeño
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Becher Crème-fraîche	1 Limette
Meersalz		

Die Knoblauchzehen und Chilischoten fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Schale der Limetten abreiben und den Saft auspressen, beides danach ebenfalls in die Schüssel geben. Vier Esslöffel Olivenöl einrühren und damit die Garnelen marinieren.

In der Zwischenzeit das Eis vorbereiten:

Die Datteltomaten halbieren, die Frühlingszwiebel und die Jalapeños in Scheiben schneiden. Alles auf einen flachen Teller verteilen, ein halbes Bund Koriander darauflegen und das Ganze zwei Stunden tiefkühlen. Danach mit Crème-fraîche in einer Küchenmaschine nicht zu fein zerkleinern und mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und die marinierten Gambas bei mittlerer Hitze beidseitig maximal drei Minuten braten, danach die Garnelen salzen. Die Avocados schälen, in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und grillen. Nun auch die Avocados salzen. Die Garnelen zum Schluss mit der restlichen Marinade beträufeln. Die Avocados auf Tellern anrichten, die Garnelen darauf geben und jeweils mit Koriander dekorieren. Je ein Löffel Salsa- Eis dazu servieren.

Andreas C. Studer am 23. Juli 2014



**Rind**

# Alm-Ochsen-Filet im Zitronen-Thymian-Mantel

**Für 4 Personen**

**Alm-Ochsenfilet:**

800 g Rinderfilet, am Stück	3 EL Olivenöl	2 Bund Zitronenthymian
2 Bund Rosmarin	Meersalz	Pfeffer

**Streichholzkartoffeln:**

1 kg Kartoffeln, länglich	1 l Erdnussöl	Salz
---------------------------	---------------	------

**Tomaten:**

300 g Cherrytomaten	3 EL Olivenöl	1 EL Balsamico, alt
Meersalz		

**Soße:**

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Den Backofen auf 120 bis 130 Grad vorheizen.

Alm-Ochsenfilet im Zitronenthymianmantel:

Rinderfilet von allen Seiten fünf Minuten in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Bund Zitronenthymian und einen Bund Rosmarin gemischt auf Teller legen. Das Fleisch darauf legen, mit restlichem Zitronenthymian und Rosmarin bedecken und zusammenbinden. Im Ofen garen, bis die Kerntemperatur 50 Grad erreicht hat. Wenn es schneller gehen muss, kann die Temperatur auch erhöht werden.

Streichholzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Streichholzform schneiden. In 190 Grad heißem Erdnussöl knusprig frittieren, abtropfen und salzen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Tomaten:

Tomaten an der Rispe mit Olivenöl und Salz in eine Auflaufform geben, fünf Minuten bei 160 Grad garen. Alten Balsamico begeben.

Soße:

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und auskühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken. Den Kräutermantel vom Alm-Ochsenfilet vorsichtig entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Mit den Streichholzkartoffeln, Tomaten und der Soße servieren.

Andreas C. Studer am 29. August 2008

## Angus-Rinder-Filet im Kräuter-Parma-Wickel

**Für 4 Personen**

**Angus-Rinderfilet:**

500 g Angus-Rinderfilet	6 Scheiben Parma-Schinken	0,5 Bund Rosmarin
Meersalz	Pfeffer	Olivenöl

**Meerrettichcreme:**

4 EL Crème-fraîche	50 g Meerrettich, frisch	1 Zitrone
Salz		

**Rotes Risotto:**

300 g Risottoreis	1 Zwiebel	0,2 l Rotwein, trocken
1 l Gemüsefond	0,2 l Rote Betsaft	3 EL Butter
100 g Pecorino	Olivenöl	

Den Backofen auf 160 bis 180 Grad vorheizen.

Angus-Rinderfilet:

Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Parma-Schinken auslegen und mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen. Das Filet satt einrollen. In Olivenöl rundum circa fünf Minuten anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 54 Grad erreicht ist. Unter Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Meerrettichcreme:

Meerrettich reiben. Den Saft der Zitrone auspressen. Crème-fraîche mit frisch geriebenem Meerrettich und Zitronensaft mischen und mit Salz abschmecken.

Rotes Risotto:

Zwiebeln fein hacken und in Olivenöl andünsten. Reis begeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen, nach und nach Gemüsebrühe begeben. Unter ständigem Rühren garen. Rote Betsaft, geriebenen Pecorino und Butter begeben und abschmecken. Risotto, Meerrettichcreme und das in Scheiben geschnittene Fleisch zusammen anrichten.

Andreas C. Studer am 19. Juni 2009

# Boeuf Bourguignon la version de luxe et rapide

## Für 4 Personen

### Boef-bourguignon:

2 Schalotten	2 Karotten	1 Zehe Knoblauch
4 EL Olivenöl	3 EL Mehl	1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker	1 Flasche Rotwein	2 EL Demi Glace
600 g Rinderfilet, Charolais	15 Soßenzwiebeln	50 g Butter
0,5 Bund Petersilie	6 Scheiben Bauernspeck	150 g Champignons, klein
50 g Mehl	Salz	Pfeffer

### Pommes Mousseline:

800 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Sahne	Butter
Salz	Muskatnuss	

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

Boef bourguignon:

Die Schalotten in Streifen und die Karotten schräg in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch fein hacken. In zwei Esslöffel Olivenöl fünf Minuten andünsten. Tomatenmark und Mehl dazu geben, kurz anrösten und Zucker begeben. Mit Rotwein auffüllen, Demi Glace dazu geben und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Rinderfilet in einen Zentimeter Würfel schneiden, in zwei Esslöffel heißem Oliveöl kurz anbraten, würzen und warm stellen. Soßenzwiebeln schälen und zehn Minuten in Salzwasser blanchieren. Speck in einen Zentimeter Streifen schneiden, Champignons vierteln, beides anbraten. Soßenzwiebeln und einen Esslöffel Butter dazugeben. RotweinsöÙe mit Mehl-Butter abbinden: Mehl mit Butter mischen, wenig davon in die SoÙe rühren, bis eine gute Bindung entsteht. Fleisch dazu geben, kurz aufkochen und abschmecken. In tiefem Teller anrichten. Fein gehackte Petersilie zu Speck, Champignons und Zwiebeln geben. Über das Boef Bourguignon verteilen.

Pommes Mousseline:

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Sahne erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Sahne verrühren. Etwas Butter hinzufügen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Tipp:

Mutige können das Rinderfilet auch mit einem Schuss Cognac flambieren und anschließend in die RotweinsöÙe geben. Allerdings ist hierbei Vorsicht geboten!

Andreas C. Studer am 22. Januar 2010

## Rinder-Cordon bleu mit Südtiroler Schinken, Tomme Suisse

### Für vier Personen

#### Cordon bleu:

4 Entrecôte, à 160 g	4 Scheiben Landrauchschinken	1 Tomme Suisse
100 g Mehl	1 Bund Petersilie	2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian	100 g Semmelbrösel	1 Ei
4 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz	

#### Bratkartoffeln:

400 g Pellkartoffeln	2 EL Butterschmalz	Pfeffer, Salz
----------------------	--------------------	---------------

#### Erbsenpüree:

1 Zitrone, unbehandelt	400 g Erbsen, TK	50 g Sahne
0,5 Bund Minze	Salz	

Cordon bleu:

In das Fleisch eine Tasche schneiden. Mit Schinken und Käse füllen, mit Zahnstochern verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Petersilie, Rosmarin und Thymian fein hacken und mit den Semmelbröseln mischen. Das Ei verquirlen. Die Entrecôte erst im Ei und dann in den Kräuterbröseln wenden. In Butterschmalz von jeder Seite drei Minuten braten.

Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Butterschmalz goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsenpüree:

Den Saft der Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Erbsen weich garen und mit Sahne und Minze pürieren. Mit Salz und dem Saft und Abrieb der Zitrone abschmecken.

Andreas C. Studer am 26. Oktober 2012

# Rosemary's Roastbeef mit jungem Gemüse

## Für 4 Personen

### Gemüse:

10 Baby-Zucchini	200 g Baby-Karotten	10 Frühlingszwiebeln
10 Cherrytomaten	1 EL Balsamico	1 Zitrone
Olivenöl	Zucker	Meersalz

### Roastbeef:

2 Bund Rosmarin	0,5 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch
4 EL Paniermehl	1 Roastbeef, 1,8 kg	2 EL Butterschmalz
Olivenöl	Cognac	Butter
Pfeffer	Salz	

### Kartoffel-Püree:

800 g Kartoffeln, mehlig	300 ml Milch	0,5 Schote Vanille
150 g Butter	Salz	

### Gemüse:

Die Zucchini längs halbieren, mit den geputzten Karotten und Zwiebeln je circa drei Minuten blanchieren. In Eiswasser abkühlen. Etwas Olivenöl erhitzen, das Gemüse darin anbraten, bis es leicht Farbe bekommt. Die Cherrytomaten beigegeben. Mit Balsamico ablöschen. Mit einem Zestenreißer einige Zesten der geputzten Zitrone abreißen und mit einer Prise Zucker und Meersalz zu dem Gemüse geben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

### Roastbeef:

Ein Bund Rosmarin und die Petersilie hacken. Mit Knoblauch, Paniermehl, dreiviertel Esslöffel Salz und Olivenöl mischen. Eine Tasche in das Roastbeef schneiden und mit einem Löffel ausweiten. Die Füllung hinein geben. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Butterschmalz mit dem restlichen Rosmarin und dem halbierten Knoblauch anbraten. Im vorgeheizten Backofen circa 30 Minuten zu Ende braten. Die Kerntemperatur sollte zwischen 50 und 60 Grad betragen. Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Fond einkochen und mit einem Spritzer Cognac abschmecken. Etwas Butter einrühren. Roastbeef aufschneiden, mit Rosmarinzweigen, Jus und Gemüse anrichten.

### Kartoffel-Püree:

Die Kartoffeln garen. Milch mit Vanille und Butter zehn Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Kartoffeln trocknen und in die heiße Milch geben. Vanilleschote entfernen, stampfen und mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 27. August 2010

# Salat

## Frühling-Salat für Milly im Bergkäse-Körbchen

### Für 4 Personen

300 g Spargel, grün	2 Limonen	1 Papaya
2 Avocados	1 Bund Koriander	200 g Parmesan
6 Erdbeeren	12 Blüten, essbar	Blattsalate
Olivenöl	Akazienhonig	Pfeffer
Salz		

Den Spargel putzen, längs halbieren, in vier Zentimeter Stücke schneiden und in Olivenöl zehn Minuten braten. Mit Salz abschmecken. Die Limonen auspressen. Papaya und Avocados in Würfel schneiden. Aus Limonensaft, Olivenöl, Honig, gehacktem Koriander, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen. Avocado und Papaya mit der Hälfte des Dressings marinieren. Sbrinz reiben, in eine beschichtete Pfanne geben. Langsam schmelzen lassen, in eine Schale geben und auskühlen lassen. Spargel in die Mitte des Käsekörbchens anrichten, Avocado und Papaya darüber verteilen. Blattsalate dekorativ darum verteilen, Erdbeeren in Viertel schneiden, alles mit restlichem Dressing beträufeln. Mit Blüten verschönern.

Andreas C. Studer am 07. Mai 2010

## Grill-Gemüse 'Marrakesch' auf würzigem Couscous-Salat

### Für 4 Personen

2 EL Olivenöl	2 EL Akazienhonig	1 EL Harissa
1 Schote Paprika, rot	2 Auberginen, klein	1 Zucchini, klein
150 g Couscous	1 Zitrone	1 Bund Minze
50 g Johannisbeeren	150 g Joghurt, griechisch	Salz
Pfeffer		

Olivenöl, Akazienhonig und Harissa mischen. Paprika in Würfel schneiden. Aubergine und Zucchini in Schnitze schneiden. Die Hälfte der Marinade mit dem Gemüse vermischen und in einer Grillpfanne 15 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Couscous mit 250 Milliliter kochendem Wasser übergießen, zehn Minuten ziehen lassen. Mit der restlichen Marinade mischen. Den Saft der Zitrone auspressen, Zesten abreiben. Zitronensaft und Zesten, die Hälfte der fein gehackten Minze und die Johannisbeeren begeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf eine Platte geben, Gemüse darauf verteilen. Joghurt darüber träufeln und mit restlicher Minze bestreuen.

Andreas C. Studer am 26. Juni 2009



## Kartoffel-Salat mit Ochsenherz-Tomaten und Ziegenkäse

### Für 4 Personen

3 Süßkartoffeln, orange	2 EL Erdnussöl	1 Limette
2 Avocado, reif	2 Rollen Ziegenkäse	2 Ochsenherztomaten
6 Scheiben Parma-Schinken	0,5 Thaichili	0,5 Bund Koriander
0,5 Bund Minze	Olivenöl	Meersalz
Puderzucker		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in einen Zentimeter Scheiben schneiden. Für zehn bis 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft einer halben Limette auspressen. Die Avocados in Scheiben schneiden und mit Limettensaft beträufeln. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und im vorgeheizten Backofen leicht erwärmen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl kurz anbraten. Den Schinken schräg halbieren und für fünf bis sieben Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Saft der anderen Limettenhälfte mit Olivenöl, Puderzucker, Chili, gehacktem Koriander, Minze und Salz anrühren. Ein Türmchen aus Kartoffelscheiben, Tomate, Avocado und Ziegenkäse bauen. Mit Dressing beträufeln. Parma-Schinken-Segel daneben stellen.

Andreas C. Studer am 24. Juni 2011

## Pumpkin Cesar Salad

### Für 4 Personen

1 Butternut Kürbis	11 EL Olivenöl	1 EL Rohrzucker
1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Ingwer	2 Stangen Zimt
6 Scheiben Frühstücksspeck	6 Scheiben Baguette	4 Eier
1 EL Anchovis	1 EL Dijon-Senf	1 Zehe Knoblauch
50 g Parmesan	150 g Römer Salat	4 EL Parmesanspäne
0,5 Tasse Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Den Kürbis schälen und in dünne Spalten schneiden. Kürbisspalten mit sechs Esslöffeln Olivenöl, Rohrzucker, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und etwas Saft, Ingwer und Zimtstangen mischen. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen. Inzwischen Speck knusprig braten. Die Baguettescheiben vierteln und knusprig zu Croutons backen. Zwei Eier circa fünf Minuten wachweich kochen. Knoblauch schälen und pressen. Parmesan fein reiben und Salat putzen. Anchovis mit einer Gabel zerdrücken. Zwei Eigelb, Senf, Zitronensaft, Knoblauch, Parmesan und fünf Esslöffel Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Geputzten Salat mit dem Dressing marinieren. Kürbisspalten mit Speck, Croutons, Parmesanspänen und Ei auf den geputzten Salat stapeln. Ei zerschneiden, salzen. Kürbiskerne und Kürbiskernöl über den Salat geben.

Andreas C. Studer am 04. Dezember 2009

## Zweifarbiger Zucchini-Melonen-Salat mit Erdbeeren

### Für 4 Personen

1 Limone	2 EL Olivenöl	200 g Joghurt, mager
1 Ei	0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Petersilie
0,5 Bund Schnittlauch	200 g Zucchini, grün	0,5 Cavailon-Melone
1 Zucchini, gelb	6 Erdbeeren	Mangoldsalatblätter
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Das Ei kochen und anschließend hacken. Den Saft der Limone auspressen. Olivenöl, Joghurt, Limonensaft, Ei, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Grüne Zucchini und Melone in Würfel schneiden, mit der Soße mischen und etwas ziehen lassen. In Gläser verteilen. Gelbe Zucchini fein hobeln und die Erdbeeren putzen. Mangoldsalatblätter, fein gehobelte gelbe Zucchini und Erdbeeren auf die Gläser verteilen, mit etwas Kerbel dekorieren.

Andreas C. Studer am 05. Juni 2009

**Soßen**

## Estragon-Soße

### Für 4 Personen

100 ml Weißwein	5 EL Estragonessig	1 Schalotte
1 EL Pfefferkörner, zerdrückt	4 Zweige Estragon	2 Eier
75 g Butter, kalt	1 EL Estragon	Meersalz

Weißwein, Essig, fein gehackte Schalotte, Estragonzweige und Pfefferkörner auf circa vier Esslöffel einkochen und auskühlen lassen. Eigelb mit der kalten Reduktion über einem Wasserbad aufschlagen. Butter langsam einrühren. Estragon fein hacken, zur Soße geben und diese mit Salz abschmecken.

Andreas C. Studer am 29. August 2008

## Ofen-Tomaten-Soße

### Für 4 Personen

300 g Cherrytomaten	2 Zehen Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 Zweige Oregano	1 EL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer		

Die Tomaten halbieren, mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl und gezupftem Oregano mischen. Auf ein Blech geben und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Sechs halbe Tomaten beiseite legen. Den Rest mit Tomatenmark pürieren, passieren und abschmecken.

Andreas C. Studer am 30. Juli 2010

## Soße Tatare

### Für 4 Personen

#### Soße-tartare:

2 Eier	1 TL Senf	1 Zitrone, unbehandelt
100 ml Sonnenblumenöl	3 Essiggurken	1 EL Kapern, eingelegt
1 Schalotte	0,5 Bund Petersilie Salz	Pfeffer

Etwa einen Teelöffel Saft aus der Zitrone auspressen. Ein Ei hart kochen. Ein rohes Eigelb mit Senf und Zitronensaft mischen. Sonnenblumenöl langsam einrühren bis eine Mayonnaise entsteht. Gurken, Schalotte, hart gekochtes Ei, Kapern und fein gehackte Petersilie unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den gebackenen Fischfilets mit Zitronenvierteln servieren.

Andreas C. Studer am 29. Januar 2010

# Suppen

## Allgäuer Käse-Suppe mit Petersilien-Mandel-Pesto

### Für vier Personen

3 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Mehl
150 ml Riesling	750 ml Gemüsebrühe	3 EL Mandelstifte
1 Bund Petersilie	0,5 Zitrone	6 EL Olivenöl, extra vergine
3 Scheiben Kastenbrot, weiß	250 g Emmentaler	1 Schälchen Rote Bete Sprossen
Pfeffer, Meersalz		

Die Schalotten schälen, fein hacken und in einem Esslöffel Butter anschwitzen. Das Mehl dazu geben und gut verrühren. Mit dem Riesling und der Gemüsebrühe ablöschen und zehn Minuten leicht einkochen lassen. Inzwischen ein Pesto aus angerösteten Mandelstiften, gezupfter Petersilie, etwas Zitronensaft und Olivenöl machen. Mit Meersalz abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden und langsam in der restlichen Butter goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Emmentaler reiben und in die Suppe mixen. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. In Teller verteilen. Pesto darüber träufeln, mit den Rote Bete Sprossen und den Croûtons bestreuen.

### Tipp:

Die Suppe kann nach Geschmack mit etwas Sahne abgerundet werden.

Andreas C. Studer am 23. November 2012

# Vegetarisch

## Bündner-Pizokel mit Minze und Winter-Gemüse

### Für 4 Personen

#### Wintergemüse:

150 g Wirsing	2 Karotten	1 Zwiebel, rot
2 EL Butter	150 g Blattspinat, jung	Salz
Pfeffer		

#### Bündner-Pizokel:

200 g Buchweizenmehl	150 g Weizenmehl	200 ml Milch
3 Eier	0,5 Bund Minze	2 EL Butter
4 EL Paniermehl	100 g Bündner-Bergkäse	Salz
Pfeffer	Eiswasser	Muskatnuss

#### Wintergemüse:

Wirsing und Karotten in Streifen schneiden und drei Minuten blanchieren. Zwiebel in Streifen schneiden und in Butter fünf Minuten andünsten. Wirsing, Karotten und geputzten Spinat begeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Bündner Pizokel:

Beide Mehlsorten mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier mit Milch und Minze fein pürieren. Das Püree zu der Mehlmasse geben, zu einem Teig verrühren und 20 Minuten quellen lassen. Den Teig auf einem feuchten Brett mit einem Spachtel in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Pizokel an die Oberfläche steigen mit Hilfe einer Schaumkelle in das Eiswasser geben. Butter erhitzen und die Pizokel darin anbraten. Das Paniermehl mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Gemüse mischen und mit Käse bestreuen.

Andreas C. Studer am 05. März 2010



# Scharfes Tomaten-Salsa-Eis mit Tortilla-Röhrchen

**Für 4 Personen**

**Tomaten-Salsa-Eis:**

1 Limette	5 Tomaten	1 Schote Jalapeno Chili
1 Schalotte	1 Bund Koriander	2 TL Puderzucker
3 EL Olivenöl	150 g Crème-fraîche	Sahne
Meersalz		

**Tortilla-Röhrchen:**

6 Tortillas, weich	3 EL Olivenöl	2 Hass Avocados
1 Limette	1 Bund Schnittlauch	50 ml Sonnenblumenöl
Olivenöl	Meersalz	

Tomaten-Salsa-Eis:

Den Saft der Limette auspressen. Die Tomaten und die Chilischote schälen und entkernen. Die Schalotte schälen und grob würfeln. Tomaten, Chili, Schalotte, gezupften Koriander, Olivenöl, Limettensaft, Puderzucker, Crème-fraîche, einen Schuss Sahne und Salz pürieren und in einer Eismaschine gefrieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Tortilla-Röhrchen:

Die Tortillas in Streifen schneiden, mit Olivenöl bestreichen und zu Rollen formen. Im vorgeheizten Backofen sechs Minuten backen. Den Saft der Limette auspressen. Die Avocados schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Limettensaft und Salz mischen. Das Eis in Metall-Hülsen geben und noch mal frieren. Schnittlauch und Sonnenblumenöl fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Tortilla-Rollen auf Teller geben, die Eis-Rollen hinein legen. Avocadocolis darum verteilen und mit dem Schnittlauchöl umsprengeln.

Andreas C. Studer am 19. November 2010



# Vorspeisen

## Advent-Sterne, dazu Mandarinen-Dattel-Smoothie

### Für 4 Personen

#### Adventssterne:

2 Scheiben Blätterteig, frisch	3 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
150 g Rote-Bete, gekocht	250 g Frischkäse	50 ml Rote Betesaft
10 g Rote-Betesprossen	150 g Lachs	0,5 Bund Dill
Pfeffer	Meersalz	

#### Smoothie:

7 Mandarinen	3 Äpfel	4 Datteln
3 cm Ingwer	0,25 TL Lebkuchengewürz	

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Adventssterne:

Mit den Sternausstechern Blätterteig-Sterne ausstechen, auf ein Blech geben, mit Eigelb bestreichen und 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Rote Bete mit 200 Gramm Frischkäse und Rote Betesaft pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf einen großen Stern verteilen und mit etwas Zitronenabrieb bestreuen. Einen kleineren Blätterteigstern darauf geben, mit wenig Masse bestreichen und einige Sprossen darauf geben. Den Lachs mit dem restlichen Frischkäse, Zitronensaft und der Hälfte des gezupften Dills fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Genauso wie die erste Version zusammenstellen, mit Dillsträußchen abschließen.

Smoothie:

Die Äpfel putzen und in grobe Würfel schneiden. Die Datteln entkernen. Die Mandarinen schälen, mit allen

Andreas C. Studer am 09. Dezember 2011

## Bruschetta, gelbe Zucchini, Minze, Büffel-Mozzarella

### Für 4 Personen

1 Fenchel	2 Zucchini, gelb	1 Bund Minze
1 Orange, unbehandelt	1 Limette	4 Scheiben Sauerteigbrot, mit Nüssen
1 Zehe Knoblauch	1 Büffelmozzarella	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Fenchel und die Zucchini mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. Das Fenchelkraut und die Minze grob hacken und dazugeben. Von der Orange wenig Abrieb dazu geben, dann schälen und in Würfel schneiden. Etwas Limonensaft dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben bei hoher Hitze in Olivenöl anrösten. Mit Knoblauch einreiben und mit wenig Olivenöl beträufeln. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf die warmen Brotscheiben legen. Die Zucchini- Fenchel Mischung darauf schichten. Mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln, mit Minze bestreuen und servieren.

Andreas C. Studer am 03. September 2010

# Frühlings-Taboulé mit Hähnchen und Thaibasilikum-Pesto

## Für 2 Personen

2 Hähnchenbrüste	2 Frühlingszwiebeln	100 g Cherrytomaten
1/2 Bund Thaispargel	1/2 Zucchini	1/2 Paprika (rot)
1 Thai-Chili	2 Knoblauch	1,5 Limetten
75 g Couscous	25 g Cashewnüsse	500 ml Gemüsebrühe
½ Bund Thaibasilikum	Etwas Chiliflocken	Etwas Olivenöl
1 Prise Meersalz	Pfeffer	

Die Hähnchenbrüste in einem Esslöffel Olivenöl rundum vier Minuten lang mit einer halbierten Chilischote und einer Knoblauchzehe anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Im Ofen bei 140 °C (Umluft) für zwölf Minuten zu Ende garen.

Die Paprika schälen, mit der Zucchini und den Frühlingszwiebeln in fünf Millimeter breite Streifen schneiden und den Spargel halbieren. Alles in Olivenöl circa acht Minuten bei mittlerer Hitze braten und anschließend salzen.

Den Couscous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend den Couscous mit einer Gabel lockern und unter das Gemüse mischen. Mit dem Limettensaft abschmecken.

Das Thaibasilikum zupfen, mit 50 Millilitern Olivenöl, dem restlichen Knoblauch, der Hälfte der gerösteten Nüsse, dem Abrieb- und Saft einer Limette, einer Thai-Chili und Meersalz fein pürieren.

Zum Anrichten, das Gemüse auf die Tellermitte geben, die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und darauf legen, mit dem Pesto umsprengen und mit den restlichen grob gehackten Cashewnüssen bestreuen.

Andreas C. Studer am 21. April 2015

## Studis Tapas mit kühlem Sherry

### Für 4 Personen

#### Gambas al ajio:

400 g Gambas, mit Schwanz	1 Schote Chili, getrocknet	4 Zehen Knoblauch
0,1 l Olivenöl	0,5 Bund Petersilie	Meersalz

#### Albondigas:

400 g Rinderhack	1 Zwiebel	4 Zehen Knoblauch
2 Eier	1 Brötchen, vom Vortag	0,5 Tasse Petersilie
4 cl Sherry, trocken	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

#### Pa amb oli:

10 Baguettescheiben, geröstet	4 Fleischtomaten	2 Zehen Knoblauch
Olivenöl	Meersalz	8 Scheiben Serrano Schinken

Gambas al ajio:

Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit Chili in der Pfanne anrösten. Gambas dazu geben und circa drei Minuten anbraten, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Albondigas:

Brötchen in Wasser einweichen. Gehackte Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl andünsten, mit Sherry ablöschen. Hackfleisch mit verklopftem Ei, ausgedrücktem Brötchen, Salz und Pfeffer gut mischen. Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Petersilie dazu geben und wallnussgroße Bällchen formen. In Mehl wenden, in Olivenöl circa sechs Minuten braten.

Pa amb oli:

Tomaten vierteln, Knoblauchzehen halbieren. Die Brotscheiben mit den Knoblauchzehen einreiben und das Tomatenfleisch in die Brotscheiben drücken. Mit Olivenöl besprenkeln und salzen. Die Tapasvariationen dekorativ auf Tellern verteilen. Den Serrano Schinken dazu reichen.

Andreas C. Studer am 10. Oktober 2008

# Über den Dächern

## Für 4 Personen

200 g Keniabohnen, getrimmt	8 Kartoffeln, klein und neu	200 g Datteltomaten
400 g Thunfischfilet	1 Zwiebel, rot	2 EL Zucker
1 Limone	6 EL Olivenöl	1 EL Ingwer
2 Avocados, reif	1 Bund Koriander	1 Kopfsalat
1 EL Butter	3 Zweige Rosmarin	1 Baguette
2 Zehen Knoblauch	Pudertzucker	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Kartoffeln halbieren und im Dampfgarer sechs Minuten garen. Die Bohnen dazugeben und drei Minuten weitergaren. Die Bohnen in Eiswasser abkühlen. Die Datteltomaten längs halbieren und auf dem Backblech verteilen. Mit einem Esslöffel Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen und fünf Minuten im Ofen backen. Thunfischfilet längs in circa vier Zentimeter dicke Streifen schneiden und in fünf Esslöffel Olivenöl auf jeder Seite 30 Sekunden braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Teller auskühlen lassen. Rote Zwiebel in feine Streifen schneiden und in derselben Pfanne in einem Esslöffel Olivenöl andünsten. Restlichen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Den Saft der Limone auspressen. Limonensaft, etwas Olivenöl und geriebenen Ingwer dazugeben, mit etwas Pudertzucker abschmecken und leicht auskühlen lassen. Kartoffeln, Bohnen, Tomaten und Zwiebeln mit dem Dressing in eine Schüssel geben. Avocado mit einem Teelöffel ausstechen und dazugeben. Thunfischfilet in Stücke schneiden, zu dem Salat geben und vorsichtig mischen. Die Kopfsalatblätter putzen und auf Tellern verteilen. Den Koriander zupfen und darüber streuen. Butter und einen Schuss Olivenöl erhitzen, Rosmarin und zerdrückte Knoblauchzehen darin anbraten, Hitze reduzieren und Baguettescheiben darin andünsten. Zum Salat warm servieren.

Andreas C. Studer am 19. September 2008





**Wild**

## Reh-Keule mit Gin, Kürbis, Knöpfli

### Für 4 Personen

#### Reh:

1 EL Wacholderbeeren	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Rehkeule	2 EL Gin	3 EL Butterschmalz
600 g Hokkaido-Kürbis	3 EL Olivenöl	1 EL Pfeffer, lang
1 EL Meersalz	500 ml Wildfond	2 EL Butter

#### Knöpfli:

0,3 l Milch	200g Mehl	3 Eier
2 EL Butter	Muskat	Salz

#### Birnen:

500 ml Gewürztraminer	75 g Zucker	5 Wacholderbeeren
8 Forellen-Birnen	150 g Preiselbeerkonfitüre	

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Reh:

Wacholderbeeren, Thymian und Rosmarin hacken. Die Rehkeule mit Gin beträufeln und mit Wacholder und den Kräutern einreiben. Zwölf Stunden marinieren. In einem Bräter Butterschmalz erhitzen, die Keule von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Backofen 25 Minuten braten. Den Kürbis schälen, in Spalten schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit zerstoßenem Pfeffer und Meersalz würzen, neben die Keule in den Bräter geben. Die Hitze auf 150 Grad reduzieren und circa 20 Minuten weitergaren. Das Fleisch fünf Minuten unter der Folie ruhen lassen, dann tranchieren. Den Bratensatz mit Fond ablöschen, einreduzieren und absieben. Mit Butter montieren und abschmecken.

Knöpfli:

Zu der Milch einen Schuss Wasser geben. Mehl, Eier, verdünnte Milch und Salz verrühren und so lange klopfen bis der Teig Blasen wirft. 20 Minuten stehen lassen. Mit einer Knöpfleibe über knapp siedendem Wasser die Knöpfe ins Wasser gleiten lassen. Abschöpfen und in Eiswasser geben sowie sie an die Oberfläche treiben. Butter erhitzen, die Knöpfe darin goldgelb anbraten, mit Salz und Muskat würzen.

Birnen:

Gewürztraminer, Zucker und zerstoßene Wacholderbeeren aufkochen. Geschälte, halbierte und entkernte Birnen darin circa 15 Minuten garen. Mit der Preiselbeerkonfitüre zur Rehkeule servieren.

Andreas C. Studer am 07. Oktober 2011

# Reh-Schnitzel mit Quitten-Schaum und Pariser Kartoffeln

## Für vier Personen

### Rehschnitzel:

500 ml Wildfond	100 g Quittengelee	8 Rehschnitzel, à 60 g
100 ml Sahne	4 EL Quittengelee	2 Quitten
Öl zum Braten	Mehl	Pfeffer
Salz		

### Pariser Kartoffeln:

6 Kartoffeln, groß, fest	3 EL Olivenöl	50 g Butter
Meersalz		

### Rosenkohl:

200 g Rosenkohl	1 Zitrone, unbehandelt	0,5 TL Zucker
Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz		

#### Rehschnitzel:

Wildfond auf ein Fünftel reduzieren, Quittengelee dazu geben und pürieren. Rehschnitzel in Mehl wenden, beidseitig circa zwei Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten unter Folie ruhen lassen. Einen Schuss Sahne in den Fond geben, abschmecken und aufschäumen. 200 Milliliter Wasser mit vier Esslöffeln Quittengelee aufkochen. Die Quitten schälen, in Spalten schneiden und 20 Minuten in dem Quitten-Geleewasser weich garen. Anschließend in einer Grillpfanne beidseitig kurz anbraten, salzen.

#### Pariser Kartoffeln:

Kartoffeln mit einem Pariserlöffel in kleine Bällchen schneiden. Zehn Minuten in Salzwasser garen. In Olivenöl und Butter goldbraun braten.

#### Rosenkohl:

Vom Rosenkohl die äußeren Blätter ablösen, das Innere halbieren und zehn Minuten garen. Dann die Blätter dazu geben und ebenfalls garen. In Eiswasser abschrecken. Mit Zitronensaft- und Abrieb, Sonnenblumenöl und Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Andreas C. Studer am 19. Oktober 2012

# Wildschwein-Rücken mit Kürbis-Pesto und Safran-Knöpfli

**Für 4 Personen**

**Wildschweinrücken:**

1 EL Balsamico, alt	1 EL Kastanienhonig	1 Wildschweinrücken
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Kürbis-Pesto:**

0,5 Zitrone, unbehandelt	6 EL Kürbiskerne	3 TL Pfefferkörner, eingelegt
6 EL Kürbiskernöl	3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer		

**Safran-Knöpfli:**

300 g Knöpfli-Mehl	1 TL Salz	1,5 Briefchen Safran
150 ml Milch/Wasser, gemischt	4 Eier	1 Topf Salzwasser
2 EL Butter		

**Rosenkohl:**

200 g Rosenkohl	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Gemüsefond		

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Wildschweinrücken:

Balsamico und Honig vermischen und das Fleisch damit einpinseln. 20 Minuten marinieren. In Butterschmalz anbraten und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten zu Ende garen (Die Kerntemperatur sollte circa 60 Grad betragen). Unter der Folie zehn Minuten ruhen lassen.

Kürbis-Pesto:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Kürbiskerne anrösten und mit den Pfefferkörnern fein hacken. Mit Kürbiskernöl, Olivenöl, Zitronenabrieb- und Saft mischen und abschmecken. Über den aufgeschnittenen Wildschweinrücken sprenkeln.

Safran-Knöpfli:

Mehl, Salz und Safran mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Milch und verquirlte Eier langsam unter Rühren hinzufügen. Mit einer Holzgabel solange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Den Teig portionsweise durch ein Knöpfli-Sieb streichen und ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumgabel herausnehmen und in Eiswasser geben. Butter erhitzen und die abgetropften Knöpfli anbraten bis sie leicht Farbe bekommen.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Schalotte in Butter anschwitzen, das Gemüse dazu geben, mit Fond angießen und knackig garen.

Andreas C. Studer am 22. Oktober 2010

# Wurst-Schinken

# Blutwurst mit Kartoffel-Puffer auf Chili-Orangen-Likör

## Für 4 Personen

### Blutwurst:

500 g Blutwurst	250 g Sauerkraut	2 EL Mehl
1 Zwiebel, groß	2 Schoten Chili, rot	2 Äpfel, süßsauer
125 ml Fleischbrühe	1 EL Stärkepulver	1 TL Zucker
1 EL Orangenlikör	Öl	Salz
Pfeffer	Kümmel	Pfefferkörner

### Kartoffelpuffer:

400 g Kartoffeln	2 EL Sauerrahm	1 Zehe Knoblauch
4 EL Mehl	Öl	Salz
Pfeffer		

### Soße Cumberland:

4 EL Ribiselmarmelade	4 EL Preiselbeeren	1 Orange, unbehandelt
1 Zitrone	5 EL Madeirawein	4 EL Rotwein
Worcester-Soße	Senf, englischer	

#### Blutwurst:

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebel leicht anbräunen, etwas Kümmel und den Sauerkraut dazu geben. Einige Pfefferkörner und die Fleischbrühe dazugeben. Salzen, zuckern und zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss mit Stärke verdicken. Mit etwas Pfeffer würzen. Zwei Äpfel entkernen und mit der Schale in circa eineinhalb Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Blutwurst in circa fünf bis sechs Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in zwei Esslöffel Mehl wenden. Die Blutwurst in einer Pfanne mit wenig Öl knusprig anbraten, ebenso warm stellen. Im verbliebenem Öl die Apfelringe andünsten, klein gehackte Chilischoten dazugeben und mit einem Esslöffel Orangenlikör ablöschen

#### Kartoffelpuffer:

Inzwischen die rohen Kartoffeln schälen, mittelgrob raspeln. Saft auspressen und zwei Esslöffel Sauerrahm, sowie eine fein gehackte Knoblauchzehe, vier Esslöffel Mehl dazumischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz stehen lassen. Pfanne mit etwas Öl bedecken, bei genügend Hitze die Kartoffelmasse mit dem Löffel herausnehmen und flach herausbacken. Herausnehmen und warm stellen.

#### Soße Cumberland:

Die beiden Marmeladen fein passieren. Die halbe Orange schälen, die Schale in feine Streifen schneiden, blanchieren und in erwärmten Rotwein leicht sieden lassen. Madeirawein zu der Marmelade geben. Mit dem Saft einer halben Orange, zwei Esslöffel Zitronensaft, einen Teelöffel geriebene Zitronenschale, Worcester-Soße und ganz wenig Senf würzen. Die passierten oder fein geschnittenen Orangenschalen dazugeben und kühl stellen. Sauerkraut auf den Teller geben, Kartoffelpuffer darauf legen. Mit glasierten Apfelscheiben und knuspriger Blutwurst toppen.

Andreas C. Studer am 12. Dezember 2008

# Index

- Apfel, 5, 15
- Aprikosen, 15
- Aubergine, 50
- Avocado, 21, 42, 50, 51, 59, 65
  
- Bällchen, 30
- Bananen, 8
- Barsch, 20
- Beeren, 9
- Blätterteig, 62
- Blutwurst, 72
- Bohnen, 32, 33, 65
- Bourguignon, 46
- Brot, 62
- Bruschetta, 62
- Bulgur, 63
- Butter, 54
  
- Couscous, 39, 50, 63
- Crème, 8, 10, 12, 16
  
- Eier, 51, 58, 59
- Eis, 10, 12, 16
- Enten-Brust, 28
- Entrecôte, 47
- Erbsen, 35, 38, 39, 47
- Erdbeeren, 8, 10, 16
  
- Fenchel, 21
- Filet, 33–35, 38, 44–46
- Fisch, 62
- Fisch-Filet, 65
- Fleisch, 64
- Früchte, 8, 10
  
- Geflügel, 63
- Geschnetzeltes, 34
- Gurke, 20, 54
  
- Hühner-Brust, 28
- Heidelbeeren, 9
- Himbeeren, 4, 6, 8, 10, 15
  
- Käse, 50, 51, 56, 58, 62
  
- Kürbis, 38, 51, 68, 70
- Kartoffeln, 51, 65
- Kaviar, 18
- Kirschen, 10, 11, 15
- Knoblauch, 54
- Kotelett, 32
- Kräuter, 54
- Kuchen, 12, 14, 62
  
- Lachs, 39, 62
- Lachs-Filet, 22
- Linsen, 33
  
- Möhren, 2, 22, 30, 46, 48, 58
- Mandeln, 8, 9
- Mango, 8, 52
- Mangold, 52
- Mascarpone, 9
- Meeresfrüchte, 64
- Mousse, 11
  
- Nudeln, 30, 38
  
- Obst, 62
- Orangen, 13, 14
  
- Pak-Choi, 2, 22
- Paprika, 23, 25, 32, 35, 50, 63
- Pfeffer, 54
- Pilze, 2, 22, 34, 46
  
- Rösti, 34
- Rücken, 38
- Reh, 68
- Reh-Schnitzel, 69
- Reis, 35, 45
- Rettich, 45
- Rhabarber, 16
- Riesen-Garnelen, 42
- Rind, 51
- Roastbeef, 48
- Rosenkohl, 28, 69, 70
- Rote-Bete, 24, 38, 45, 56, 62
- Rucola, 39

Sauerkraut, 18, 72  
Schinken, 51, 64  
Schmarrn, 4  
Schoko, 13, 15  
Schoten, 23, 42, 72  
Seeteufel, 19, 23, 24  
Senf, 54  
Sorbet, 7  
Spargel, 35, 50, 63  
Speck, 51  
Spinat, 19, 24, 58

Törtchen, 5, 9, 11  
Tapas, 64  
Tarte, 6  
Tatar, 20  
Thunfisch, 21  
Tomaten, 54

Wein, 54  
Wild, 68, 69  
Wildschwein, 70  
Wildschwein-Rücken, 70  
Wirsing, 58

Zander-Filet, 25  
Zucchini, 32, 48, 50, 52, 62, 63