

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Jörg Sackmann**

**2015-2021**

**126 Rezepte**

---

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

# Inhalt

<b>Dessert</b>	<b>1</b>
Heidelbeer-Törtchen . . . . .	2
Kaiserschmarrn-Soufflé mit Brombeer-Birnen-Kompott . . . . .	3
Soufflierter Kaiser-Schmarrn mit Rhabarber-Kompott . . . . .	4
<b>Fisch</b>	<b>5</b>
Bachforelle mit geschmorter Gurke, Kartoffel-Krapfen . . . . .	6
Bachsaibling mit eingelegtem Rettich und Knöpfe . . . . .	8
Dorade Royal mit Bananen-Confit und Champignons . . . . .	9
Fisch-Pörkölt mit geschmortem Gemüse . . . . .	10
Forellen-Soufflé auf Wildkräuter-Pesto . . . . .	11
Gebeizte Lachsforelle mit Linsen-Vinaigrette und Lauch . . . . .	12
Gegrillter Seeteufel auf Chorizo-Lauch-Kartoffeln . . . . .	13
In Rettichsaft gebeizte Lachsforelle zu Apfel-Toast . . . . .	14
Karpfen-Filet in Gemüse mit Ingwer und Zitronengras . . . . .	15
Kartoffel-Lasagne mit Parmesan . . . . .	16
Matjes-Kartoffel-Plätzchen mit Gemüse-Konfetti . . . . .	17
Pochiertes Ei, Kartoffel-Schaum, Räucherforellen-Remoulade . . . . .	18
Räucherforellen-Schaum mit Oliven-Crunch . . . . .	19
Rote Bete Risotto mit Räucher-Forelle . . . . .	20
Saibling in der Kartoffel-Kruste mit Emmer-Reis . . . . .	21
Schollen-Filet mit Gazpacho . . . . .	22
See-Saibling mit aromatisierter Butter und Pak Choi . . . . .	23
Soufflierter Lachs mit Pfeffer-Schalotten-Soße . . . . .	24
Wolfsbarsch mit Tomaten, Pumpernickel und Kräuter-Creme . . . . .	25

Zander auf Ingwer-Chinakohl . . . . .	26
Zander mit Schmorzwiebeln und Gemüse-Polenta . . . . .	27
Zander mit Speck auf Gurken-Gemüse und Dill-Kartoffeln . . . . .	28
Zander-Rosette im Zwiebel-Sud, Ingwer-Kartoffel-Püree . . . . .	29
<b>Geflügel</b>	<b>31</b>
Geschmorte Truthahn-Keule mit Pancetta in Feigenjus . . . . .	32
Geschnetzelte Poularden-Keule, Kühle, Erbsen, Kohlrabi . . . . .	34
Hähnchen-Ragout unter der Blätterteig-Haube . . . . .	36
Kräuter-Quark-Praline auf Peperoni-Salat, Hähnchen-Brust . . . . .	37
Maispoularden-Keule, Zwiebellauch-Sud, Sellerie-Püree . . . . .	38
Maispoularden-Saté mit Polenta-Schnitte und Feigen-Soße . . . . .	40
Perlhuhn-Brust mit Erdbeeren, Kapern und Risoni-Nudeln . . . . .	41
Perlhuhn-Keulen-Mousse mit Sternanis, Kürbis-Kernen . . . . .	42
Perlhuhnbrust mit provenzalischem Gemüse . . . . .	43
Poularde, Garnele, Sepia aus dem Wok, Ingwer-Sesam-Paste . . . . .	44
Poularden-Keule mit Blumenkohl und Koriander-Hummus . . . . .	45
Puten-Garnelen-Spieß mit Gemüse-Quinoa . . . . .	46
Schnitzel von der Maispoularde . . . . .	47
Zwiebel-Carbonara mit Poularde . . . . .	48
<b>Hack</b>	<b>49</b>
Spargel-Frikadellen mit Puten-Brust, Erbsen-Püree . . . . .	50
<b>Innereien</b>	<b>51</b>
Bärlauch-Lasagne mit Geflügel-Leber und roten Zwiebeln . . . . .	52
Grünes Kartoffel-Püree mit Geflügel-Leber, Champignons . . . . .	54
Kalb-Lleber mit Apfel-Chutney und Lauch-Kartoffel-Püree . . . . .	55
Sautierte Kalb-Leber-Streifen mit Apfelessig-Soße . . . . .	56
<b>Kalb</b>	<b>57</b>
Kalb-Bäckchen-Ravioli mit Erbsen-Püree . . . . .	58
Kalb-Rücken-Scheiben, Pilz-Vinaigrette, Feldsalat-Pesto . . . . .	59
Kalbshaxen-Scheiben mit Oliven-Salsa und Polenta . . . . .	60

<b>Lamm</b>	<b>61</b>
Lamm-Bällchen, Tomaten, Zwiebel-Creme, Basilikum-Pesto . . . . .	62
Lamm-Rücken mit Oliven-Marinade und Sauerampfer-Püree . . . . .	64
Lamm-Schulter mit Thymian-Gremolata und Polenta-Talern . . . . .	65
<b>Meer</b>	<b>67</b>
Fruchtkaltschale mit Krustentieren . . . . .	68
Garnelen mit Zitronen-Schaum und Blumenkohl-Salat . . . . .	69
Garnelen und Gurken-Variation mit Curry-Joghurt . . . . .	70
Garnelen-Klößchen mit Radieschen-Lassi . . . . .	71
Gebackener Garnelen-Toast mit süß-saurer Soße . . . . .	72
Gebratene Jakobsmuschel, Maccadamianuss, Spinat-Salat . . . . .	73
Kartoffel-Crêpes mit Gambas, Früchten, Kokos-Wasabi-Soße . . . . .	74
Miesmuscheln in Fenchel-Gemüse-Sud . . . . .	75
Muschel-Ravioli mit Brunnenkresse-Soße . . . . .	76
Riesengarnelen mit Brunnenkresse-Soße . . . . .	77
Sepia-Streifen mit Fenchel-Orangen-Salat . . . . .	78
Zitrusfrüchte-Schwarzwurzel-Risotto mit Garnelen . . . . .	79
<b>Rind</b>	<b>81</b>
Beefsteak mit Kohlrabi und Pfifferlingen . . . . .	82
Carpaccio vom Rinder-Filet mit Gewürzpflaumen-Gelee . . . . .	83
Fondue Chinoise mit verschiedenen Soßen . . . . .	84
Grünes Wok-Gemüse mit Rumpsteak . . . . .	86
Hochrippe vom Weiderind mit Rote-Bete Waffeln . . . . .	87
Millefeuille vom Rinder-Filet mit Salat und Wachtelei . . . . .	89
Rinder-Filet mit Pflaumenjus und Lauch-Kartoffel-Klöße . . . . .	90
Saté-Spieß vom Flank-Steak mit Ananas-Chili-Dip . . . . .	91
Sauerbraten von Rind-Schulter mit Hagebutten-Knödeln . . . . .	92
Walliser Falsche Schnecken mit Käse-Rösti . . . . .	94
<b>Salat</b>	<b>95</b>
Asia-Salat . . . . .	96
Caesar Salad . . . . .	97
Spargel-Möhren-Minz-Salat mit geräucherter Forelle . . . . .	98

<b>Schwein</b>	<b>99</b>
Geschmorte Schweine-Bäckchen mit Wurzelwerk . . . . .	100
Schlachte-Platte im Blätterteig . . . . .	101
Schweine-Bauch-Braten, Honig-Senf-Soße, Radieschen-Salat . . . . .	102
Schweine-Filet mit Kräuter-Lack, Radieschen-Gemüse . . . . .	104
Schweine-Kinn mit Senfgurken und Gersten-Ragout . . . . .	106
Sommerlicher Käse-Salat mit Minutenschnitzeln . . . . .	107
<b>Suppen</b>	<b>109</b>
Schaumsuppe von geschmorten Ochsenherz-Tomaten . . . . .	110
<b>Vegetarisch</b>	<b>111</b>
Blumenkohl-Risotto mit Basilikum-Gelee . . . . .	112
Bratkartoffel-Salat mit Radieschen-Vinaigrette, Spiegelei . . . . .	113
Champignons in Käse-Meerrettich-Soße mit Kartoffel-Nudeln . . . . .	114
Chicorée-Cannelloni mit kandierte Walnüssen . . . . .	115
Chinakohl mit Preiselbeeren, Süßkartoffeln und scharfen Nüssen . . . . .	116
Couscous-Salat mit Feigen-Tatar . . . . .	117
Gebratener, marinierter Kürbis, karamellisierte Nüsse . . . . .	118
Gemüse-Panaché, Staudensellerie-Pesto, Lakritz-Sabayon . . . . .	119
Gemüse-Schnitzel . . . . .	120
Gestockte Kartoffel-Ei-Creme mit Erbsen-Gemüse . . . . .	121
Hokkaido-Kürbis mit Passionsfrucht . . . . .	122
Kartoffel-Gemüse-Piroggen mit Mohn-Soße . . . . .	123
Kartoffel-Krapfen mit eingemachten 'Tomaten-Kirschen' . . . . .	124
Kartoffel-Risotto mit Pilzen und Parmesan-Aioli . . . . .	125
Kartoffel-Soufflé mit Frischkäse auf Lauch-Pilz-Soße . . . . .	126
Kohlrabi mit Rahmspinat und Kartoffel-Talern . . . . .	127
Kürbis-Nocken mit Austernpilzen . . . . .	128
Mai-Rübchen mit Ziegenkäse und Pekannüssen . . . . .	129
Marinierte Steinchampignons mit Sommer-Rübchen . . . . .	130
Mozzarella-Ravioli mit Pfifferlingen und Kräuter-Sud . . . . .	131
Nougat-Knödel mit Marillen-Ragout . . . . .	132

Parmesan-Soufflé mit Asia-Salat . . . . .	133
Pilz-Kartoffel-Pfanne mit Munster-Käse . . . . .	134
Pimento-Tagliatelle mit Eigelb und Kopfsalat-Schaum . . . . .	135
Risoni-Nudeln mit Mairübe und Büffel-Mozzarella . . . . .	136
Romanesco mit Kräuter-Crumble und Petersilien-Kompott . . . . .	137
Rüben-Nudel-Salat mit Schafskäse und Gewürz-Cracker . . . . .	138
Spargel-Frikadellen mit Erbsen-Püree . . . . .	139
Topfen-Nocken mit gebratenem Radicchio . . . . .	140
Variationen von der Karotte mit Gersten-Reis . . . . .	141
<b>Wild</b>	<b>143</b>
Kaninchen-Keule mit Zwiebel-Lauch-Gemüse und Kartoffeln . . . . .	144
Reh-Rücken, Harzer-Apfelkompott, Zwiebel-Kartoffel-Gemüse . . .	145
Reh-Schnitzel in der Pilzkruste mit gebratenen Erdfrüchten . . . . .	146
<b>Wurst-Schinken</b>	<b>147</b>
Bratwurst-Apfel-Spieße mit Laugen-Crunch, Barbecue-Soße . . . . .	148
Carpaccio von Champignons mit Blattsalat . . . . .	149
Dreierlei Kohlroulade im Speckmantel mit Kartoffel-Püree . . . . .	150
Gefüllte Ofenkartoffel mit Birne und Lauchzwiebeln . . . . .	151
Gefülltes Kohlköpfele im Speckmantel . . . . .	152
Gratinierter Feta mit marinierten Schalotten . . . . .	153
Kleine Quiches mit dreierlei Füllungen . . . . .	154
Spargel-Gratin mit Blutwurst-Gnocchi und Zander . . . . .	155
Strammer Max auf Gemüse-Rösti . . . . .	156
Topfen-Nocken mit Frühlingslauch und Chorizo-Schmelze . . . . .	157
<b>Index</b>	<b>158</b>



# Dessert

# Heidelbeer-Törtchen

## Für 6 Törtchen

### Für den Mürbeteig:

80 g Butter	80 g Zucker	1 Prise Salz
1 Ei	150 g Weizenmehl (405)	1 Msp. Backpulver

### Für den Belag:

600 g Heidelbeeren	60 g Zucker	60 g Weißbrotbrösel
1 Prise Zimt		

### Für den Rahm-Crunch:

1 Bio-Orange	1 Eiweiß	2 EL Zucker
50 g Macadamianusskerne	2 Blätter Sauerampfer	100 g Crème-fraîche

### Außerdem:

6 Tartelettförmchen	Butter
---------------------	--------

Für den Mürbeteig Butter, Zucker und Salz vermischen, das Ei zufügen und einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Buttermasse kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und abtropfen lassen.

Die Tartelettförmchen dünn mit Butter ausfetten.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Kreise von 10 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen. Die vorbereiteten Förmchen damit auslegen und dabei einen kleinen Rand formen. Mürbeteig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Zucker, Weißbrotbrösel und Zimt vermischen und jeweils etwa einen Esslöffel auf die Teigböden streuen. Die Heidelbeeren mit einer Gabel leicht andrücken und in die vorbereiteten Förmchen geben. Die restliche Zucker-Bröselmischung darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen die Törtchen ca. 30 Minuten backen.

Törtchen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Für den Rahm-Crunch den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Eiweiß mit Zucker und 1 Msp. Orangenschale vermischen. Die Macadamianüsse im Eiweiß wälzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Im heißen Ofen etwa 8 Minuten goldbraun rösten.

Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Crème fraîche mit Sauerampfer und etwas Orangenschale vermischen.

Die gerösteten Nüsse leicht abkühlen lassen, grob hacken unter die Crème fraîche heben.

Auf jedes Heidelbeertörtchen etwas Rahm-Crunch geben und genießen.

Jörg Sackmann am 28. Juli 2020

# Kaiserschmarrn-Soufflé mit Brombeer-Birnen-Kompott

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

3 EL Rosinen	1/2 Vanilleschote	1/2 Bio-Zitrone
4 Eier	50 g Zucker	1 Prise Salz
120 g Mehl	150 ml Milch	10 ml Birnenschnaps
Butter	30 g Mandelblättchen	Puderzucker

### Für den Karamell:

150 g Zucker	80 g Butter
--------------	-------------

### Für das Kompott:

500 g Brombeeren	1/2 Vanilleschote	1 Birne
1 Spritzer Zitronensaft	150 g Zucker	1 Zimtstange
20 ml weißer Balsamico	1 EL Cassislikör	

Rosinen mit 2-3 EL heißem Wasser begießen und einweichen lassen. Tipp: Um den Rosinen ein Extraaroma zu geben, können sie auch in 2 EL Birnenschnaps eingeweicht werden.

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen. Zitrone heiß abwaschen und etwas Schale abreiben.

Die Eier trennen. Eiweiß zunächst beiseite stellen.

Eigelbe, die Hälfte vom Zucker, Vanillemark und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl zugeben und unterrühren. Milch, abgeriebene Zitronenschale und Birnenschnaps unterrühren.

Tipp: Wer keinen Birnenschnaps mag, lässt diesen einfach weg.

Den Teig 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu lockerem Eischnee aufschlagen.

Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Die Souffléförmchen (ca. 200 ml Inhalt) mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Karamell Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, dann die Butter unterrühren. Eine dünne Schicht Butterkaramell auf den Boden der Souffléförmchen geben. Darauf soviel Schmarrenteig geben, dass das Förmchen bis 1 cm unter den Rand gefüllt ist. Die eingelegten Rosinen darauf geben und einige Mandelblättchen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen die Soufflés ca. 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für das Kompott die Brombeeren verlesen, in ein Sieb geben und kurz mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen.

Vanillestange der Länge nach aufschneiden, das Mark auskratzen.

Die Birne waschen, vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in kleine Stücke schneiden.

Birnenstücke mit Zitronensaft beträufeln und das Vanillemark untermischen.

Die Brombeeren mit dem Zucker und der Zimtstange in einem großen Topf mischen. Die Birnenstücke dazugeben, alles unter Rühren langsam zum Kochen bringen und 3 Minuten kochen lassen.

Die Zimtstange entfernen und das Brombeer-Birnenkompott mit dem Stabmixer grob pürieren. Mit etwas Balsamico und nach Belieben mit Cassislikör abschmecken.

Gebackene Kaiserschmarrensoufflés mit Puderzucker bestäuben und warm mit dem Brombeer-Birnen-Kompott servieren.

Jörg Sackmann am 20. August 2019

# Soufflierter Kaiser-Schmarrn mit Rhabarber-Kompott

**Für 4 Personen**

**Rhabarberkompott:**

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	100 ml Rotwein
10 ml heller Balsamicoessig	60 g Zucker	Bio-Orangen-Abrieb
2 Gewürznelken	1 EL Weizenstärke	

**Garnitur:**

2 EL Zucker	2 EL Mandelstifte	3 EL Sauerrahm
-------------	-------------------	----------------

**Kaiserschmarrn:**

1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	150 g Magerquark
50 g Crème fraîche	25 g Weizenstärke	2 Eier
30 g Zucker	1 Prise Salz	40 g Butterschmalz

Rhabarber putzen, eventuell die Schale fein abziehen. Rhabarber in gleichmäßige Stückchen schneiden.

Grenadine-Sirup, Rotwein, Essig, Zucker, Orangenschale und Gewürznelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen.

Die Rhabarberstücke dazugeben, aufkochen und mit noch leichten Biss dünsten.

Stärke und etwas Wasser glatt verrühren. Mischung unter den Rhabarber rühren, einmal kurz aufkochen lassen. Kompott in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Zucker schmelzen, Mandelstifte einstreuen und karamellisieren. Auf einem Stück Backpapier verstreichen und auskühlen lassen.

Sauerrahm und 1 EL Zucker glatt verrühren.

Für die Schmarren Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und jeweils etwas Schale fein abreiben. Quark, Crème fraîche, Zitruschalen und Stärke glatt verrühren. Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Quarkmasse rühren.

Eiweiß cremig aufschlagen, dabei nach und nach Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zunächst 1/3 Eischnee unter die Quarkmousse rühren, danach den restlichen Eischnee unterziehen.

Geklärtc Butter portionsweise in einer kleinen ofenfesten Pfanne schmelzen. 2 EL Schmarrenteig hinein geben und glatt streichen. Goldbraun am Boden anbacken.

Dann 5-7 Minuten im heißen Ofen soufflieren lassen. Den restlichen KaiserschmarrenTeig ebenso ausbacken.

Soufflierte Kaiserschmarren auf vier Teller verteilen. Mandelstifte grob hacken und überstreuen. Rhabarberkompott und gesüßten Sauerrahm dazu servieren. Tipp: Man kann den Kaiserschmarren nach dem Ausbacken zusätzlich mit etwas Zucker gleichmäßig bestreuen und mit einem Gourmet-Flambierbrenner oder unter dem Ofengrill leicht karamellisieren.

Jörg Sackmann am 15. Mai 2018

**Fisch**

# Bachforelle mit geschmorter Gurke, Kartoffel-Krapfen

## Für 4 Personen

### Für die Kartoffelkrapfen:

350 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	70 ml Milch
20 g Butter	Pfeffer	Muskatnuss
70 g Mehl	2 Eier (M)	400 ml Rapsöl

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	100 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut	300 ml Fischfond	100 g Sahne
40 g Crème-fraîche	Salz	Piment-d'Espelette
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL kalte Butter	

### Für die Brunnenkresse:

1 Bund Brunnenkresse	50 ml Olivenöl	Salz, Zucker
----------------------	----------------	--------------

### Für die Gurken:

1 Salatgurke	2 EL Butter	1 EL körniger Senf
Salz	Piment-d'Espelette	

### Für den Fisch:

4 Bachforellen-Filets	Salz	Piment-d'Espelette
2 EL Butter		

Für Kartoffelkrapfen die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und im Topf ausdampfen lassen.

Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen.

Dann den Fischfond zugeben und die Flüssigkeit wiederum um die Hälfte einkochen.

Dann Sahne und Crème fraîche zugeben und bis zur gewünschten Bindung einkochen lassen.

Die Sauce mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft abschmecken.

In der Zwischenzeit die Brunnenkresse abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl leicht erwärmen, die Brunnenkresse einrühren und mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Gurke waschen, schälen, halbieren, die Kerne austreichen.

Gurkenhälften nochmal der Länge nach halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden.

Für die Kartoffelkrapfen in einem Topf Milch und Butter aufkochen, mit einer Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Mehl auf einmal zugeben und solange gut rühren, bis sich ein Teigkloß und ein weißlicher Belag auf dem Topfboden bildet. Der Fachbegriff dafür heißt den Teig abbrennen.

Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren die Eier unterarbeiten.

Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter die Masse arbeiten.

Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.

Eine Platte mit einem Stück Back- oder Pergamentpapier auslegen.

Tupfen der Kartoffelmasse darauf spritzen.

Für die Gurken in einer Pfanne die Butter schmelzen. Die Gurkenscheiben zugeben und kurz darin schwenken. Senf untermischen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Fischfilets abwaschen und trockentupfen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten darin bei mittlerer Hitze anbraten.

Das Rapsöl in einem Topf erhitzen. Kartoffeltupfen vorsichtig mit einer Palette lösen und im

heißen Fett ausbacken (bzw. frittieren). Dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.  
Kurz vor dem Servieren die kalte Butter in kleinen Stücken unter die heiße (nicht mehr kochende) Sauce rühren und die Sauce mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.  
Zum Anrichten die Fischfilets auf Teller geben, etwas Brunnenkresse darauf anrichten.  
Gurkenstücke darüber geben, die aufgeschäumte Sauce angießen und die Kartoffelkrapfen dazu reichen.

Jörg Sackmann am 14. September 2021

# Bachsaibling mit eingelegtem Rettich und Knöpfe

## Für 4 Personen

### Für den Rettich:

200 ml weißer Balsamico-Essig    80 g Zucker    15 g Salz  
1 weißer Rettich    1 roter Rettich

### Für die Vinaigrette:

1/8 l Holunderessig    3 EL Olivenöl    2 EL Honig  
20 ml Sherry    1 TL Quendel, fein geschnitten    1 TL körniger Senf  
1 EL eingelegte Senfkörner    Salz    Pfeffer

### Für die Knöpfe:

150 g Räucherforellenfilet    5 Eier    200 g Spätzlemehl  
Salz    weißer Pfeffer    Muskatnuss  
100 g junger Lauch    40 g Butter

### Für Saibling und Salat:

4 Bachsaiblingsfilets    Olivenöl    Meersalz  
weißer Pfeffer    1 Romana-Salatherz

Für die Rettichmarinade Balsamicoessig, Zucker und Salz und 100 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen und zu einem Sirup einkochen.

Weißer Rettich putzen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Roten Rettich putzen, gründlich waschen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln.

Rettichscheiben in die Marinade geben, ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Für die Vinaigrette Essig, Öl, Honig, Sherry, Quendel, Senf, Senfkörner, etwas Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze offen leicht sirupartig einkochen. Abschmecken und abkühlen lassen.

Für die Knöpfe aus den geräucherten Forellenfilets sichtbare Gräten sorgfältig entfernen. Filets in Stücke teilen, mit Eiern in einem Mixer fein mixen. Durch ein feines Sieb passieren, damit keine Gräten in der Masse bleiben.

Mehl und Ei-Mix gründlich vermengen. Den Teig kräftig durchschlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. Abschmecken und ruhen lassen.

Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Den Teig portionsweise vorsichtig mit einem Knöpflehobel ins leicht köchelnde Wasser einfließen lassen, so dass die Knöpfe nicht miteinander verkleben. Knöpfe garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Knöpfe mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in kaltem Salzwasser abschrecken. Knöpfe gründlich abtropfen lassen.

Frische Saiblingsfilets kalt abspülen, trocken tupfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin von beiden Seiten anbraten, würzen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Die Knöpfe einschwenken. Jungen Lauch unter die Knöpfe mischen und alles nochmals kurz durchschwenken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Knöpfe auf vorgewärmte Teller verteilen. Rettich abtropfen lassen. Mit Salat und etwas Olivenöl mischen, würzen und auf den Knöpfe anrichten. Zum Schluss den Bachsaibling anlegen.

Mit etwas Vinaigrette beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Oktober 2018

# Dorade Royal mit Bananen-Confit und Champignons

## Für 4 Personen

### Für die Basmatireiscreme:

Öl	70 g Basmatireis	150 ml Sahne
200 ml Geflügelfond	10 ml heller Balsamico	10 g Zucker
20 ml Olivenöl, nativ	Salz	Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft		

### Für das Bananen-Confit:

15 g Zucker	1 EL Cognac	2 EL Madeira
2 EL Portwein	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	40 g Butter	1 Prise Salz
Zitronensaft	1 Banane	

### Für Fisch und Pilze:

2 Zitronen	4 Doraden-Tranchen (à 150 g)	Salz
90 g Butter	12 rosé Champignons	weißer Pfeffer

Für die Reiscreme Öl in einer Sauteuse erhitzen, den Reis darin glasig andünsten. Mit Sahne auffüllen und bei schwacher Hitze 10-15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen für das Bananen-Confit den Zucker in einer kleinen Pfanne goldgelb karamellisieren. Karamell vorsichtig mit Cognac, Madeira und Portwein ablöschen und den Karamell lösen.

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausstreichen.

Vanillemark unter den Karamellfond rühren und die Flüssigkeit nahezu einkochen.

Weißwein und Geflügelfond angießen und die nochmals um die Hälfte einkochen.

Die Butter in Stückchen nach und nach gründlich einrühren. Den Fond mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Banane schälen, in feine Würfel schneiden, in den Topf mit dem Vanille-Karamellfond geben und darin glacieren.

Den Geflügelfond, Balsamico und Zucker zum Reis geben. Alles kurz durchmischen, sodass die Flüssigkeit eine leichte Bindung bekommt. Auf der ausgeschalteten Kochstelle noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Fisch den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Fisch-Tranchen kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und mit etwas Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. 60 g Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen.

Die Doraden-Tranchen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Tranchen dann im heißen Backofen 2-3 Minuten fertig garen.

Champignons putzen, nach Belieben die Haut von den Köpfen abziehen. Champignons in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne 30 g Butter sacht bräunen.

Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen, die braune Butter überträufeln, mischen.

Die Reiscreme durch ein feines Sieb passieren. Das Olivenöl einmischen und mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Basmati-Reiscreme auf vorgewärmten Tellern verteilen. Den fertig gegarten Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Reiscreme anrichten. Bananen-Confit aufträufeln, Champignonstreifen darauf geben und alles servieren.

Jörg Sackmann am 21. Dezember 2021

## Fisch-Pörkölt mit geschmortem Gemüse

### Für 4 Personen

1 Fenchelknolle	80 g Lauch	3 Tomaten
1 Zwiebel	6 Hörnchenkartoffeln	3 EL Olivenöl
150 ml Weißwein	100 ml Wermut	500 ml Fischfond
Salz	1 Msp. Safranfäden	Piment-d'Espelette
60 g Frittierfett	4 Blatt Reispapier	300 g Lachsfilet
300 g Zanderfilet	300 g Forellenfilet	4 Zweige Fenchelkraut
1 EL Kapern	1 Prise Fenchelpollen	

Fenchel putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und den weißen Teil fein schneiden. Den grünen Teil in dünne, ca. 5 cm lange Streifen schneiden.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Kartoffeln gut waschen und mit der Schale in Würfel schneiden.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Tomaten, Fenchel, Kartoffeln und weißes vom Lauch zugeben und kurz mit anschwitzen.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Fischfond zugeben, mit Salz, Safran, Piment-d'Espelette würzen und zur Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit in einer tiefen Pfanne Frittierfett erhitzen, das Reispapier darin nacheinander frittieren, herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Piment-d'Espelette würzen.

Die Fischfilets in 1 cm große Stücke schneiden.

Fenchelkraut abrausen, trocken schütteln und fein zupfen.

Kapern und Fischwürfel in den Gemüsesud geben. Fischstücke kurz, auf den Punkt genau garen. Das Gericht mit etwas Olivenöl abbinden, Fenchelkraut untermischen.

Das Pörkölt in tiefe Teller anrichten, Lauchstreifen und Fenchelpollen über das Gericht streuen. Mit knusprig gebackenem Reispapier garnieren. Tipp: Fenchelpollen - auch das 'Gewürz der Engel' genannt - sind ein sehr exklusives Gewürz, weil die aromatischen Doldenblüten von Hand geerntet und verlesen werden. Die Blüten werden gepflückt, getrocknet und mehrmals immer feiner gesiebt. Der Geschmack von Fenchelpollen ist ebenso einmalig wie unverwechselbar.

Jörg Sackmann am 18. Juli 2017

# Forellen-Soufflé auf Wildkräuter-Pesto

## Für 4 Personen

### Für das Forellensoufflé:

250 g Forellenfilet	100 g geräuch. Forellenfilet	30 g frisches Weißbrot ohne Rinde
200 g Sahne	50 g Crème-fraîche	1 Ei
Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Koriander, gemahlen	1 Tomate
1 EL Butter	ca. 200 ml Fischfond	

### Für das Pesto:

80 g gemischte Wildkräuter	15 g Pinienkerne	60 g Parmesan
1 Knoblauchzehe	5 g Meersalz	ca. 250 ml Olivenöl

### Für die Soße:

150 ml Fischfond	40 ml trockener Weißwein	20 ml trockener Wermut
80 ml Crème double	50 g Räucherforellenfilet	1 EL Butter
Salz, Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	50 ml Sekt
1 EL geschlagene Sahne	zusätzlich	1/2 Bund Wildkräuter
6 rosé Champignons		

Den frischen Fisch und 50 g vom geräucherten Fisch grob würfeln. Weißbrot ebenfalls würfeln. Die Hälfte der Sahne, Crème fraîche und das Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Koriander würzen, die Brot- und Fischstücke untermischen und ca. 20 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit für das Pesto die Kräuter abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Kräuterblätter kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben, Knoblauch schälen und grob schneiden.

Die Kräuter mit Salz, Parmesan, Knoblauch, Pinienkernen und Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem feinen Pesto pürieren.

Für die Soufflé-Füllung die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken, schälen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Restliches Forellenfilet sehr fein würfeln.

Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 4 Metallringe (Durchmesser 6 cm, Höhe ca. 4 cm) innen mit Butter ausfetten und auf ein tiefes Backblech stellen.

Die gekühlte Fischmasse in einen Cutter geben, fein pürieren und anschließend durch ein feinschichtiges Sieb streichen und auf Eis stellen. Die restliche Sahne halbfest aufschlagen und unter die Fischmasse heben.

Dann die Farce ca. 1,5 cm hoch in die vorbereiteten Ringe füllen, eine kleine Vertiefung eindrücken und etwas Tomatenwürfel, Forellenfilet und je ca. 1 EL Pesto hingeben. Die restliche Farce obenauf verteilen. Die Ringe mit hitzefester Folie abdecken. Den Fischfond ca. 5 mm hoch aufs Blech gießen. Im vorgeheizten Ofen so ca. 15-20 Minuten garen.

Für die Soße Fischfond, Weißwein und Wermut in einen Topf geben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Dann die Crème double einrühren und alles 20 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen.

Das Forellenfilet würfeln und mit der Butter in die Soße geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Sekt einrühren und die geschlagene Sahne unterziehen.

Die Kräuter für die Garnitur abbrausen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten das Pesto auf den Tellern verteilen. Je ein Soufflé aufsetzen und vorsichtig den Ring abziehen. Die Pilze darauf setzen, die Soße aufmixen und angießen. Mit den Kräutern verzieren.

Jörg Sackmann am 07. Juni 2016

## Gebeizte Lachsforelle mit Linsen-Vinaigrette und Lauch

### Für 4 Personen

#### Für die Lachsforelle:

2 Zimtstangen	25 g Süßholz, geraspelt	2 TL Korianderkörner
2 Lorbeerblätter	1 TL schwarzer Pfeffer	40 g brauner Rohrzucker
60 g Meersalz	600 g Lachsforellenfilets	

#### Für die Linsenvinaigrette:

100 g Alblinsen	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
10 eingel. Kapern	1 eingel. Sardelle	1 Zweig Thymian
200 ml Geflügelfond	80 g Butter	Salz
Pfeffer	1 EL Balsamico-Essig	

#### Für den Lauch:

2 Stangen junger Lauch	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
------------------------	---------------	---------------

Für die Beize die Zimtstangen klein brechen, dann mit Süßholz, Korianderkörnern, Lorbeerblättern, Pfeffer, Rohrzucker und Meersalz schroten.

Aus dem Forellenfilet evtl. noch vorhandene Gräten sorgfältig entfernen. Filet kalt abwaschen und gut trocken tupfen. Von beiden Seiten mit der Süßholzmarinade einreiben, fest in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 5 Stunden ziehen lassen.

Währenddessen die Linsen in reichlich Wasser ca. 1 Stunde einweichen.

Die Schalotte schälen, klein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen, die Schalotte darin anschwitzen.

Kapern und Sardellen klein schneiden, zu den Schalottenwürfeln geben und mit andünsten.

Linsen abgießen und mit in den Topf geben, Thymian abbrausen und ebenfalls zugeben. Geflügelfond angießen und die Linsen ca. 25 Minuten sacht köchelnd garen.

In der Zwischenzeit den Lauch putzen und waschen. Lauchstangen im Ganzen in einem hohen Topf in kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren.

Die Stangen herausnehmen, kalt abschrecken, abtropfen lassen und in 1 cm große Ringe schneiden.

In einer Grillpfanne Olivenöl erhitzen, die Lauchstücke darin von beiden Seiten kräftig anbraten, salzen und pfeffern.

Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen. Gebräunte Butter zum Ende der Garzeit zu den Linsen geben. Thymianzweig aus den Linsen entfernen. Linsen mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Das gebeizte Lachsforellenfilet aus der Folie wickeln, mit dem Messerrücken die anhängenden Beizzutaten entfernen. Filet in dünne Scheiben schneiden.

Die Linsenvinaigrette auf Teller verteilen. Die Lachsforellenscheiben anlegen, mit den Lauchröllchen garniert servieren.

Jörg Sackmann am 03. März 2020

# Gegrillter Seeteufel auf Chorizo-Lauch-Kartoffeln

## Für 4 Personen

### Für den Seeteufel:

3 Schalotten	1 junge Lauchzwiebel	1 Bio-Limette
3 Zweige Thymian	60 g Chorizo	150 ml Olivenöl
Knoblauchsatz	1 TL Paprikapulver, edelsüß	Piment-d'Espelette
400 g Seeteufel		

### Für die Lauch-Kartoffeln:

250 g festk. Kartoffeln	Salz	150 g Lauch
100 g Chorizo	1 Zweig Thymian	Pfeffer, Meersalz
150 g Pfifferlinge	Olivenöl, Zucker	Limettensaft

Schalotten schälen und in feine rfel schneiden. Lauchzwiebel putzen, waschen und fein schneiden. Limette heiß waschen, trocken reiben. Schale fein abreiben, Limette auspressen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden. Chorizo abziehen, fein würfeln.

Vorbereitete Zutaten, Olivenöl, Knoblauchsatz, Paprikapulver und Piment d' Espelette zu einer Marinade vermischen. Seeteufel kalt abbrausen, trockentupfen und in eine Auflaufform geben. Die Marinade übergießen. Zugedeckt ca. 3 Stunden marinieren.

Kartoffeln schälen und in etwa 5 mm feine Würfel schneiden. Kartoffelwürfel in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren (vorgaren). In kaltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen. Chorizo aus der Hülle lösen. Wurst halbieren und kurz anfrieren.

Lauch putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in etwa 3 mm feine Ringe schneiden. Chorizo in sehr feine Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und abzupfen. Kartoffeln, Lauch, Chorizo, Thymian und etwas Olivenöl mischen, mit Pfeffer, etwas Salz und Zucker w rzen. Pilze putzen, ggf. anhängenden Sand vorsichtig abbürsten.

Grillpfanne, Grillschale oder mehrfach gefaltetes extrastarkes Alufolienstück auf dem heißen Grill erhitzen. Seeteufel aus der Marinade nehmen. Auf dem Grill unter Wenden ca. 15 Minuten grillen. Währenddessen öfter mit etwas Marinade beträufeln.

Das Kartoffel-Chorizo-Gemüse ebenfalls auf einer Grillschale oder Alufolienstück auf dem Grill ca. 10 Minuten garen. Pfifferlinge in den letzten 5 Minuten Garzeit zugeben. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft abschmecken.

Seeteufel von der Gräte lösen und aufschneiden. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf dem Lauch-Kartoffel-Gemüse anrichten.

Jörg Sackmann am 05. Juli 2016

# In Rettichsaft gebeizte Lachsforelle zu Apfel-Toast

## Für 2 Personen

### Für die gebeizte Forelle:

$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen	14 Pfefferkörner (weiß, schwarz)	$\frac{1}{4}$ Fenchelknolle
1 Bio-Limette	30 g Puderzucker	80 g Meersalz
100 ml Rettichsaft	300 g Lachsforellenfilet	marinierte Gurken
marinierter Rettich	100 ml heller Balsamico-Essig	80 g Zucker
6 Scheiben frischer Ingwer	2 TL gehackter, eingelegter Ingwer	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
$\frac{1}{2}$ kleiner weißer Rettich		

### Für Apfel-Salat und Baguette:

1 säuerlicher, grünschaliger Apfel	1 TL Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
2 EL Joghurt (3,5%)	$\frac{1}{2}$ TL eingelegter Ingwer	1 kleines Baguette
Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse	

Fenchelsamen und Pfeffer mörsern. Fenchelknolle putzen, würfeln. Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Limette auspressen. Vorbereitete Beizzutaten, Salz und Puderzucker in einem Mixer zu einer cremigen Paste mixen. Rettichsaft unterrühren.

Forellenfilet kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Filets in die Beize einlegen, gelegentlich wenden. Ca. 6 Stunden ziehen lassen.

Frischen Ingwer schälen, 6 Scheiben abschneiden. Mit Essig, 80 ml Wasser, Zucker, und eingelegtem Ingwer aufkochen. Fond auskühlen lassen.

Gurke schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, im abgekühlten Fond ziehen lassen. Rettich schälen, in dünne Scheiben schneiden. Mit der übrigen Marinade mischen. 30 Minuten ziehen lassen.

Apfel waschen, trocken reiben, halbieren und entkernen. Eine Hälfte in feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft mischen. Die zweite Hälfte schälen und in Würfel schneiden. Gurke waschen, trocken reiben und halbieren. Gurke längs vierteln und entkernen. Gurke in feine Scheibchen schneiden.

Ingwer abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Mit Gurke und Apfelwürfel mischen. Joghurt unterrühren, abschmecken.

Baguette längs in ca. 3 mm feine Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin goldbraun anbraten, würzen.

Marinade von der Lachsforelle abstreifen. Filet in dünne Scheiben schneiden.

Gurken-Joghurt-Creme auf dem lauwarmen Baguette verteilen. Filet darauf anrichten. Mit Kresse, eingelegtem Rettich, Gurken und Apfelstreifen servieren.

Jörg Sackmann am 30. August 2016

# Karpfen-Filet in Gemüse mit Ingwer und Zitronengras

## Für 4 Personen

2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 Scheiben Ingwerwurzel
1 Stange Zitronengras	5 Korianderkörner	5 Pfefferkörner
5 EL Olivenöl	1 TL brauner Zucker	50 ml weißer Balsamico
120 ml trockener Wermut	350 ml Fischbrühe	1 EL Walnussöl
1 EL Erdnussöl	1 TL weißes Sesamöl	1 Spritzer Zitronensaft
weißer Pfeffer	2 Karotten	1 Fenchelknolle
1 rote Paprika	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum
1 Stange Staudensellerie	1 Tomate	600 g Karpfenfilet à 150 g

Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen. Ingwer in feine Streifen, Schalotte und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann das Zitronengras andrücken und in feine Scheiben schneiden.

Koriander- und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Ingwer in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Koriander und Pfeffer zugeben, mit Zucker bestreuen und diesen schmelzen. Dann mit Essig und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen. Brühe zugeben, alles einmal aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen und den Sud 20 Minuten ziehen lassen. Mit Walnuss-, Erdnuss- und Sesamöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Karotten und Kohlrabi schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, evtl. die Scheiben nochmal halbieren oder vierteln. Fenchel waschen, putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 1,5 cm große Rauten schneiden. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

In einer tiefen Pfanne mit 2 EL Olivenöl das vorbereitete Gemüse anschwitzen, mit wenig Wasser ablöschen, so dass das Gemüse gerade bedeckt ist, die Kräuterstiele zugeben, Gemüse langsam gar kochen, dann in den vorbereiteten Sud geben. In der Zwischenzeit Staudensellerie waschen, schräg in 5 mm dicke Stücke schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Die Tomate am Strunkansatz einritzen, kurz blanchieren, dann die Haut abziehen, halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Tomatenwürfel und Staudensellerie zum anderen Gemüse in den abgekühlten Sud geben und 3 Stunden ziehen lassen.

Die Karpfenfilets mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von beiden Seiten braten. Den Sud mit dem Gemüse erwärmen und die gebratenen Karpfenfilets in den Sud dazu legen. Petersilien- und Basilikumblätter grob schneiden und darüber streuen. Die Fischfilets mit dem marinierten Gemüse anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 08. Dezember 2015

## Kartoffel-Lasagne mit Parmesan

### Für 2 Personen

1 Bio-Zitrone	125 g Mehl	60 g Hartweizenmehl
2 Eiweiß	Salz	300 g Kartoffeln, mehlig
2 Tomaten	2 Sardellenfilets	1/2 Bund Basilikum
70 g weiche Butter	Pfeffer	1 Prise Muskat
1 EL Olivenöl	1 EL Kapern	Cayennepfeffer
1 Prise Zucker	30 g Parmesan	

Für den Nudelteig die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Mehl, Hartweizenmehl, Eiweiß, Zitronenschale, eine Prise Salz und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch 1-2 EL Wasser zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, pellen und ausdampfen lassen. Die abgerieben Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet und dann die Fruchtfilets herausschneiden. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und Tomatenviertel fein würfeln. Sardellenfilets fein hacken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein schneiden. Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit weicher Butter mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Nudelteig dünn ausrollen und in 8 Rechtecke (10 x 20 cm) schneiden. Auf die Hälfte der Nudelplatten die Kartoffelmasse geben, am besten mit einem Spritzbeutel aufspritzen, mit den übrigen Nudelblättern abdecken und die Ränder fest andrücken. Die gefüllte Nudelblätter in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Zeitgleich in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Tomaten mit Sardellen und Kapern anschwitzen, Zitronenfilets zugeben und mit Cayennepfeffer und einer Prise Zucker abschmecken, Basilikum untermischen. Parmesan fein hobeln. Nudelblätter herausnehmen, jeweils in der Mitte durchschneiden und übereinander legen, so dass es wie eine Lasagne aussieht. Mit der Tomaten-Kapern-SardellenMasse beträufeln und mit Parmesan überstreut servieren.

Jörg Sackmann am 03. Februar 2015

# Matjes-Kartoffel-Plätzchen mit Gemüse-Konfetti

**Für 2 Personen**

**Kartoffelplätzchen:**

500 g Kartoffeln, mehlig	40 g geräucherter Speck	1/2 Bund glatte Petersilie
1 kleine Zwiebel	5 EL Olivenöl	1 Ei
1 Eigelb	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
120 g Matjesfilet	Gemüse	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 grüne Paprika	1 Schalotte
7 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
3 EL Estragonessig	1 TL Akazienhonig	1 EL grober Senf

Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen.

Die Kartoffeln bürsten, waschen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen, bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit den Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl vorheizen, die Speckwürfel zugeben und auslassen, die Zwiebel zugeben und goldbraun anschwitzen.

Für das Gemüse Paprikaschoten waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 5 mm große Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein würfeln.

Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, dann Paprikawürfel zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die heißen Kartoffeln pellen und zweimal durch die Presse drücken. Speck und Zwiebel, Ei, Eigelb und Petersilie zugeben und zu einem glatten Teig vermengen (evtl. noch 2 EL Mehl untermischen). Diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Kartoffelteig in 6 gleichmäßig große Taler formen.

Matjes in 4 cm lange Stücke schneiden, auf die Kartoffeltaler legen und darin einpacken.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Taler von beiden Seiten goldbraun und knusprig ausbacken.

Für die Senf-Vinaigrette Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig mit 6 EL Olivenöl, Akazienhonig, Senf und Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das gebratene Gemüse mit der Vinaigrette marinieren.

Je 3 Kartoffeltaler mit etwas Gemüse dazwischen aufeinander anrichten, restliches Gemüse darum herum streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 09. Februar 2016

# Pochiertes Ei, Kartoffel-Schaum, Räucherforellen-Remoulade

## Für 4 Personen

### Balsamicogelee:

300 ml weißer Balsamico	1 Msp. Sternanis, fein gemahlen	1 Msp. Muskatnuss
Salz	Cayennepfeffer	1 Prise Zucker
4 g Agar Agar		

### Kartoffelschaum und Ei:

500 g Kartoffeln, mehlig	160 ml Milch	40 g gebräunte Butter
Salz	1 Prise Muskat	3 EL Sahne, geschlagen
200 ml Weißweinessig	4 Eier, gekühlt, frisch	1 Bund Brunnenkresse
Piment-d'Espelette		

### Räucherforellenremoulade:

3 Schalotten	8 Radieschen	1 Bund Schnittlauch
1 Beet Kresse	250 g geräuchertes Forellenfilet	2 EL Mayonnaise
2 EL Sauerrahm	Salz, Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Balsamicogelee den Balsamico mit den Sternanis, Muskatnuss, je einer Prise Salz, Cayennepfeffer und Zucker in einen Topf geben und aufkochen, die Flüssigkeit um etwa die Hälfte auf 160 ml einkochen. Dann mit ca. 40 ml Wasser auffüllen, dass insgesamt 200 ml Flüssigkeit im Topf ist. Agar Agar einrühren und 3 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Souffleform oder tiefen Teller füllen und im Kühlschrank gut auskühlen lassen (mindestens 1,5 Stunden).

Die Kartoffeln schälen, in gesalzenem Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und fein würfeln. Radieschen ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kresse vom Beet schneiden. Forellenfilet in feine Würfel schneiden.

Forellenfilet, Schalotten und Radieschen mit Schnittlauch, Kresse, Mayonnaise und Sauerrahm mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Gekochte Kartoffeln, abschütten und durch eine Presse drücken oder durch ein feines Sieb streichen.

Kartoffeln mit Milch und gebräunter Butter in einen Topf geben, aufkochen und mit Salz und Muskat abschmecken. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Für die Eier einen Liter Wasser und Essig in einem passenden Topf fast zum Sieden bringen. Die eiskalten, frischen Eier gesondert in kleine Schälchen schlagen.

Eier nach und nach in das Wasser gleiten lassen und ca. 5 Minuten knapp unter dem Siedepunkt (ca. 90 Grad) gar ziehen lassen. Eier sollen innen cremig sein. Anschließend in gesalzenes, warmes Wasser geben. Die abstehenden Eiweißteile abschneiden.

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Das Gelee aus der Form stürzen, die Folie abziehen und das Gelee und in 5 mm große Würfel schneiden. Räucherforellenremoulade in die Mitte des Tellers geben, Ei aufsetzen mit warmen Kartoffelschaum bedecken. Mit Brunnenkresseblätter und Essiggeleewürfeln und Piment d'Espelette bestreuen.

Jörg Sackmann am 07. März 2017

# Räucherforellen-Schaum mit Oliven-Crunch

## Für 4 Personen

### Für den Forellenschaum:

4 Blatt Gelatine	150 ml Fischfond	200 g geräuchertes Forellenfilet
Salz	Piment-d'Espelette	1 Prise Korianderkörner
1 Spritzer Zitronensaft	250 g Schlagsahne	

### Für den Oliven-Crunch:

2 Knoblauchzehen	100 ml Milch	150 g Ciabatta-Brot
Olivenöl	50 g schwarze, getrock. Oliven	Salz
Pfeffer	1 Prise Chiliflocken	

### Für den Salat:

1 Romana-Salat	1/2 Bund Sauerampfer	2 Schalotten
2 EL Balsamico	4 EL Olivenöl	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	Zucker	Piment-d'Espelette

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Fischfond in einem Topf erwärmen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, in den warmen Fischfond geben und auflösen.

Die Hälfte vom Forellenfilet zerkleinern und zusammen mit dem Gelatinefond fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb streichen und mit Salz, Piment d'Espelette, Koriander und Zitronensaft würzen.

Die Sahne halbsteif aufschlagen, unter die Forellenmasse heben, alles in eine Schüssel umfüllen und ca. 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen für den Crunch den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

12 Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und mit der Milch in einem kleinen Topf kurz köcheln und blanchieren. Abgießen und den Knoblauch abtropfen lassen.

Das Brot in sehr dünne Scheiben schneiden.

Tipp: Dafür am besten das Brot anfrieren. So lässt es sich leichter dünn aufschneiden.

Die Brotscheiben auf ein Backblech geben, dünn mit Olivenöl bestreichen, Knoblauchscheiben dazwischen legen und im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten.

Oliven grob schneiden.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Dann in grobe Streifen schneiden. Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Für das Salatdressing Essig, Olivenöl und Zitronensaft vermischen, mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen.

Das geröstete Brot grob zerkleinern und mit Knoblauch und Oliven mischen, mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Direkt vor dem Anrichten Salat, Sauerampfer und Schalotten in eine Schüssel geben und das Dressing untermischen.

Salat auf dem Teller verteilen. Aus dem Forellenschaum mit einem heißen Löffel schöne Nocken ausstechen und auf den Salat setzen. Den Oliven-Crunch darüber streuen.

Restliches Forellenfilet in 1 cm großen Rauten schneiden und mit auf den Teller geben.

Jörg Sackmann am 11. August 2020

## Rote Bete Risotto mit Räucher-Forelle

**Für 4 Personen**

**Zutaten:**

**Für den Risotto:**

700 g Rote-Bete	Salz	1 Prise Zucker
20 ml weißer Balsamico	2 Zweige Thymian	1 TL Kreuzkümmel
2 Schalotten	600 ml Geflügelfond	80 g Butter
200 g Risottoreis	1 Lorbeerblatt	50 g Parmesan
weißer Pfeffer		

**Für die Streusel:**

70 g gemahlene Mandeln	70 g Kakaobohnen, zerkleinert	1 TL Kaffeepulver
1 Prise Kreuzkümmel	70 g Zucker	80 g Weizenmehl
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	80 g Butter

**zusätzlich:**

600 g geräuchertes Forellenfilet	6 kleine Rote-Bete-Blätter	150 g Ziegenfrischkäse
Salz	weißer Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl		

Rote Bete mit der Schale waschen. In einen Topf geben und mit so viel Wasser aufgießen, dass die Knollen bedeckt sind. Das Wasser mit Salz, einer Prise Zucker und dem Balsamico würzen. Einen Thymianzweig und die Hälfte vom Kreuzkümmel zugeben. Alles aufkochen und die Rote Bete bissfest kochen.

Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.

Für die Streusel gemahlene Mandeln, Kakaobohnen, Kaffeepulver, Kreuzkümmel, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen, anschließend durch ein Sieb streichen.

Zu dieser Gewürzmischung Mehl, Salz, Pfeffer, Butter geben und zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streuen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten knusprig backen. Nach dem Backen die Streusel nochmal im Mörser etwas zerstoßen.

Gekochte Rote Bete abschütten, schälen und anschließend entsaften.

Schalotten schälen, fein schneiden. Geflügelfond in einem Topf erwärmen.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Reis zugeben, glasig mit anschwitzen.

Dann den heißen Fond angießen, Lorbeerblatt, übrigen Thymianzweig und restlichen Kreuzkümmel zugeben. Den Reis unter ständigem Rühren und leicht köchelnd ca. 10 Minuten garen.

Nach 10 Minuten den zuvor vorbereiteten Rote Bete Saft zugeben und den Reis weitere ca. 10 Minuten köchelnd bissfest garen.

Den Backofen auf 70 Grad (Umluft) vorheizen. In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben.

Die Forellenfilets auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im auf 70 Grad vorgeheizten Ofen erwärmen.

Rote Bete Blätter abbrausen, trocken schütteln und in Streifen schneiden.

Ziegenkäse grob zerbröseln, mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker würzen und mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln.

Wenn der Reis bissfest gegart ist, die restliche Butter und den Parmesan unterrühren. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten, Forellenfilet in Stücken gezupft darauf geben, mit dem Ziegenkäse und den Streuseln bestreuen. Mit Rote Bete Blättern garnieren und restlichem Olivenöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 06. Februar 2018

# Saibling in der Kartoffel-Kruste mit Emmer-Reis

## Für 4 Personen

### Für den Saibling:

600 g festk. Kartoffeln	Salz, weißer Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
4 Bachsaiblingsfilets (á 150 g)	1 Zitrone	1 EL Olivenöl
2 EL geschnittene Blattpetersilie		

### Für den Emmerreis:

1 kleine weiße Zwiebel	100 g Emmerreis	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	250 ml Gemüsefond	30 g Bergkäse
1 TL Zitronenöl	1 EL Butter	

Kartoffeln schälen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln gut ausdrücken, sie müssen trocken sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffeln dünn einstreuen und eine dünne Platte in Form des Fischfilets formen und braten. Für jedes Filet zwei Stück. Die Kartoffelstreifen nur von einer Seite goldbraun braten und auf ein Küchenkrepp geben. Auskühlen lassen.

Für den Emmerreis die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Emmerreis und Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Gemüsefond ablöschen und langsam ca. 16 Minuten gar kochen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie auf die Kartoffelstreifen streuen.

Von der Zitrone den Saft auspressen, die Saiblingfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.

Filets auf die Kartoffelrösti geben mit einem weiteren bedecken und fest an drücken. Die Saiblingfilets auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 5 Minuten knusprig garen. Der Fisch muss glasig sein.

Bergkäse reiben und unter das Getreide einrühren, mit Zitronenöl abschmecken. Zum Schluss 1 EL Butterflocken untermischen.

Den Emmerreis in die Mitte des Tellers geben. Den Saibling auf setzen. Dazu passt Steckrübenkompott.

Jörg Sackmann am 27. September 2016

## Schollen-Filet mit Gazpacho

### Für 2 Personen

#### Für die Garnitur:

3 Tomaten	ca. 8 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
ca. 70 g Baguette	1/2 rote Paprika	1/2 Salatgurke
1 Ei, hart gekocht	1/2 Bund Brunnenkresse	1 EL Kapern
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Piment-d'Espelette	

#### Für die Gazpacho:

1 gelbe Paprika	2 Fleischtomaten	1/2 Salatgurke
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde	Salz, Piment-d'Espelette	Zucker
40 ml weißer Balsamico	60 ml Olivenöl	

#### Für den Fisch:

2 Maischollen, filetiert	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Garnitur Tomaten am Strunkansatz einritzen, kurz blanchieren, abschrecken und die Haut abziehen. Dann vierteln und entkernen. Ein Backblech mit etwas Öl bepinseln. Tomatenviertel nebeneinander flach auf das Blech legen, salzen und pfeffern. Mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 2 Stunden trocknen. Anschließend abkühlen lassen. Tomaten evtl. schon am Vortag zubereiten. Das Baguette kurz (ca. 20 Minuten) in die Gefriertruhe geben.

Für die Gazpacho Paprika, Fleischtomaten und Gurke waschen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika grob schneiden. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und ebenfalls grob schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen und die Gurke in Stücke schneiden. Brot klein schneiden mit den Gemüsestücken in eine Schüssel geben. Mit Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker würzen. Balsamico und Olivenöl untermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Dann alles fein mixen, durch ein Sieb passieren, die Gemüsesuppe abschmecken.

Das angefrorene Baguette in 12 sehr dünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur Paprika und Gurke waschen. Von der Paprika das Kerngehäuse entfernen und Paprika in 1 cm große Rauten schneiden. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen und die Gurke in 1 cm große Rauten schneiden. Das hart gekochte Ei schälen und in kleine Würfel schneiden. Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Paprika, Gurke, Kapern und getrocknete Tomaten kurz darin anschwitzen, mit Zitronensaft, Salz und Piment d'Espelette würzen.

Schollenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden. Thymian abbrausen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Thymian und Knoblauch zugeben und die Filets darin von beiden Seiten braten.

Die Gazpacho in einem Topf erwärmen.

Warme Gazpacho auf die Teller geben, Schollenfilet aufsetzen. Das Gemüse abwechselnd mit dem gewürfelten Ei, den knusprigen Brotscheiben und der Brunnenkresse auf dem gebratenen Schollenfilet anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 03. Mai 2016

# See-Saibling mit aromatisierter Butter und Pak Choi

## Für 4 Personen

### Für das Pesto:

20 g Pinienkerne	1/2 Bund Brunnenkresse	20 ml Olivenöl
30 ml Traubenkernöl	Salz	weißer Pfeffer

### Für das Gemüse:

1 EL Senfkörner	4 kleine Pak Choi	1 kleine Zwiebel
1 EL Butter	20 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut
200 g Sahne	Salz	weißer Pfeffer

### Für den Fisch:

2 Tomaten	20 g Butter	150 g Kartoffeln
Salz	600 g Seesaiblingfilets	weißer Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Kapern (Glas)	

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Die Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

In einem Mixer Brunnenkresseblätter, Pinienkerne, Olivenöl, Traubenkernöl, eine Prise Salz und Pfeffer zu einem feinen Pesto mixen.

Für das Gemüse die Senfkörner in einem Topf mit 200 ml Wasser ca. 20 Minuten kochen, dann abschütten und abtropfen lassen.

Pak Choi putzen, waschen, abtropfen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann Sahne zugeben und diese um 2/3 einkochen lassen.

Für den Fisch die Tomaten am Sielansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und dann das Fruchtfleisch in 5 mm feine Würfel schneiden.

Die Butter in einen Topf geben und bei geringer Hitze schmelzen und leicht köcheln lassen, damit enthaltene Flüssigkeit verdampfen kann.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in 2 mm feine Würfel schneiden.

Die Kartoffelwürfel in der geschmolzenen Butter goldbraun braten.

Dafür die Temperatur wieder etwas erhöhen.

Die goldbraunen Kartoffelwürfel mit einer Siebkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Dann die Bratbutter durch ein Sieb in einen weiteren Topf passieren.

Den Fisch abwaschen, trocken tupfen, in Portionsstücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

In einer Pfanne etwas der passierten Bratbutter erhitzen und die Fischstücke darin auf der Hautseite langsam kross anbraten, dann wenden und nur ganz kurz auf der Fleischseite anbraten.

Unter die restliche Bratbutter die Tomatenstücke und Kapern geben.

Vorbereiteten Pak Choi und die Senfkörner zum Sahneseucenansatz geben, darin kurz warm schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pak Choi in der Tellermitte anrichten, die Fischfilets darauf geben und mit der Tomaten Kapern-Butter beträufeln, die Kartoffelwürfel darüber streuen. Das Pesto darum träufeln und alles servieren.

Jörg Sackmann am 30. März 2021

## Soufflierter Lachs mit Pfeffer-Schalotten-Soße

### Für 4 Personen

#### Für den Lachs:

20 g Toastbrot (ohne Rinde)	250 g Sahne	1 Ei
250 g Zanderfilet (ohne Haut)	Salz, Pfeffer	60 g Butter
4 Lachsfilets à 120 g (ohne Haut)	100 ml Weißwein	

#### Für die Sauce:

200 g Blattspinat	4 Schalotten	3 EL Butter
1 EL eingel. grüne Pfefferkörner	100 ml Weißwein	50 ml trockener Wermut
400 ml Fischfond	150 g Sahne	Salz, Pfeffer
1 EL Crème-fraîche	1 EL rosa Pfefferbeeren	

Toastbrot würfeln, mit der Sahne und dem Ei vermischen und kalt stellen.

Das Zanderfilet klein schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.

Für die Sauce Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, grünen Pfeffer zugeben, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann mit Fischfond auffüllen und diesen zur Hälfte einkochen.

Für den Lachs 50 g Butter im Topf schmelzen.

Ein Backblech (oder Auflaufform) mit 1 EL Butter ausfetten. Lachsfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Blech legen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eingeweichtes Toastbrot mit den Zanderstücken in einem Cutter fein pürieren (evtl. durch ein feines Sieb streichen). Die Masse in einen Spritzsack mit kleiner Lochtülle (2 mm) geben und auf die Lachsfilets aufspritzen, mit zerlassener Butter beträufeln. Etwas Weißwein in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten garen.

Die Sahne zum Saucenansatz geben und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat in einer Pfanne mit 2 EL Butter zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren Crème-fraîche unter die Sauce mixen. Spinat untermischen.

Die Schninusbeeren im Mörser zerstoßen. Spinat mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit den rosa Pfefferkörnern bestreuen, den soufflierten Lachs darauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 03. März 2015



## Zander auf Ingwer-Chinakohl

### Für 4 Personen

2 EL Amaranth	1 EL Zucker	Salz
weißer Pfeffer	20 g Pinienkerne	500 g Chinakohl
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone	90 ml Olivenöl
50 ml weißer Balsamico	1 Prise Koriander	300 ml Fischfond
Cayennepfeffer	15 g Korinthen	600 g Zanderfilet ohne Haut

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Amaranthkörner darin aufpuffen lassen. Dann aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die Hälfte des Zuckers schmelzen, 1 EL Wasser zugeben, kurz aufkochen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die vorbereiteten Amaranthkörner darin schwenken und auskühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Vom Chinakohl die unschönen äußeren Hüllblätter entfernen. Kohl halbieren, vierteln, den Strunk entfernen. Kohlviertel waschen, abtropfen lassen und in ca. 2 cm große Rauten schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben.

Koriander abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

In einer tiefen Pfanne oder einem Topf 1/3 vom Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, restlichen Zucker zugeben und diesen goldgelb karamellisieren lassen.

Dann mit Balsamico ablöschen, Chinakohl, Ingwer und Knoblauch zugeben. Gemahlene Koriander untermischen und den Fischfond angießen. Diesen aufkochen und den Kohl mit Salz, Cayennepfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Pinienkerne und Korinthen dazugeben, abschmecken, frischen Koriander untermischen und ziehen lassen.

Zanderfilet entgräten und in Portionsstücke teilen. Die Fischfilets mit Salz, Pfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.

In einer Pfanne 1/3 vom Olivenöl erhitzen und die Fischfilets darin von jeder Seite ca. 2 Minuten Restliches Olivenöl unter den Kohl mischen.

Zander in der Mitte des Tellers anrichten mit Chinakohl bedecken und mit gepufftem Amaranth bestreuen.

Jörg Sackmann am 24. Oktober 2017

# Zander mit Schmorzwiebeln und Gemüse-Polenta

## Für 4 Personen

### Schmorzwiebeln:

4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone
2 EL Olivenöl	1 TL Zucker	40 ml weißer Balsamico
100 ml Weißwein	40 ml trockener Wermut	200 ml Fischfond
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, weißer Pfeffer

### Gemüsepolenta:

50 g roter Paprika	1 Schalotte	1 EL Butter
100 g Maiskörner	Salz, Pfeffer	400 ml Geflügelfond
100 g Maisgrieß	50 g Parmesan	20 g Sahne
50 g Erbsen (TK)		

### Fisch:

500 g Zanderfilet	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
-------------------	---------------	---------------

1. Zwiebeln schälen, vierteln und dann in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und mit einem Sparschäler dünn abschälen, nur das Gelbe, nicht die weiße Haut mit abschälen. Diese schmeckt bitter.
2. In einem Topf Olivenöl erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen, Knoblauch und Zitronenschalen zugeben. Zucker zugeben, diesen ganz leicht karamellisieren. Mit weißem Balsamico ablöschen. Weißwein und Wermut zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.
3. Dann Fischfond angießen. Thymian und Lorbeerblatt einlegen und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 2 mm große Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden.
5. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen. Schalotte darin glasig anschwitzen, Paprika und Mais zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Geflügelfond angießen und aufkochen. Dann den Grieß unterrühren und unter Rühren die Polenta gar kochen.
7. Parmesan fein reiben, die Sahne halbfest schlagen.
8. Zuletzt Erbsen, Parmesan und Sahne unter die Polenta mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Zanderfilet in 3 cm breite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.
10. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Fischstreifen darin kurz von allen Seiten anbraten.
11. Gemüsepolenta in einen tiefen Teller anrichten, Zwiebeln darauf verteilen, Zanderstreifen obenauf setzen, mit etwas Schmorfond der Zwiebeln beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 01. März 2016

## Zander mit Speck auf Gurken-Gemüse und Dill-Kartoffeln

### Für 2 Personen

1 Zweig Thymian	1 TL rote Pfeffer	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen	1/2 Zitrone	300 g Zanderfilet
1 TL Olivenpesto	4 Scheiben Schinkenspeck	300 g Kartoffeln
1 Knoblauchzehe	2 Stiele Dill	5 EL Olivenöl
weißer Pfeffer	2 Stiele Estragon	10 schwarze Oliven
1 Gurke	100 ml Fischfond	10 Kirschtomaten
1 EL Kapern		

Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zusammen mit roten und schwarzen Pfefferkörnern sowie Koriandersamen in einen Mörser geben und grob zerstoßen. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Zanderfilet in 4 Portionen schneiden, salzen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und auf der Fleischseite, dünn mit Olivenpesto bestreichen, darauf 1 Scheiben Schinkenspeck legen.

Die Kartoffeln schälen, mit kaltem Wasser abwaschen und gut abtrocknen. Dann in 1 cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und andrücken, Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl und der Knoblauchzehe die Kartoffeln ca. 15-20 Minuten braten, mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Oliven halbieren. Gurke schälen, vierteln, entkernen und in Blättchen schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Gurken anschwitzen, den Fischfond dazugeben. Mit Zitronensaft, Salz und weißem Pfeffer würzen. Kirschtomaten, Kapern, Oliven und Estragon unterschwenken. Vorbereiteten Fisch mit der gemörserten Gewürzmischung bestreuen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl zuerst auf der Speckseite, dann auf der Hautseite kross braten. Den Dill unter die Kartoffeln schwenken.

Gurkengemüse in die Mitte des Tellers geben, Zander auf das Gemüse setzen, Kartoffeln um den warmen Fisch streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 08. September 2015

# Zander-Rosette im Zwiebel-Sud, Ingwer-Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

Salz	Saft von einer Zitrone	4 Scheiben Toastbrot
150 g Sahne	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer

## Für den Zwiebelsud:

100 g kleine, weiße Zwiebeln	50 ml Olivenöl	1TL Zucker
50 ml weißer Balsamico	1 Knoblauchzehe	1 EL Korianderblätter
250 ml Fischfond	Salz, Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
20 g Pinienkerne	15 g Korinthen	

## Für das Kartoffelpüree:

200 g Kartoffeln, mehlig	150 ml warme Sahne	50 g braune Butter
2 EL fein geriebener Ingwer	Salz	

Zanderfilets mit Salz und Zitronensaft würzen. 200 g von dem Zanderfilet klein schneiden und gut kühlen.

Für eine Fischfarce Toastbrot würfeln, mit der Sahne und dem Ei vermischen und kühlen.

Dann das gekühlte Zanderfilet mit den Farcezutaten im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken und durch ein feines Sieb streichen. Die Masse in einem Spritzsack mit kleiner Lochtülle (2mm) geben und kühlen.

Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen, Zucker zugeben, karamellisieren und mit Balsamico ablöschen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Korianderblätter und Knoblauch zugeben. Mit Fischfond aufgießen, aufkochen lassen und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pinienkerne und Korinthen zum Sud geben und abschmecken.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und zweimal durchpressen.

Die Sahne erwärmen. Butter in einem Topf leicht bräunen. Ingwer schälen und fein reiben. Alle Zutaten unter die heißen Kartoffeln rühren. Mit Salz vorsichtig abschmecken.

Zander in 3 mm dicke Scheiben schräg aufschneiden. Zanderousse auf gebuttertes Backpapier spritzen. Jeder einzelne Scheibe in das Fischmousse stecken, so dass eine Rosette entsteht. Mit Olivenöl beträufeln mit hitzebeständiger Folie abdecken bei 100 Grad im Ofen ca. 12 bis 15 Minuten abgedeckt langsam garen.

Das Ingwer –Kartoffelmousse in die Mitte des Tellers geben. Die Zanderrosette aufsetzen und mit den Zwiebelsud beträufeln.

Jörg Sackmann am 31. Januar 2017



# Geflügel

# Geschmorte Truthahn-Keule mit Pancetta in Feigenjus

## Für 4 Personen

ca. 150 g Schweinenetz	250 g Weißbrot ohne Rinde	80 g Sahne
1 kleine Zwiebel	30 g Pancetta	60 g Esskastanien, gegart, geschält
4 getrocknete Feigen	1/2 Bund glatte Petersilie	30 g Korinthen
4 EL Feigenessig	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1 Ei	700 g ausgelöste Truthahnkeule	4 Schalotten
1 Petersilienwurzel	2 Karotten	1 Kohlrabi
2 EL Pflanzenöl	250 ml Rotwein	100 ml Portwein
350 ml Geflügeljus	1 Thymianzweig	4 Wacholderbeeren
5 Pfefferkörner	4 Pimentkörner	2 Gewürznelken
2 EL Cassislikör	12 Rosenkohlröschen	4 Feigen
4 Scheiben Pancetta	2 EL Butter	

Das Schweinenetz ausreichend in lauwarmem Wasser wässern.

Das Weißbrot in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen, dann über die Weißbrotwürfel gießen, abdecken und ziehen lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, Pancetta ebenfalls fein würfeln. Maronen und Feigen fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und Pancetta und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Maronen, Feigen, Korinthen, Petersilie zugeben, mit der Hälfte vom Feigenessig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann zu den eingeweichten Brotwürfeln geben. Das Ei verquirlen, ebenfalls zugeben und alles gut vermengen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Schweinenetz gut ausdrücken, auf einem Fleischbrett ausbreiten und dabei die groben Fettstücke abschneiden. Das Truthahnfleisch leicht plattieren und mit der Hautseite nach unten auf das Schweinenetz legen.

Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen, die Brotmasse auf das Fleisch geben und die Keule damit füllen. Um die gefüllte Keule das Schweinenetz legen, so dass die gefüllte Keule komplett eingepackt ist.

Schalotten schälen und halbieren. Petersilienwurzel, Karotten und Kohlrabi schälen und in 1 cm starke, schräge Scheiben schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Truthahnkeule darin von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben.

Nach 5 Minuten Garzeit die Hitze auf 160 Grad reduzieren und das vorbereitete Schmor Gemüse zugeben.

Nach weiteren 10 Minuten mit Rotwein, Portwein und restlichem Feigenessig ablöschen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Dann Geflügeljus angießen, Thymianzweig, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Pimentkörner und Nelken zugeben und zugedeckt die Keule ca. 1,5 -2 Stunden schmoren.

In der Zwischenzeit von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern. In einem Topf mit Salzwasser die Blätter blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die gegarte Keule aus dem Schmorfond nehmen. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf passieren. Cassislikör zugeben und aufkochen. Die Feigen in 6 Spalten schneiden und einschwenken. Beim Backofen Grillfunktion oder starke Oberhitze einstellen. Die gegarte Keule von Schweinenetzresten befreien, auf ein Backofengitter geben und kurz bei starker Oberhitze etwas bräunen. Pancettascheiben in einer heißen Pfanne knusprig braten.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Rosenkohlblätter darin warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Keule in 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden und anrichten. Die Sauce angießen, die Rosenkohlblätter darüber streuen und den gebratenen Pancetta dazugeben. Dazu passt sehr gut Süßkartoffelpüree.

Jörg Sackmann am 08. November 2016

# Geschnetzelte Poularden-Keule, Kühle, Erbsen, Kohlrabi

## Für 4 Personen

### Für das Gemüse:

3 zarte Kohlrabi	Salz	150 g Erbsen
1 Zweig Liebstöckel	1 Zwiebel	50 g Butter
1 Prise Zucker	40 ml heller Balsamico	

### Für das Petersilienöl:

60 g glatte Petersilie	80 ml Olivenöl	Meersalz
------------------------	----------------	----------

### Für das Geschnetzelte:

2 Zwiebeln	4 EL Olivenöl	120 ml trockener Weißwein
120 ml weißer Portwein	4 Poulardenkeulen	1 TL mildes Paprikapulver
300 ml Kalbsjus	4 EL Sauerrahm	3 Stiele Estragon

### Für die Sauerrahm-Kühle:

3 Eier	6 Blätter frische Minze	150 g Mehl
185 g Sauerrahm	Salz	2 Spritzer Zitronensaft
4 EL Butter		

Kohlrabi schälen und zunächst in feine Scheiben, dann in etwa 1 cm große Rauten oder Würfel schneiden.

Kohlrabi in reichlich kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In eisgekühltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen.

Erbsen abspülen und abtropfen lassen (TK-Erbsen direkt aus der Packung verwenden). In reichlich kochendem Salzwasser ebenfalls blanchieren. In eisgekühltem Wasser kurz abschrecken, abtropfen lassen.

Für das Petersilienöl Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und grob schneiden.

Mit Öl in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Petersilienöl mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb passieren.

Für das Geschnetzelte Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten. Mit Weiß- und Portwein ablöschen und offen kurz einkochen.

Inzwischen für die Kühle Eier trennen.

Minze abspülen, trocken schütteln und abzupfen. Minzblättchen sehr fein schneiden.

Eigelbe, Minze, Mehl, Sauerrahm, etwas Salz und Zitronensaft glatt verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Übriges Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen für das Gemüse Liebstöckel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf sacht bräunen. Zwiebeln darin andünsten.

Kohlrabi und Zucker zugeben und alles durchschwenken. Balsamico angießen, das Gemüse glasieren. Erbsen untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen.

Die Weinreduktion für das Geschnetzelte mit etwas Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Kalbsjus und Sauerrahm zugeben, aufkochen. Hähnchenfleisch in die Sauce geben, bei schwacher Hitze sacht köcheln lassen.

Estragon abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und untermischen.

Für die Kühle Butter in einer Pfanne portionsweise erhitzen.

Aus dem Sauerrahmteig darin nach und nach kleine goldbraune Plätzchen backen.

Geschnetzeltes, Gemüse und Sauerrahm-Kühle anrichten, mit Petersilienöl beträufelt servieren.

Nach Belieben zusätzliche mit frittierten Petersilienblättchen garnieren.

Jörg Sackmann am 02. April 2019

## Hähnchen-Ragout unter der Blätterteig-Haube

### Für 4 Personen:

3 Schalotten	1 Lauchstange	8 Shiitake-Pilze
120 g Ananas	2 Mini-Pak Choi	2 Kaffirlimettenblätter
1 Bio-Limette	1 säuerlicher Apfel	600 g Hähnchenbrustfilet
4 EL Erdnussöl	Salz	Cayennepfeffer
1 TL mildes Currypulver	2 EL Chili-Chicken-Sauce	50 g Cashewkerne
400 ml Kokosmilch	1 Bund Koriander	250 g Blätterteig
Mehl	1 Eigelb	3 EL Milch

Schalotten schälen und fein schneiden.

Den Lauch putzen, halbieren, gut waschen und abtropfen lassen. Dann in feine Streifen schneiden.

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden.

Die frische Ananas schälen und in kleine Würfel schneiden (falls Dosenananas, einfach nur würfeln).

Pak Choi waschen und in grobe Streifen schneiden.

Die Kaffirlimettenblätter abwaschen und in feine Streifen schneiden.

Den Apfel in einem Safter entsaften. (Wer keinen Entsafter hat, kann den Apfel auch fein reiben.) Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Hähnchenbrustfilet gründlich kalt waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. In einer tiefen Pfanne (oder Wok) etwas Erdnussöl erhitzen, die Fleischstreifen mit Salz und Cayennepfeffer würzen und kurz von allen Seiten anbraten.

Dann die Fleischstreifen wieder aus der Pfanne nehmen. Restliches Erdnussöl in die Pfanne geben und die Schalotten darin anschwitzen.

Lauch und Pilze zugeben und kurz anbraten. Dann Pak Choi hinzufügen und mit dem Apfelsaft ablöschen.

Ananaswürfel, Currypulver, Chili-Chicken-Sauce, Limettenabrieb- und saft, Kaffirlimettenstreifen und Cashewkerne zugeben und mit Kokosmilch auffüllen.

Das Hähnchenfleisch wieder zugeben und kurz einmal aufkochen lassen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und das Ragout abkühlen lassen.

Koriander abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Koriander unter das abgekühlte Ragout geben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Vom Blätterteig so große Scheiben ausstechen, dass sie rundherum etwa 1 cm über den Rand von 4 hitzebeständige Portions-Bowls (Schalen) oder Suppentassen hinaus ragen.

Das Ragout in die Bowl-Schalen oder Suppentassen geben. Die Tassen am äußeren Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Suppentassen mit den Teigkreisen abdecken, dabei leicht am Rand überlappen und fest drücken.

Milch mit dem übrigen Eigelb verquirlen und die Teigoberfläche damit bestreichen.

Die Tassen ca. 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Wenn der Teigdeckel goldgelb gebacken ist, die Tassen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 27. Oktober 2020

# Kräuter-Quark-Praline auf Peperoni-Salat, Hähnchen-Brust

## Für 4 Personen

### Für Praline und Hähnchenbrust:

1/2 Schalotte	1/2 Apfel	1 TL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
100 g getrock. Apfelringe	2 Stängel Sauerampfer	2 Stängel glatte Petersilie
200 g Magerquark	2 Hähnchenbrustfilets	1 EL Olivenöl

### Für den Peperonisalat:

3 rote Peperoni, mild	3 gelbe, Peperoni, mild	2 grüne Peperoni, mild
2 Schalotten	1 kleiner Apfel	3 EL Olivenöl
60 ml Grapefruitsaft	12 Kalamata-Oliven	1 Spritzer Zitronensaft
Salz		

Für die Quarkpraline die Schalotte schälen und fein würfeln.

Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, Apfelviertel in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Apfelwürfel und einen Spritzer Zitronensaft zugeben, weich dünsten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die getrockneten Äpfel fein zerbröseln bzw.

sehr fein hacken Sauerampfer und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Quark mit gedünsteten Apfelwürfeln und den Kräutern vermischen. Die Masse zu kleinen Bällchen formen, diese in den zerbröselten getrockneten Äpfeln wälzen und kalt stellen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets gründlich kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Hähnchenbrustfilets darin auf der Hautseite goldbraun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und mit der Hautseite nach oben in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Ofen die Hähnchenbrustfilets ca. 15 -20 Minuten fertig garen.

Die Peperoni waschen, halbieren und die Kerne austreichen.

Die Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfelviertel in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2/3 vom Olivenöl erhitzen und die Peperoni und Schalottenstreifen darin anschwitzen. Mit Grapefruitsaft ablöschen und etwas einkochen. Dann Apfelwürfel und Oliven zugeben und unterschwenken. Mit Zitronensaft, restlichem Olivenöl und Salz abschmecken.

Die gegarten Hähnchenbrustfilets schräg in Scheiben schneiden.

Warmen Peperoni-Salat in die Mitte des Tellers geben, Fleischscheiben darauf verteilen, Kräuter-Quark-Praline in die Mitte setzen.

Jörg Sackmann am 15. September 2020

# Maispoularden-Keule, Zwiebellauch-Sud, Sellerie-Püree

## Für 4 Personen

4 Maispoulardenkeulen (à 225 g)	Meersalz	Pfeffer
Olivenöl	1 Zwiebel	1 Stange Staudensellerie
1 Stange Lauch	1 Bund Koriander	1 Zweig Thymian
1 Bio-Zitrone (Schale)	200 ml Weißwein	100 ml Wermut
1 l Geflügelfond	2 Lorbeerblätter	

## Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie	400 ml Milch	Salz
weißer Pfeffer	200 g Sahne	30 g gebräunte Butter
1 Prise Zucker		

## Für die Kartoffelstreifen:

4 Hörnchenkartoffeln	Öl	Salz
----------------------	----	------

## Für das Zwiebel-Lauchgemüse:

2 Zwiebeln	Olivenöl	300 ml Geflügelbrühe
Salz	Pfeffer	1 Stange Lauch
24 grüne Oliven	1 TL Honig	30 g kalte Butterwürfel

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen, die Keulen darin goldbraun anbraten.

Zwiebel schälen und in Stücke schneiden. Zartes Selleriegrün abschneiden, waschen, abtropfen lassen und beiseite legen. Selleriestange und Lauch putzen, abspülen, abtropfen lassen und klein schneiden. Koriander und Thymian abspülen, trocken schütteln. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abschälen.

Keulen aus dem Topf heben, kurz beiseite stellen. Das vorbereitete Gemüse und Zwiebeln im Bratfett anbraten. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und kräftig einkochen.

Dann mit Geflügelfond auffüllen. Die Maispoulardenkeulen in den Fond einlegen. Thymian, Lorbeer und Koriander zugeben. Den Fond mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzen. Alles bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 50 Minuten sacht weich schmoren.

Inzwischen für das Selleriepüree Sellerie schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Milch mit Salz und etwas Pfeffer aufkochen. Den Sellerie darin weich garen.

Für die Kartoffelstreifen Hörnchenkartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, trocken tupfen. Die Kartoffeln inklusive Schale in sehr dünne Streifen schneiden. Kartoffelstreifen ca. 10 Minuten in lauwarmem Wasser wässern.

Für das Lauchgemüse Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelspalten darin hell andünsten. Mit 300 ml abgenommenem Fond ablöschen. Etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Flüssigkeit kräftig reduzieren.

Den Lauch putzen, abspülen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm breite Röllchen schneiden. In den Fond geben und sacht köcheln lassen. Die Oliven entsteinen, unter das Gemüse mischen. Mit Honig verfeinern und die Butterwürfel unterziehen.

Die Keulen aus dem Fond heben, warm stellen. Den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und kräftig einkochen lassen.

Sellerie abtropfen lassen. Sahne und Sellerie in den Topf zurück geben und offen etwas einkochen lassen.

Dann Sellerie und Sahne in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Das Püree nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb passieren. Die gebräunte Butter unterrühren. Püree mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffelstreifen sehr gut abtropfen lassen. Auf einem sauberen Geschirrtuch ausgebreitet trocken tupfen.

Öl in einer Fritteuse oder tiefen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelstreifen darin knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz würzen.

Zwiebel-Lauchgemüse auf vier vorgewärmte Tellern verteilen. Poulardenkeulen anlegen. Selleriepüree zu Nocken formen und mit anrichten. Etwas vom eingekochten Poulardenfond überträufeln. Mit den krossen Kartoffelstreifen und Staudensellerieblättern garniert servieren.

Jörg Sackmann am 27. November 2018

# Maispoularden-Saté mit Polenta-Schnitte und Feigen-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Erdnusspolenta:

ca. 300 ml Milch	75 g Polentagrieß (Maisgrieß)	Salz, weißer Pfeffer
1 Prise Muskat	50 g geröstete Erdnüsse	15 g Parmesan
1/2 Bio-Zitrone	2 EL Erdnussöl	1 Ei
1 Eigelb		

### Für die Satéspieße:

2 Maispoulardenbrustfilets	2 Zweig Zitronenthymian	1 EL Feigensenf
10 ml Feigenessig	1 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
4 Bambusspieße	2 kleine Zwiebeln	1 Zucchini
2 EL Erdnussöl	etwas Currysalz	

### Für die Sauce:

2 Schalotten	2 getrocknete Feigen	1 EL Erdnussöl
20 ml Feigenessig	50 ml Portwein	200 ml Geflügelbrühe
1 Zweig Zitronenthymian	2 frische Feigen	30 g geröstete Erdnüsse
Salz, Pfeffer aus der Mühle	1 TL Zitronenthymianblättchen	

Den Backofen auf 160 Grad Ober – und Unterhitze vorheizen.

Für die Polenta 200 ml Milch aufkochen, Maisgrießiterrühren. Restliche Milch nach und nach zugeben. (Masse nicht zu dünn rühren sonst etwas Milch übrig lassen) mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, auskühlen lassen. Die 30 g Erdnüsse hacken, Parmesan reiben, von der Zitrone die Schale abreiben. Gehackte Erdnüsse, Parmesan, Zitronenabrieb, 1 EL Erdnussöl, Ei und Eigelb unter die Polenta rühren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Polentamasse ca. 3 mm dick auf das Backpapier streichen, mit Alufolie abdecken und 30 Minuten im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Dann abdecken und 15 Minuten weiterbacken, herausnehmen und abkühlen lassen. Poulardenbrüstchen in 2 mm dicke Streifen schneiden und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Zitronenthymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Feigensenf mit Feigenessig und Olivenöl verrühren und auf die Poulardenstreifen dünn aufstreichen und mit geschnittenem Zitronenthymian bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Poulardenbruststreifen wellig aufrollen, fixieren und kaltstellen. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und sechsteln, Zucchini längs vierteln und in Dreiecke schneiden. Zwiebeln und Zucchini in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl goldbraun anbraten, mit etwas Currysalz würzen. Abwechselnd Poulardenröllchen, Zucchini und Zwiebel auf vier Spieße aufstecken. Die Spieße in einer Pfanne mit 1 EL Erdnussöl auf jeder Seite ca. 2 Minuten anbraten, dann in eine Auflaufform legen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten fertig garen. Die vorbereitete Polenta in Würfel schneiden und mit restlichem Erdnussöl bestreichen, die Würfel auf eine Platte geben und mit den Spießen im Ofen erwärmen. Für die Sauce die Schalotten schälen und würfeln, getrocknete Feigen würfeln und mit den Schalotten in einem Topf mit Erdnussöl anschwitzen, mit Feigenessig ablöschen und diesen nahezu einkochen lassen. Portwein zugeben, etwas einkochen, dann mit Geflügelbrühe auffüllen. Zitronenthymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein schneiden. Die frischen Feigen in feine Würfel schneiden, die Erdnüsse grob hacken und beides zum Saucenansatz geben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenthymian würzen. Polenta auf die Teller setzen, Spieße aufsetzen mit Sauce abdecken, mit restlichen Erdnüssen bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 26. Mai 2015

# Perlhuhn-Brust mit Erdbeeren, Kapern und Risoni-Nudeln

## Für 2 Personen

### Für das Fleisch:

2 Perlhuhnbrustfilets	Salz	weißer Pfeffer
Olivenöl	Thymian	Honig

### Für die Nudeln:

4 Schalotten	1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico-Essig
80 g Risoni-Nudeln	ca. 400 ml Geflügelfond	8 rosé Champignons
1 EL Butter	1 kl. Bund Kapuzinerkresse	4 EL Einlegesaft von Kapern
1 TL eingelegte Pfefferkörner	5 Oliven	1 EL Kapern (Glas)
1 EL geriebener Parmesan	Zucker	

### Für die Erdbeeren:

1 EL Balsamico-Essig	1 TL flüssiger Honig	40 g Butter
10 Erdbeeren		

Fleisch abrausen, trocken tupfen und würzen. Jeweils mit etwas Olivenöl beträufeln, mit 1 Zweig Thymian belegen und in hitzebeständige Folie wickeln. Auf dem Gitterrost im heißen Ofen ca. 20 Minuten sacht garen.

Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit Olivenöl glasig dünsten. Mit Balsamico ablöschen, einkochen lassen. 1 Prise Salz zugeben. Nudeln einstreuen, mit Geflügelfond auffüllen, aufkochen und die Risoni-Nudeln al dente garen.

Inzwischen Pilze putzen, in feine Stückchen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten. Kresse abrausen, trocken schleudern und grob hacken. Kresse unter die Pilze mischen. Mit Kapernsaft und Pfefferkörnern abschmecken.

Oliven fein würfeln. Kapern, Parmesan und Oliven unter die Nudeln mischen und alles zu einen sämigen Risotto rühren.

Für die Erdbeeren Essig und Honig erhitzen, mit der Butter abbinden. Reduktion mit Salz und Pfeffer würzen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Spalten schneiden. Erdbeeren unter die Reduktion schwenken (nicht erhitzen).

Perlhuhnbrust aus dem Ofen nehmen, aus der Folie wickeln. Etwas Olivenöl erhitzen, Filets auf der Hautseite goldbraun und knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz auf der Fleischseite fertig garen. aut mit etwas onig beträufeln.

Perlhuhnbrust aufschneiden. Mit dem Risoni-Risotto, Pilzen und Erdbeeren anrichten. Mit Kresse garniert servieren.

Jörg Sackmann am 19. Juli 2016

# Perlhuhn-Keulen-Mousse mit Sternanis, Kürbis-Kernen

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1/2 Stange Lauch	1 Stange Staudensellerie
4 Champignons	2 Tomaten	3 Perlhuhnkeulen
Salz, weißer Pfeffer	1 EL Olivenöl	100 ml weißer Portwein
100 ml Wermut	100 ml Madeira	2 Zweige Thymian
4 Sternanis	1 Knoblauchzehe	2 Lorbeerblätter
500 ml Geflügelfond	6 Blatt Gelatine	350 g Sahne
10 ml Anisschnaps		

## Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 TL Zucker	40 ml weißer Balsamico
50 g Butter	Salz, Pfeffer	2 EL Kürbiskerne
2 EL dunkler Balsamico	2 EL Olivenöl	1 EL Kürbiskernöl
2 EL Geflügelfond		

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel schälen und fein würfeln, Lauch und Staudensellerie waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden, Champignons in 1 cm große Würfel schneiden, Tomaten ebenfalls fein würfeln. Perlhuhnkeulen mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl anbraten. Vorbereitete Gemüsewürfel zu den Perlhuhnkeulen geben und mitrösten. Nach und nach mit Portwein, Wermut und Madeira ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen,

Sternanis fein mörsern, Knoblauch schälen, fein hacken und alles mit zum Schmoransatz geben. Mit Geflügelfond ablöschen und die Perlhuhnkeulen ca. 50 Minuten bei 180 Grad abgedeckt im Ofen langsam fertig garen.

Anschließend die gegarten Keulen herausnehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Das Fleisch in die reduzierte Sauce geben und mit dem Gemüse im Mixer fein pürieren. Durch ein feines Sieb streichen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Gelatine in einem Topf mit 1 EL heißem Wasser auflösen, dann unter die Perlhuhnkeulencreme geben. Sahne halbfest aufschlagen, unter die Perlhuhncreme heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufschlagen. Die Perlhuhn mousse mit Salz, Pfeffer und Anisschnaps abschmecken. Die Creme abgedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen.

Den Chicorée halbieren, den Strunk entfernen und in Blätter teilen. Zucker in einer Pfanne schmelzen, mit Balsamico ablöschen und Butter zugeben. Die Chicoréeblätter darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Kürbiskerne anrösten, mit etwas Zucker und Salz würzen. Dunklen Balsamico, Olivenöl, Kürbiskernöl und Geflügelfond zu einer Vinaigrette vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicoreeblätter auf dem Teller verteilen. Vinaigrette über den Chicoree geben. Aus der Perlhuhnkeulenmousse Nocken ausstecken und auf die Chicoreeblätter geben, mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 22. Dezember 2015

# Perlhuhnbrust mit provenzalischem Gemüse

## Für 4 Personen

### Für die Perlhuhnbrust:

2 Zweige Zitronenthymian	2 Stängel Koriander	4 Perlhuhnbrustfilets
Salz	Pfeffer	2 EL Olivenöl

### Für das Gemüse:

1 Zucchini	1 Aubergine	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 TL Akazienhonig	40 ml weißer Tomatenessig
50 ml Olivenöl	Salz	Zucker
1 Prise Piment-d'Espelette	Pfeffer	

### Für die Tomatensauce:

200 g Tomaten	60 g Staudensellerie	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1/2 TL Zucker
50 ml weißer Tomatenessig	200 ml Tomatensaft	1 Zweig Zitronenthymian
Salz	1 Prise Piment-d'Espelette	

### Für den Tempurateig:

100 g Mehl	60 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz	150 ml Sake (Reiswein)	1 TL Speiseöl
100 ml eisgekühltes Wasser	400 g Frittierfett	

Den Backofen auf 65 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zitronenthymian und Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Perlhuhnbrüste kalt abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit den Kräutern belegen und in hitzestabile Frischhaltefolie wickeln. Auf ein Backofengitter geben und im heißen Ofen ca. 30 Minuten garen.

Für das Gemüse Zucchini, Aubergine und Paprika waschen. Zucchini in 1 cm dicke Streifen schneiden. Aubergine schälen und in 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Paprika in gleichgroße Stücke wie Zucchini und Aubergine schneiden.

Aus Akazienhonig, Tomatenessig und Olivenöl eine Marinade mischen, diese mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Die Gemüsestücke in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade darüber gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und abziehen. Tomaten entkernen und fein würfeln.

Staudensellerie waschen, evtl. schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Staudensellerie und Knoblauch zugeben, Zucker überstreuen und karamellisieren.

Mit Tomatenessig ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen lassen.

Dann die Tomatenwürfel und den Tomatensaft zugeben und aufkochen.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Sauce mit Zitronenthymian, Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Für den Tempurateig Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Sake, Öl und Eiswasser zugeben und zu einen glatten, dünnflüssigen Teig verrühren.

Die marinierten Gemüse auf Spieße stecken.

Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf ca. 180 Grad erhitzen.

Die Gemüsespieße durch den Tempurateig ziehen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Perlhuhnbrüste aus der Folie wickeln.

Oliveöl in einer Pfanne erhitzen. Perlhuhnbrüste darin auf der Hautseite kurz knusprig anbraten.

Die Perlhuhnbrüste in Tranchen aufschneiden und anrichten. Die Tomatensauce angießen und die Gemüsespieße anlegen.

Jörg Sackmann am 15. August 2017

## **Poularde, Garnele, Sepia aus dem Wok, Ingwer-Sesam-Paste**

### **Für 4 Personen**

150 g Rettich (z.B. Daikon)    2 EL Essig    1 EL Zucker  
150 g Staudensellerie

### **Für die Paste:**

5 Schalotten    2 Knoblauchzehen    2 Chilischoten  
1 Stange Zitronengras    1 EL Ingwer, gerieben    1 TL Meersalz  
1 TL Garnelenpaste    1 TL Sesamöl    1 EL gerösteter Sesam

### **Für die Wok-Zutaten:**

200 g Sepia    250 g Maispoulardenbrust    200 g Garnelen  
3 EL Erdnussöl    250 ml Kokosmilch    4 Kaffirlimettenblätter  
2 EL Fischsauce    1 Prise Zucker    1 EL Basilikum  
1 EL Limettensaft

Den Rettich waschen, abtropfen, in dünne Scheiben schneiden, diese vierteln und in Essig und Zucker eine Stunde marinieren. Staudensellerie waschen, putzen und in feine Blättchen schneiden.

Für die Ingwer-Sesampaste Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen und den Rest fein schneiden. Alle Zutaten mit etwas Wasser in einem Mixer zu einer Paste pürieren.

Sepia und Poulardenbrust in feine Streifen schneiden. Garnelen schälen und in Blättchen schneiden.

Wok erhitzen, Erdnussöl zugeben. Die Sesampaste anrösten bis sie duftet. Poularde, Hähnchen und Sepia zugeben. Kurz mit anbraten Kokosmilch zugeben und leicht köcheln lassen bis die Zutaten gar sind.

Limettenblätter zerdrücken und mit der Fischsauce zugeben, mit Basilikum bestreuen und mit Limettensaft beträufeln.

Das Wok-Gericht in einer tiefen Schale servieren, Rettich und Staudensellerie dazu reichen.

Jörg Sackmann am 13. September 2016

# Poularden-Keule mit Blumenkohl und Koriander-Hummus

## Für 4 Personen

### Für die Poulardenkeulen:

2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	10 Korianderkörner
5 Pfefferkörner	700 ml Wasser	300 ml trockener Weißwein
50 g Salz	1 EL Zucker	1 TL Curry
2 Lorbeerblätter	4 Poulardenkeulen	400 ml Sonnenblumenöl

### Für den Korianderhummus:

3 EL Sesam	1 Msp. Kurkuma, gemahlen	200 g gegarte Kichererbsen
1 TL Koriander, gemahlen	1 EL Miso, pikant	6 EL Zitronensaft
1 TL Zucker	1 Msp. Chilipulver	5 EL Olivenöl
1/2 Bund Koriander		

### Für den Blumenkohl:

500 g Blumenkohl	2 EL Pinienkerne	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	weißer Pfeffer	1 Prise Zucker
1/2 Bund Koriander		

Thymian abbrausen und trocken schütteln. Knoblauchzehen schälen und andrücken. Koriander- und Pfefferkörner im Mörser grob zerdrücken. Wasser und Wein mit Thymian, Knoblauch, Koriander, Pfeffer, Salz, Zucker, Curry und Lorbeerblättern aufkochen. Poulardenkeulen in eine flache Form geben und mit dem Gewürzsud übergießen. Die Keulen im Sud 5 Stunden gekühlt ziehen lassen. Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Poulardenkeulen aus der Marinade nehmen, abtupfen und in eine feuerfeste Form geben. So viel Sonnenblumenöl zugeben, dass die Keulen leicht bedeckt sind. Im vorgeheizten Ofen die Keulen 1,5 Stunden langsam garen.. In der Zwischenzeit für den Hummus Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend im Mörser zerstoßen. Kurkuma mit 2 EL heißem Wasser vermischen. Kichererbsen mit Kurkumawasser, gemahlenem Koriander, Sesam, Miso, Zitronensaft, Zucker, Chilipulver und Olivenöl fein pürieren und abschmecken. Den Blumenkohl waschen, putzen und in Röschen teilen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Blumenkohlröschen darin langsam braten. Pinienkerne zugeben mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Allen Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Koriander jeweils zur Hälfte unter den Blumenkohl und den Hummus mischen. Die Poulardenkeulen aus dem Ofen nehmen und in einer vorgewärmten Pfanne von allen Seiten knusprig braten. Blumenkohl mit dem Hummus auf Teller geben, die Poulardenkeule darauf legen und servieren.

Jörg Sackmann am 04. Juni 2019

# Puten-Garnelen-Spieß mit Gemüse-Quinoa

## Für 4 Personen

### Für die Putenspieße:

300 g Putenbrustfilet	4 Garnelen	1 Eiweiß
1 Msp rote Currypaste	1 EL Ingwer, fein gerieben	1 TL Zitronengras
1 Msp Currypulver	1 EL Koriander, fein geschn.	½ Limette (Saft, Schale)
1 TL Sesamöl	Meersalz	1 Prise Piment-d´espelette

### Für die Pflaumensauce:

40 ml weißer Balsamico	1 EL Aprikosenkonfitüre	50 ml Sojasauce
100 ml Geflügelfond	2 Stängel Zitronengras	6 getrocknete Pflaumen
1 TL Koriander, fein geschn.	1 TL Ingwer, fein gerieben	1 Msp rote Currypaste

### Für den Gemüse-Quinoa:

150 g rote Paprika	150 g gelbe Paprika	150 g grüne Zucchini
150 g Quinoa	1 Msp Safran	250 ml Geflügelfond
1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	Salz
Pfeffer	1 Msp Ras-el-Hanout	1 TL Balsamico
1 EL Pinienkerne	1 EL schwarze Oliven	4 Blätter Pfefferminze
40 g gepuffter Quinoa		

Putenbrust dünn aufschneiden und plattieren (2 mm dick).

Garnelen sehr gut gekühlt mit dem Eiweiß, den Gewürzen, Saft und Schale von der Limette und Sesamöl in einem Mixer zu einer cremigen Masse mixen. Mit Salz und Piment d´Espelette abschmecken.

Die Masse auf den Putenbrustscheiben dünn verteilen und mit Hilfe einer Folie zu einer 3 cm großen Rolle aufrollen. Die Enden fest zusammendrehen; die Rolle ca. 40 Minuten kaltstellen. Dann die Rolle in 2 cm lange Stücke aufschneiden. Je 4 Stücke auf einen Spieß stecken und nochmals kaltstellen.

Für die Pflaumensauce Balsamico mit Aprikosengelee, Sojasauce und Geflügelfond in einem Topf aufkochen und auf 1/3 der Flüssigkeit einkochen lassen.

Zitronengras fein schneiden. Pflaumen entkernen und in Viertel schneiden.

Zitronengras, Pflaumen, Koriander, Ingwer und Currypaste in die Sauce geben.

Für den Gemüse-Quinoa Paprika waschen, schälen und die Kerne entfernen. Zucchini waschen. Zucchini und Paprika in feine Würfel schneiden.

Quinoa in eine Schüssel geben. Safran in den Geflügelfond rühren und nach und nach den Quinoa damit aufgießen, 10 Minuten ruhen lassen bis der Fond aufgesogen ist.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, feingehackten Knoblauch und Gemüse farblos aber scharf anbraten, die Hitze reduzieren, Quinoa zugeben, mit Salz, Pfeffer, Ras el Hanout, Balsamico würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Oliven fein hacken. Pfefferminzblätter fein schneiden. Kurz vor dem Servieren die Minze, etwas Olivenöl sowie die Pinienkerne und Oliven zum Gemüse-Quinoa geben.

Die Spieße von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten.

Quinoa auf den Teller geben. Spieße daraufsetzen und mit Pflaumenglace übergießen. Mit gepufftem Quinoa garnieren.

Für gepufften Quinoa die Körner in einer heißen Pfanne ohne Fett so lange rösten bis alle Körner aufgepufft sind.

Jörg Sackmann am 09. September 2019

# Schnitzel von der Maispoularde

## Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Bund Koriander	1 Apfel
4 Bio-Limetten	1 EL Olivenöl	40 ml Weißwein
20 ml weißer Portwein	2 Msp. Anapurna-Curry	80 g frischer Ingwer
300 g Pankobrösel	3 EL Mehl	2 Eier
Salz	Piment d'Espelette	60 g Crème-fraîche
4 Maispoulardenkeulen	150 g Butterschmalz	

Schalotten schälen und fein schneiden.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und die Hälfte davon fein schneiden.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel fein würfeln.

Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen. Von der Hälfte der Limetten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die restlichen Limetten für die Dekoration zur Seite legen.

Für den Dip in einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen.

Mit Weißwein, Portwein und Limettensaft ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Apfelwürfel, Curry und fein geschnittenen Koriander zugeben und kurz anschwitzen. Dann alles in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Panade den Ingwer schälen und fein reiben.

Pankobrösel mit Ingwer und abgeriebener Limettenschale mischen. Diese Mischung in einen tiefen Teller geben.

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die Crème fraîche aufschlagen und unter die Apfelreduktion mischen, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und bis zum Servieren kalt stellen.

Die ausgelösten Poulardenkeulen zwischen einen Gefrierbeutel legen und plattieren.

Fleisch leicht salzen und dann im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durchs verquirlte Ei ziehen und in der Brösel-Mischung wenden.

Tipp: Man kann das Schnitzel auch zwei Mal panieren, dann wird die Kruste noch intensiver.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.

Die restlichen Limetten in Scheiben oder Viertel schneiden.

Schnitzel auf Teller geben, Apfel-Curry-Dip zugeben und mit Limetten und Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 09. Juni 2020

## Zwiebel-Carbonara mit Poularde

### Für 4 Personen

#### Für das Fleisch:

500 g Maispouardenfleisch    200 ml Olivenöl    4 Eigelb  
Salz

#### Für die Zwiebel-Carbonara:

4 Zwiebeln                       $\frac{1}{2}$  rote Chilischote    50 g Speck  
2 Toastbrot-Scheiben        2 EL Olivenöl        Salz  
1 Prise Zucker                80 g Parmesan        200 g Sahne  
1 EL Crème-fraîche         2 Eigelb                1 Msp. Kreuzkümmel  
Pfeffer

Den Backofen auf 75 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Fleisch in feine Würfel schneiden, in eine Auflaufform geben und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Mit einer hitzebeständigen und lebensmittelechten Folie abdecken und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen langsam garen.

In der Zwischenzeit in einem Topf restliches Olivenöl auf 70 Grad erhitzen. Die Eigelbe darin ca. 30 Minuten pochieren.

Die Zwiebeln schälen und mit einem Spiralschneider in lange Streifen bzw. Spaghetti schneiden. Chilischote halbieren, das Kerngehäuse entfernen und fein schneiden.

Speck und Toastbrot jeweils in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen, die Brotstreifen dazu geben und knusprig braten.

Für die Zwiebelcarbonara Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelspaghetti darin anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen.

Parmesan fein reiben.

Sahne, Crème fraîche und Eigelbe vermischen, mit Salz, Kreuzkümmel und etwas Chili würzen. Die Sahnemischung zu den Zwiebeln geben und bei milder Hitze stocken lassen. Parmesan locker unterheben.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Eine Pfanne erhitzen. Das angegarte Fleisch darin kurz und kräftig anbraten. Mit Salz würzen.

Die Fleischwürfel in tiefen Tellern verteilen. Zwiebelcarbonara mit einer Gabel aufrollen und als Nest darauf anrichten. Je ein pochiertes Eigelb in die Tellermitte setzen. Mit Pfeffer würzen und die gerösteten Speck-Brotstreifen darüber streuen.

Jörg Sackmann am 23. Januar 2018

**Hack**

# Spargel-Frikadellen mit Puten-Brust, Erbsen-Püree

## Für 4 Personen

### Erbsenpüree:

400 g Erbsen                      60 g Butter                      200 g Sahne  
Salz, Pfeffer

### Spargelfrikadellen:

300 g weißer Spargel    Salz, Piment-d'Espelette                      1 Prise Zucker  
5 EL Olivenöl                      3 Schalotten                      1/2 Bund Kerbel  
100 ml Milch                      60 g Laugenstange (vom Vortag)    500 g Putenbrustfilet  
50 ml Sahne                      2 Eier                      Pfifferlinge  
400 g Pfifferlinge                      2 Schalotten                      2 EL Butter  
Salz, Pfeffer                      1 Spritzer Zitronensaft

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel zunächst der Länge nach halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und Spargelstücke darin abschwitzen. Mit Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker würzen, garen, dann auskühlen lassen.

Schalotten schälen, fein schneiden. Kerbel abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen, die Schalotte darin glasig anschwitzen. Kerbel zugeben und auskühlen lassen.

Die Erbsen in einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Butter und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit den Erbsen in einen Mixer geben, fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Die Milch erwärmen, die Laugenstange in kleine Würfel schneiden, mit der heißen Milch begießen und kurz einweichen.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gut gekühltes Putenbrustfilet in Stücke schneiden, mit Sahne in einen Cutter geben, mit Salz würzen und zu einer feinen Farce mixen. Dann in eine Schüssel umfüllen und diese auf Eiswasser stellen.

Eingeweichte Laugenstange ausdrücken und mit den Eiern nach und nach unter die Farce mischen. Zuletzt Spargel und Schalotten unterheben.

Aus der Masse Frikadellen formen. In einer backofengeeigneten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Frikadellen von beiden Seiten darin goldbraun anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 8 Minuten fertig garen.

Die Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Pfifferlinge mit der Schalotte darin anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Das Erbsenpüree in der Tellermitte anrichten, darauf die Frikadelle geben, die Pfifferlinge darum herum verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 31. Mai 2016

# Innereien

# Bärlauch-Lasagne mit Geflügel-Leber und roten Zwiebeln

**Für 4 Personen**

**Bärlauch-Nudelteig:**

50 g Blattspinat	50 g Bärlauch	Salz
20 ml Olivenöl	130 g Weizenmehl	70 g Hartweizengrieß
1 Eiweiß		

**Heller Nudelteig:**

100 g Weizenmehl	50 g Hartweizengrieß	1 Ei
2 Eigelb	1 TL Olivenöl	1 Prise Salz
1 EL Wasser		

**Pilze:**

10 Steinchampignons	3 EL Butter	1 Prise Anissamen, gemahlen
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	20 ml Estragonessig

**Geflügelleber und Zwiebeln:**

2 rote Zwiebeln	4 Blätter Bärlauch	300 g Geflügelleber
1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	20 ml Estragonessig
150 ml Geflügelfond	40 ml Sherry	30 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

**Gorgonzolaschaum:**

100 ml Milch	100 g Sahne	20 g Butter
Salz, Pfeffer	Zucker, Muskat	150 g Gorgonzola

Für den Bärlauch-Nudelteig Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Bärlauch abrausen. In einem Topf mit Salzwasser Spinat und Bärlauch kurz blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen bzw. etwas ausdrücken. Spinat und Bärlauch mit Olivenöl zu einem Püree mixen.

Mehl, Hartweizengrieß, ca. 3 EL vom Bärlauchpüree, 1 Prise Salz und Eiweiß zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu weich, noch etwas Mehl, ist er zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltfolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Für den hellen Nudelteig Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelbe, Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu fest, noch etwas Wasser untermischen. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltfolie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend die beiden Teige separat mit einer Nudelmaschine oder einer Teigrolle sehr dünn (ca. 1-2 mm) ausrollen und in ca. 10 cm große Quadrate schneiden, mit etwas Mehl bestäuben und beiseite stellen.

Champignons putzen, evtl. vierteln. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Pilze darin goldbraun anbraten. Mit Anis, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Diesen etwas einkochen lassen. Dann die Pfanne zur Seite ziehen.

Für die Geflügelleber Zwiebeln schälen, vierteln und in 2 mm starke Streifen schneiden. Bärlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Geflügelleber zuputzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, dann aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, 1 Prise Zucker zugeben und karamellisieren, mit Essig ablöschen und diesen nahezu vollständig einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und um die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit für den Gorgonzolaschaum Milch, Sahne und Butter in einen Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Alles aufkochen.

Gorgonzola in kleinen Stücken zugeben und unter Rühren auflösen. Mit einem Pürierstab kräftig

aufschäumen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren.

Die Teigblätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

Zuletzt Sherry zu den Zwiebeln geben, kalte Butter in Stücken unterrühren und die Sauce damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden, mit den Bärlauchstreifen einschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Teigblätter abwechselnd mit etwas Geflügelleber und Zwiebeln auf die Teller setzen. Champignons zugeben. Den Gorgonzolaschaum über das fertige Gericht geben und servieren.

Jörg Sackmann am 04. April 2017

## Grünes Kartoffel-Püree mit Geflügel-Leber, Champignons

### Für 4 Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Schalotten
2 Tomaten	1 Frühlingszwiebel	200 g Butter
50 ml Sherry	50 ml Sauerrahm	150 ml Geflügelfond
6 Blätter Bärlauch	100 ml Milch	100 ml Sahne
Muskat	weißer Pfeffer	6 Steinchampignons
500 g Geflügelleber	200 g Blauschimmelkäse	

### Für die Brotwürfel:

2 Scheiben Sauerteigbrot	Butter	Salz, Pfeffer
--------------------------	--------	---------------

Für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Inzwischen Schalotten abziehen, vierteln und in Scheibchen schneiden. Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebel putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten darin glasig andünsten. Tomaten und Lauchzwiebelstückchen zugeben und andünsten. Sherry, Sauerrahm und Geflügeljus untermischen. 1 Blatt Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und zum Gemüsefond geben. Etwa zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abgießen und kurz abdampfen lassen. Dann zweimal durch die feine Scheibe der Kartoffelpresse drücken. In einem Topf Milch, Sahne und 150 g Butter aufkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Flüssigkeit nach und nach unter die unter die Kartoffelmasse rühren. Bärlauch waschen, trocken tupfen, fein schneiden und unter das Püree rühren. Die Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand abreiben. Pilze in Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin anbraten, salzen und pfeffern. Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze oder mittlere Grillfunktion vorheizen. Die Geflügelleber sorgfältig putzen, kalt waschen und gründlich trocken tupfen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin rundherum kurz anbraten, salzen und pfeffern. Das Tomaten-Lauchragout in eine Auflaufform geben. Die Geflügelleber darauf verteilen, mit dem Kartoffelpüree bedecken. Pilze und Käse auf dem Püree verteilen. Im heißen Backofen überbacken, sodass der Käse schön schmilzt. Währenddessen das Brot entrinden und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Brotwürfel darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Auflaufform einzelne Portionen ausstechen und auf vorgewärmten Tellern anrichten, die gerösteten Brotwürfel darüber streuen und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 31. März 2020

# Kalb-Lleber mit Apfel-Chutney und Lauch-Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

### Für das Apfel-Chutney:

4 Äpfel	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
30 ml Balsamicoessig	1 TL Rosmarinnadeln	

### 100 g Gelierzucker 1:

100 ml Weißwein

### Für das Lauch-Kartoffelpüree:

300 g Kartoffeln (mehlig)	Salz	150 g Vollmilch
30 g gebräunte Butter	50 ml Kartoffelkochwasser	weißer Pfeffer
200 g Lauch,	1 Zwiebeln	1 Bund Blattpetersilie
1 EL Olivenöl	weißer Pfeffer	150 ml Kalbsjus

### Für die Leber:

2 Scheiben Kalbsleber á 150 g	1 EL Mehl	30 g Butter
Salz, weißer Pfeffer		

Für das Apfel-Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen mit Balsamico ablöschen und reduzieren. Rosmarinnadeln fein schneiden und in einen Teebeutel füllen. Gelierzucker und den Rosmarin im Teebeutel zugeben. Mit Weißwein aufkochen, Apfelwürfel zugeben und 10 Minuten abgedeckt kochen lassen. Den Teebeutel entfernen, die Äpfel auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Den Saft bis zur Hälfte einkochen, die Äpfel zugeben und warmstellen. Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und passieren (nicht pürieren). Heiße Milch, gebräunte Butter und Kartoffelwasser unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Siphonflasche füllen. Nacheinander 2 Patronen aufschrauben und kräftig schütteln. Bei max. 70 Grad im Wasserbad warm stellen.

Den Lauch putzen und sehr fein schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Zwiebelwürfel in Olivenöl erhitzen, Blattpetersilie und Lauch zugeben und kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauch in einem tiefen Teller anrichten, Kartoffelpüree bedecken und überbacken. Den Kalbsjus erwärmen. Kalbsleber mit etwas Mehl bestäuben und in Butter von beiden Seiten anbraten, (ca. 3 Minuten) danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gebratene Leber auf das Püree setzen, eine Nocke Apfel -Chutney auf die Leber setzen. Mit einem Rosmarinzweig garnieren und die Kalbsjus um das Gericht verteilen.

Jörg Sackmann am 25. August 2015

# Sautierte Kalb-Leber-Streifen mit Apfelessig-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Leber:

1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Majoran	1/2 Bund Schnittlauch
6 Schalotten	50 g Butter	1 Prise Zucker
4 EL Apfelessig	200 ml Weißwein	500 ml Geflügelfond
300 g Kalbsleber	Pfeffer	2 EL Crème-double
Meersalz		

### Für die Beilage:

3 Zwiebeln	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Piment-d´Espelette
2 EL Mehl	Fett	2 Äpfel
2 EL Butter	2 EL Puderzucker	40 ml Weißwein
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Beilage Zwiebeln schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen, mit Mehl bestäuben und in einem Topf mit Frittierfett goldbraun ausbacken. Herausnehmen, auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen trocknen lassen.

Äpfel mit einem runden Ausstecher zu Halbmonden ausstechen. Das Kerngehäuse herausnehmen. Apfelhalbmonde in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit Puderzucker bestäuben und goldgelb karamellisieren. Mit Wein und Zitronensaft ablöschen und zu Sirup einkochen.

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Schalotten schälen, vierteln und in 1 EL Butter goldbraun in der Pfanne anschwitzen. Den Zucker zugeben und mit Essig und Wein ablöschen und ganz reduzieren. Den Geflügelfond zugeben, zur Hälfte einkochen.

Die Kalbsleber putzen, in Scheiben schneiden und kurz in der Pfanne von allen Seiten mit 1 EL Butter anbraten, nur mit etwas Pfeffer würzen.

Crème double zum Saucenansatz geben, mit restlicher Butter binden, mit den frischen Kräutern würzen. Die angebratene Kalbsleber zugeben, in der Sauce fertig garen und mit Meersalz würzen.

Die Leber mit den Äpfeln und dem Zwiebelstroh anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jörg Sackmann am 17. März 2015

# Kalb

## Kalb-Bäckchen-Ravioli mit Erbsen-Püree

### Für 4 Personen

#### Kalbsbäckchen:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	250 g Kalbsbäckchen
Salz, Pfeffer	Mehl	2 EL Olivenöl
80 ml Weißwein	400 ml Kalbsfond	3 Stängel glatte Petersilie
1 Zweig Majoran	2 Stangen Staudensellerie	100 g Karotte

#### Nudelteig:

200g Mehl	100 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
Zitronensoße	1 Bio-Zitrone	60 ml Geflügelfond
3 EL Butter	Salz, Zucker	weißer Pfeffer

#### Erbsen:

300 g Erbsen	Salz	2 EL Butter
80 g Sahne	Pfeffer	Muskat

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.
3. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.
4. Dann Kalbsfond angießen. Knoblauch, Blattpetersilie und Majoran zugeben. Zugedeckt im Ofen ca. 1,5 Stunden die Bäckchen schmoren.
5. In der Zwischenzeit für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
6. Staudensellerie und Karotten putzen, waschen und sehr fein schneiden.
7. Die weich geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb passieren, in einen Topf geben, Staudensellerie und Karotten zugeben und die Sauce auf die gewünschten Konsistenz einkochen, dann abschmecken.
8. Das Fleisch fein würfeln, mit reduzierter Sauce vermischen und für die Raviolifüllung verwenden.
9. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 16 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Fleischmasse auf die Hälfte der Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser bepinseln, mit den restlichen Teigkreisen bedecken, fest andrücken. Es dürfen keine Luftbläschen entstehen.
10. Für die Soße die Zitronen heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
11. Geflügelfond mit Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen, leicht abkühlen lassen, dann die Butter untermischen und die Soße mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
12. Die Erbsen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen.
13. Dreiviertel der Erbsen mit Butter und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
14. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
15. Erbsenpüree auf Tellern anrichten, die Ravioli obenauf geben, mit den blanchierten Erbsen bestreuen. Die Soße mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Ravioli träufeln.

Jörg Sackmann am 15. März 2016

## Kalb-Rücken-Scheiben, Pilz-Vinaigrette, Feldsalat-Pesto

### Für 4 Personen

#### Feldsalatpesto:

20 g Pinienkerne	120 g Feldsalat	3 Knoblauchzehen
80 g Parmesan	Meersalz	250 ml Olivenöl
Pfeffer		

#### Parmesanchips:

150 g Parmesan	1 Msp. Pfeffer	1 TL Mehl
Öl		

#### Pilz-Vinaigrette:

200 g Speisepilze	2 Schalotten	3 Stiele Thymian
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Essig	1 TL Honig
4 EL Olivenöl		

#### Außerdem:

400 g ausgel. Kalbsrücken	Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
<b>zum Garnieren:</b>	Feldsalat	2 EL Pinienkerne

Die Pinienkerne für das Pesto und die Garnitur in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Feldsalat für das Pesto und die Garnitur putzen, waschen und gründlich trocken schleudern.

Die Knoblauchzehen abziehen und grob würfeln, Parmesan fein reiben.

Feldsalat, Knoblauch, Salz, Parmesan, Pinienkerne und Öl in einen Standmixer geben und rasch zu einem feinen Pesto pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken, zugedeckt beiseite stellen.

Für die Käsechips Parmesan fein reiben und mit Pfeffer und Mehl gründlich vermischen.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise erhitzen.

Je etwa einen Esslöffel der Parmesanmischung in der Pfanne zu runden Talern verstreichen. Schmelzen lassen und goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pilz-Vinaigrette Pilze putzen, anhängenden Sand abreiben. Pilze klein schneiden.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen, trocken schütteln, fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Schalotten darin unter Wenden braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Essig, etwas Salz, Honig, Thymian und Öl zu einer Vinaigrette verquirlen. Die Pilze untermischen und abschmecken.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in 5 Scheiben à ca. 80 g schneiden. Die Steaks trocken tupfen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von beiden Seiten sehr kurz kräftig anbraten.

Im heißen Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 42 Grad fertig garen, sodass sie noch leicht rosa sind.

Steaks zugedeckt kurz ruhen lassen.

Zum Servieren die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in feine Streifen schneiden.

Steakstreifen auf Tellern anrichten.

Pilzvinaigrette und Feldsalatpesto darüber verteilen. Mit Parmesanchips, etwas Feldsalat und Pinienkernen anrichten.

Jörg Sackmann am 10. November 2020

# Kalbshaxen-Scheiben mit Oliven-Salsa und Polenta

## Für 4 Personen

### Für die Kalbshaxenscheiben:

1 Zwiebel	1 Karotte	2 Knoblauchzehen
40 g Staudensellerie	2 EL Olivenöl	4 Kalbshaxenscheiben á 350 g
Salz	weißer Pfeffer	50 g Butter
200 g geschälte Tomaten	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran	100 ml Weißwein	500 ml Kalbsfond
20 g Sahne		

### Für die Oliven Salsa:

30 g grüne Oliven	30 g schwarze Oliven	30 g getr. Tomaten
2 Knoblauchzehen	3 Blätter Bärlauch	1 TL schwarze Olivenpaste
80 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

### Für die Maispolenta:

2 Schalotten	300 g Maiskörner	40 g Butter
Salz	Pfeffer	270 ml kräftiger Kalbsfond
30 g Maisgrieß	20 g Parmesan	50 ml Sekt
2 EL geschlagene Sahne		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Zwiebel, Karotte und Knoblauch schälen. Zwiebel und Karotte fein würfeln.

Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln.

In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen, Kalbshaxen von beiden Seiten goldbraun darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus dem Topf nehmen.

Butter in den Topf geben. Zwiebel-, Kartoffen- und Staudenselleriewürfel darin anschwitzen.

Tomaten abtropfen lassen, in Würfel schneiden und zum Gemüse geben.

Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen und trocken schütteln.

Knoblauchzehen, Kräuter und angebratene Kalbshaxenscheiben wieder zugeben. Mit Weißwein und Fond ablöschen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 1,5 Stunden langsam garen.

In der Zwischenzeit für die Salsa Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln. Knoblauch schälen und andrücken. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Oliven, Tomaten und zerdrückten Knoblauch mit der Olivenpaste und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den Bärlauch unter mischen.

Für die Polenta Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butter erwärmen. Schalotten darin anschwitzen, Maiskörner zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kalbsfond angießen. Maisgrieß unter Rühren zugeben und aufkochen. Dann bei milder Hitze unter Rühren die Polenta quellen lassen.

Wenn die Kalbshaxenscheiben gegart sind, die Kräuterzweige entfernen. Kalbshaxenscheiben ebenfalls herausnehmen und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und eventuell mit Sahne etwas abbinden.

Parmesan fein reiben und kurz vor dem Anrichten mit dem Sekt unter die Polenta rühren. Geschlagene Sahne unterheben und abschmecken.

Die Kalbshaxenscheiben mit Schmorfond auf der Polenta anrichten und die Olivensalsa über dem Gericht verteilen.

Jörg Sackmann am 06. März 2018

**Lamm**

# Lamm-Bällchen, Tomaten, Zwiebel-Creme, Basilikum-Pesto

## Für 4 Personen

### Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten mit Strunk    2 Zweige Rosmarin    2 Zweige Thymian  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchknolle, frisch    Olivenöl

### Für die Lamm-Bällchen:

500 g Lammfleisch, Keule    1 EL Senf    Salz  
Pfeffer    100 g Paprika    1 Tomate  
100 g Zucchini    2 EL Olivenöl    1 Knoblauchzehe  
2 Zweige Thymian    60 g Weißbrot    80 ml Sahne  
1 Ei    30 g Butter

### Für die Tomaten:

20 Kirschtomaten mit Strunk    2 Zweige Rosmarin    2 Zweige Thymian  
 $\frac{1}{2}$  Knoblauchknolle, frisch    Olivenöl

### Für die Zwiebelcreme:

250 g weiße Zwiebeln    1 Zweig Thymian    1 Zweig Rosmarin  
1 Prise Zucker    Salz    Pfeffer  
2 EL Olivenöl    250 g Schafsjoghurt    1 Prise Kreuzkümmel

### Für das Pesto:

80 g Basilikum    2 Knoblauchzehen    60 g Parmesan  
5 g Meersalz    15 g Pinienkerne    150 ml Olivenöl

### Außerdem:

1 kleiner Kopf Romanasalat    4 EL Olivenöl    3 EL Balsamico  
Salz    weißer Pfeffer    1 Prise Zucker

1. Für die confierten Tomaten den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten samt Strunk vorsichtig waschen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln, Knoblauch schälen.

Tomaten mit Kräutern und Knoblauch in eine Auflaufform geben und so viel Öl angießen, dass die Tomaten bedeckt sind. Für mind. 3 Stunden im Backofen confieren. Anschließend im Öl auskühlen lassen.

Das Fleisch mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

Paprika waschen, mit den Sparschäler schälen und in feine Würfel schneiden. Tomate und Zucchini waschen und ebenfalls fein würfeln. Zucchiniwürfel in 1 EL Olivenöl kurz anbraten.

Knoblauch schälen. Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken.

Vom Weißbrot die Rinde abschneiden, das Brot in Würfel schneiden und die Würfel in 1 EL Olivenöl anrösten.

Gemüsewürfel, Sahne, Ei, Brotwürfel, Thymian und die gepresste Knoblauchzehe zum Lammhack geben und gut verkneten. Die Masse abschmecken, in 60 Gramm schwere Fleischbällchen formen und in Butter langsam braten.

Für die Zwiebelcreme die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Thymian und Rosmarin abbrausen und trocken schütteln.

Zwiebeln mit den Gewürzen und den Kräuterzweigen in Olivenöl goldbraun schmoren. Kräuterzweige entfernen, Joghurt und Kreuzkümmel hinzufügen und im Standmixer sehr fein pürieren.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen. Parmesan reiben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut pürieren.

Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Aus Öl, Balsamico und den Gewürzen ein Dressing rühren und den Salat marinieren.

Salatblätter auf die Teller geben. Zwiebelcreme darauf verteilen. Lammällchen aufsetzen. Confierte Tomaten und Basilikumpesto zugeben.

Jörg Sackmann am 11. September 2018

# Lamm-Rücken mit Oliven-Marinade und Sauerampfer-Püree

## Für 4 Personen

### Für den Kräutersalat:

1 Kopfsalat	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Brunnenkresse
1/2 Bund Kerbel	30 g Babyspinat	1 Salatgurke
1 EL Kapern	1 Zitrone	1 EL Estragonessig
1 TL Dijon-Senf	3 EL Olivenöl	1 Spritzer Worcestershiresauce
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

### Für das Sauerampferpüree:

60 g Sauerampfer	1 Knoblauchzehe	1 TL Meerrettich
1 EL Honig	125 g Crème-fraîche	1 Spritzer Estragonessig
3 EL Olivenöl	1 Spritzer Tabasco	Salz

### Für das Fleisch:

600 g Lammrücken mit Fettdeckel	4 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
12 Oliven, entkernt	1 Zweig Rosmarin	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer		

Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kräuter abspülen, trocken schütteln. Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Gurke waschen, halbieren, mit einem Löffel die Kerne austreichen, dann in feine Stücke schneiden. Alles mit den Kapern in eine Schüssel geben und vermischen. Für das Dressing die Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Essig, Senf, Olivenöl und Worcestershiresauce gut verrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für das Sauerampferpüree Sauerampfer waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und fein reiben. Sauerampfer mit Knoblauch, Meerrettich, Honig, Crème fraîche, Estragonessig, 3 EL Olivenöl, Tabasco und 1 Prise Salz in einen Mixbecher geben und fein pürieren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Lammrücken parieren und die obere Fettschicht dünn darauf lassen. Das Fleisch mit der Fettseite nach unten in einer Backofen geeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, eine geschälte Knoblauchzehe zugeben, wenden und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen rosa braten. Dann herausnehmen und mit Alufolie abgedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Oliven in feine Würfel schneiden. Rosmarin abspülen trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. 3 EL Olivenöl mit gehackten Oliven, Rosmarin und 1 Spritzer Zitronensaft mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Lammrücken kurz vor dem Servieren auf der Fettseite knusprig nachbraten, in 4 Portionen aufschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Salatmischung mit dem Dressing marinieren.

Sauerampferpüree auf die Teller geben, Lamm aufsetzen und mit der Olivenmarinade bedecken, den Salat um das Gericht verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 07. April 2015

# Lamm-Schulter mit Thymian-Gremolata und Polenta-Talern

## Für 4 Personen

### Für die Lammschulter:

1 Bund Wurzelgemüse	1 Lammschulter mit Knochen (1,6 kg)	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 l Gemüsefond	2 Schalotten
3 EL Butter	3 Zweige Thymian	1 EL grobkörniger Senf
3 EL Weißbrotbröseln ohne Rinde	250 ml Rotwein (Burgunder)	100 ml Portwein

### Für die Mascarpone-Polenta-Taler:

170 ml Milch	25 g Butter	Salz, Muskat
50 g Polentagrieß	2 Eigelbe	Pfeffer
75 g Mascarpone	30 g Weißbrotbrösel	1 Eiweiß
1 Ei	2 EL gemahlene Cornflakes	3-4 EL Olivenöl

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen.

Wurzelgemüse schälen und in Würfel schneiden. Die Lammschulter salzen und pfeffern. Das Wurzelgemüse mit Olivenöl in einen Bräter geben und die Lammschulter darauf legen. Im vorgeheizten Backofen ca. 2-2,5 Stunden braten lassen. Dabei immer wieder mit Gemüsefond übergießen.

Die Schalotten schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten dazugeben, weich dünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Dann das Fett abgießen und die geschmorten Schalotten abkühlen lassen.

Für die Polenta-Taler die Milch mit Butter, etwas Salz und Muskat in einen Topf geben und aufkochen, Polentagrieß zugeben, unter ständigem Rühren garen, vom Herd nehmen, Eigelbe einrühren und abschmecken. Polenta heiß auf ein Pergamentpapier ca. 1 cm hoch aufstreichen und auskühlen lassen.

Mascarpone mit Weißbrotbröseln und Eiweiß verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Durchziehen kalt stellen.

Aus der Polentamasse 8 Kreise von 5 cm Durchmesser ausstechen. 4 Polentataler in je 1 Metallring legen. Die Mascarpone Masse darauf verteilen. Mit einem weiteren Polentataler abschließen, leicht pressen, dann die Ringe entfernen. Die gefüllten Polentataler vorsichtig in verquirltem Ei und gemahlene Cornflakes panieren, nachformen und bis zum Ausbacken kühl stellen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein schneiden. Dann mit den geschmorten Schalotten, etwas Salz, Senf und Weißbrotbröseln vermischen.

Die geschmorte Lammschulter aus dem Ofen nehmen, mit der Thymiangremolata bestreichen. Im Backofen die Grillfunktion oder 220 Grad Oberhitze einstellen und die Lammschulter ca. 5 Minuten gratinieren.

Den entstandenen Bratfond passieren und mit Rotwein und Portwein in einen Topf geben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen, die Sauce abschmecken.

Die Taler in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Lammschulter vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Lammfleisch auf Tellern anrichten, Sauce angießen und die Taler dazu reichen. Dazu passt geschmortes Wurzelgemüse.

Jörg Sackmann am 26. April 2016



**Meer**

## Fruchtkaltschale mit Krustentieren

### Für 2 Personen

1 kleine Zuckermelone	$\frac{1}{2}$ kleine reife Wassermelone	150 g Erdbeeren
4 EL weißer Portwein	100 ml trockener Sekt	frischer Estragon
2 Tomaten	1 EL Pinienkerne	4 kleine Gambas
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Bio-Limette
Piment-d'Espelette, Nussöl		

Die Zuckermelone halbieren und entkernen. Fruchtfleisch von beiden Melonen von den Schalen schneiden. 80 g Wassermelonen-Fruchtfleisch beiseite stellen. Mit einem Kugel-Ausstecher etwa 14 schöne, gleichmäßige Kugeln aus dem Zuckermelonen-Fruchtfleisch ausstechen, kühl stellen. Das übrige Fruchtfleisch würfeln. Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen. Melonen-Fruchtfleisch und Erdbeeren in einem Mixer pürieren. Das Püree durch ein feines Haarsieb passieren. Portwein und Sekt vorsichtig unterrühren.

Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. 1 EL Estragon unter die Suppe mischen, kalt stellen. Übrigen Estragon zugedeckt kühl stellen.

Tomaten putzen, überbrühen, abschrecken, abziehen und entkernen. Tomatenfruchtfleisch in sehr feine Würfel schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen. Gambas abbrausen, trocken tupfen. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Gambas darin kurz von beiden Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gambas auskühlen lassen.

Limette heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Limette auspressen. Gambas in gleichmäßige Stücke schneiden. Übriges Wassermelonen-Fruchtfleisch fein würfeln. Mit Tomatenwürfeln, Gambas, Pinienkernen, Rest Estragon, 1 TL Olivenöl, etwas Nussöl, Limetensaft, -schale, Salz und Piment d'Espelette marinieren und würzen. Je 1 Garnierring in 2 tiefe Teller setzen. Den Gambasalat darin verteilen. Melonenkugeln dicht an dicht um die Ringe setzen. Die Ringe vorsichtig abheben. Die gut gekühlte Fruchtkaltschale vorsichtig angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 16. August 2016

# Garnelen mit Zitronen-Schaum und Blumenkohl-Salat

**Für 4 Personen**

**Für den Zitronenschaum:**

3 Blatt Gelatine	5 Fleischtomaten	2 Bio-Zitronen
20 ml Gin	50 ml weißer Balsamico-Essig	100 ml Wasser
Salz	Zucker	Piment d'Espelette

**Für den Blumenkohlsalat:**

1 Blumenkohl etwas Salz	50 ml weißer Balsamico-Essig	80 ml 1 EL etwas Zucker
Piment d'Espelette	80 g Pinienkerne	80 g Korinthen

**Für die Garnelen:**

12 Garnelen	Olivenöl	Salz
Piment d'Espelette		

**außerdem:**

frischer Koriander

Für den Zitronenschaum die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Tomaten waschen, trocken reiben und putzen. Tomaten in Würfel schneiden.

Eine Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Beide Zitronen halbieren und auspressen.

Tomaten, Zitronenschale und -saft, Gin, Essig, Wasser, etwas Salz, Zucker und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und fein pürieren. Mischung durch ein feines Sieb passieren. 5 Vom passierten Fond 400 ml abmessen, mit Salz, etwas Piment d'Espelette und Zucker abschmecken.

Gelatine ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Zitronen-Tomatenfond untermixen.

Den Fond in einen großen Sprüh-Syphon füllen, mit 2 Co2-Kartuschen unter Druck setzen. Kalt stellen. Tipp: Wer keinen Sprüh-Syphon besitzt, weicht 2 Blatt Gelatine zusätzlich ein und mixt diese ausgedrückt mit unter den heißen Fond. Fond etwa 1 cm hoch in eine flache Form füllen, im Kühlschrank gelieren lassen.

Für den Salat Blumenkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und in fei . Blumenkohl kurz in kochendem Salzwasser bissfest garen. Blumenkohl abgießen, kurz kalt abschrecken, abtropfen lassen.

Für die Marinade Essig, Olivenöl und Zitronensaft verquirlen, mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette würzen.

Blumenkohl und Marinade mischen, abschmecken und kalt stellen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett rösten. Auf einem Teller auskühlen lassen.

Garnelen kalt abspülen, gründlich trocken tupfen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Di M 'E p .

Blumenkohlsalat in vier Schalen verteilen. Garnelen darauf anrichten. Jeweils etwas Zitronenschaum aufsprühen. Pinienkerne und Korinth M garnieren und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 24. August 2018

# Garnelen und Gurken-Variation mit Curry-Joghurt

## Für 4 Personen

### Für die Gurkenwürfel:

1/2 Salatgurke	Salz	25 g Senfkörner
25 ml Sherryessig	1 TL Zucker	1 EL Olivenöl

### Für den Curryjoghurt:

100 g Crème-fraîche	100 g griech. Joghurt (10%)	100 g Naturjoghurt
5 g frischer Kurkuma	1/2 TL Curry	1 Prise Salz
1 Prise Zucker		

**Für die gegrillte Gurke:** 1 Salatgurke Salz, Pfeffer

### Für die Mini-Gurken:

4 Minigurken 2 EL Butter Salz, Zucker

**Für die Garnelen:** 8 Garnelen in der Schale Olivenöl, Salz

Piment-d'Espelette 1 Spritzer Zitronensaft

**zusätzlich:** Fenchelpollen

Für die Gurkenwürfel die Gurke abwaschen, schälen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel austreichen. Dann die beiden Gurkenhälften in sehr kleine Würfel schneiden. Gurkenwürfel salzen, anschließend in ein Sieb geben, darunter eine Schüssel stellen, damit der Gurkensaft abtropfen kann. So die Gurkenwürfel im Kühlschrank 2 Stunden abtropfen lassen. In einem Topf 100 ml Wasser aufkochen, die Senfkörner zugeben und darin 10 Minuten blanchieren. Dann die Senfkörner abschütten. Nochmals 100 ml Wasser aufkochen, die Senfkörner wieder zugeben und 10 Minuten blanchieren. Anschließend die Senfkörner abschütten und abtropfen lassen.

Sherryessig mit Zucker und Olivenöl in einer Schüssel mischen und die abgetropften Senfkörner zugeben.

Für den Curryjoghurt Crème fraîche und die beiden Joghurtsorten in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren.

Kurkuma schälen, sehr fein reiben und unter die Joghurtmischung geben. Mit Curry, Salz und Zucker abschmecken. Joghurt bis zum Servieren kalt stellen.

Für die gegrillte Gurke, die Gurke abwaschen, der Länge nach halbieren und die Kerne mit einem Löffel austreichen. Die Gurkenhälften in 3 cm lange Rauten schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Gurkenrauten darin gut anbraten, dass an der Schnittstelle Grillstreifen entstehen.

Die Gurkenstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Minigurken abwaschen und in schräge Stücke von ca. 1 cm schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen die Gurkenstücke darin anschwitzen und mit Salz und Zucker würzen.

Garnelen schälen und den Darm entfernen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Piment d'Espelette und Zitronensaft würzen.

Direkt vor dem Anrichten die abgetropften Gurkenwürfel zu den marinierten Senfsamen geben und untermischen.

Etwas Curryjoghurt in der Mitte des Tellers anrichten. Gurkenwürfel, gegrillte und Minigurken-Stücke auf dem Curryjoghurt arrangieren und mit Fenchelpollen ausdekorieren. Die gebratenen Garnelen anlegen.

Jörg Sackmann am 09. Juli 2019

## Garnelen-Klößchen mit Radieschen-Lassi

### Für 4 Personen

200 g Sahne	2 Eiweiß	Salz
1 Prise Piment-d'-Espelette	2 Spritzer Zitronensaft	250 g Radieschen
2 Äpfel	400 g Sauerrahm	10 g Meerrettich
200 g Joghurt	1 Prise Cayennepfeffer	1 Baguettebrötchen
3 EL Olivenöl	1 Pck. Gartenkresse	

Gut gekühlte Garnelen und Sahne mit Eiweiß in einen Cutter geben. Mit etwas Salz, Piment d'Espelette und ein paar Tropfen Zitronensaft würzen und zu einer feinen Farce pürieren, diese durch ein Sieb streichen und kalt stellen.

Die Radieschen putzen, waschen. Ein paar kleine schöne Blätter vom Radieschengrün abzupfen, abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Radieschen halbieren. Apfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel grob schneiden. Apfel mit Radieschen, Sauerrahm, Joghurt und Meerrettich in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz, Cayennepfeffer und ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Lassi durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

Das Brötchen längs in sehr dünne Scheiben aufschneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldgelb und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Fein geschnittenes Radieschengrün unter die gekühlte Farce mischen.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Farce mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Lassi in tiefen Tellern anrichten, Garnelenklößchen einlegen, mit Olivenöl beträufeln. Mit Kresse und Baguettescheiben garnieren.

Jörg Sackmann am 18. April 2017

## Gebackener Garnelen-Toast mit süß-saurer Soße

### Für 4 Personen

500 g Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	10 g Ingwer
1 Limette	1 TL Zucker	1 TL Meersalz
1 TL Piment-d´-Espelette	1 TL Sesamöl (dunkel)	2 EL Sojasauce
1 Eiweiß	Salz, Cayennepfeffer	4 Frühlingszwiebeln
6 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	1 Ei	80 g Pankomehl
500 g Pflanzenfett		

### Für die Sauce:

3 Knoblauchzehen	20 g Ingwer,	3 Chillischoten
300 g Zucker	300 ml Reissessig	

Garnelen schälen, den Darm entfernen, klein schneiden und kalt stellen. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Die Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Garnelenfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Limettenabrieb und -saft, Zucker, Meersalz, Piment d´ Espelette, Sesamöl, Sojasauce und Eiweiß in einem kleinen Kutter pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden und unterrühren. 2 EL der Masse auf je einer Toastbrot-scheibe verteilen und bis zum Rand gleichmäßig aufstreichen. Schräg halbieren. Oberseite und Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und in Pankomehl wenden.

In heißem Frittierfett bei 140 Grad langsam goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauch und Ingwer schälen. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Ingwer in feine Stifte schneiden. Im heißen Pflanzenfett beides goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Chillischoten halbieren, die Samen entfernen und in feine Scheiben schneiden. Zucker, Essig und Chillischoten aufkochen lassen und langsam bis zur Hälfte einkochen. Zum Schluss den frittierten Ingwer und den Knoblauch in die fertige Sauce bröseln.

Garnelentoast auf Teller übereinander setzen und den Dip dazugeben.

Jörg Sackmann am 21. April 2015

# Gebratene Jakobsmuschel, Maccadamianuss, Spinat-Salat

## Für 4 Personen:

4 Limetten, unbehandelt	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	200 g Macadamianüsse
250 g junger Spinat	12 Jakobsmuscheln	2 EL Crème-fraîche

Die Limetten waschen, die Schale abreiben, Limetten filetieren und den Saft dabei auffangen. Limettensaft und die Hälfte der Limettenschale mit der Hälfte vom Olivenöl verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Die Macadamianüsse grob zerkleinern, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, mit der restlichen Limettenschale und Salz würzen.

Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen. Mit der Limettenvinaigrette anmachen.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Jakobsmuscheln darin von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend warm stellen.

In der gleichen Pfanne Limettenfilets mit Zucker karamellisieren, würzen und mit 1 EL Olivenöl abbinden.

Die Creme fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Spinatsalat auf die Teller setzen. Jakobsmuschel danebensetzen. Mit Macadamianüsse bestreuen.

Karamellierte Limettenfilets über den Salat streuen. Mit der Creme fraîche anrichten.

Jörg Sackmann am 19. September 2017

# Kartoffel-Crêpes mit Gambas, Früchten, Kokos-Wasabi-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Kartoffelmasse:

250 g mehligk. Kartoffeln	4 Eier	300 ml Milch
130 g Mehl	Salz	Pfeffer
1 TL Koriander	1 Msp. Bio-Orangenschale	3 EL Olivenöl

### Für die Kokos-Wasabisauce:

1 Bio-Orange	3 Orangen	1 EL Crème-fraîche
400 ml Kokosmilch	1 TL Wasabi	Meersalz
4 EL Olivenöl	1 Msp. Speisestärke	1 Prise Zucker

### Für die Füllung:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika	50 g Zuckerschoten	75 g Shiitake-Pilze
$\frac{1}{2}$ Papaya	60 g Ananasfruchtfleisch	2 Blätter Chinakohl
2 EL Olivenöl	2 EL Sojasauce	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Chili-Chicken-Sauce	8 Gambas, ca. 180 g	Salz
weißer Pfeffer	Cayennepfeffer	

### außerdem:

Rettichkresse

Kartoffeln waschen, in der Schale in kochendem Wasser garen.

Kartoffeln abgießen, die Schale abziehen.

Kartoffeln dann durch ein feines Sieb streichen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Für die Kokos-Wasabi-Sauce Bio-Orange heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale in feinen Streifen (Zesten) abziehen. Alle Orangen auspressen.

Orangensaft in einen Topf geben und etwa um 2/3 einkochen.

Orangenschale, Crème fraîche und Kokosmilch zugeben. Nochmals etwa um die Hälfte einkochen. Reduktion mit Wasabi und Meersalz würzen. Die Sauce mit einem Stabmixer aufmixen, dabei Olivenöl und Speisestärke untermixen, so dass eine leichte Bindung entsteht. Sauce mit Salz und Zucker abschmecken.

Für das Gemüse Paprika und Zuckerschoten putzen, waschen abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

Von den Pilzen die eventuell festen Stiele ausschneiden. Hüte mit Küchenpapier abreiben und fein schneiden.

Papaya schälen und entkernen. Ananas und Papaya in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden.

Chinakohl putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprika und Zuckerschotenstreifen darin andünsten.

Pilze, Ananas und Papaya zugeben, kurz mitdünsten. Mit Sojasauce, Zitronensaft und Chili-Chickensauce würzen. Zuletzt Chinakohlstreifen untermischen.

Kartoffeln, Eier, Milch und Mehl gründlich glatt vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Koriander und Orangenschale abschmecken.

Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin aus der Kartoffelmasse nach und nach möglichst dünne, große Crêpes ausbacken.

Aus den Crêpes 16 Wraps (Ø 8 cm) ausstechen oder schneiden.

Für die Gambas Rest Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Gambas abbrausen, trocken tupfen und im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun anbraten. Gambas in Scheiben schräg aufschneiden. Mit Salz, Cayennepfeffer und Koriander würzen.

Kartoffelcrêpes mit etwas Wasabisauce beträufeln, mit Salz, Pfeffer würzen. Dann die Crêpes im

Wechsel mit Gambas und Gemüse belegen und aufeinander schichten. Vor dem Servieren mit Rettichkresse garnieren.

Jörg Sackmann am 09. Januar 2018

## Miesmuscheln in Fenchel-Gemüse-Sud

### Für 4 Personen

10 Kirschtomaten	Salz, Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl
2 Schalotten	1/2 Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie
1 Fenchelknolle	1 Knoblauchzehe	4 Scheiben Toastbrot
50 g Parmesan	100 g Chesterkäse	150 ml Weißwein
1 Prise Curry	Piment d'Espelette	1 Eigelb
1 EL geschlagene Sahne	1,5 kg Miesmuscheln	100 ml trockener Wermut
1 Msp. Safranfäden	150 g Crème-fraîche	1 Bund Basilikum
1 Prise Chilifäden		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform setzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, mit 1 EL Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten antrocknen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Lauch, Staudensellerie und Fenchel putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Toastbrot im Toaster rösten. Parmesan fein reiben. Den Chesterkäse in Würfel schneiden und mit 50 ml Weißwein, Curry und Piment d'Espelette bei mäßiger Hitze in einem Topf erwärmen und unter Rühren auflösen. Den Topf vom Herd ziehen, Eigelb und Parmesan zugeben, Schlagsahne untermischen. Käsemasse auf den Toastbrotscheiben verteilen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Schalotten in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit 100 ml Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Lauch, Staudensellerie, Fenchel und Knoblauch zugeben. Safran und Crème-fraîche zugeben, aufkochen. Den Ansatz mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Muscheln auf den Ansatz geben und zugedeckt aufkochen lassen, sodass sich die Muscheln öffnen. (Muscheln die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen). Die vorbereiteten Käsetoasts unter der heißen Grillschlange oder bei Oberhitzen goldbraun überbacken. Zum Servieren in 1cm große Rauten schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikum in Streifen schneiden und mit den Chilifäden über die Muscheln streuen. Muschel in tiefe Teller setzen mit Kirschtomaten garnieren, Toastrauten drauf setzen und servieren.

Jörg Sackmann am 06. Januar 2015

## Muschel-Ravioli mit Brunnenkresse-Soße

### Für 4 Personen

1 kg Miesmuscheln	20 Venusmuscheln	250 g Hartweizenmehl
1 Ei	3 Eigelb	1,5 EL Olivenöl
Salz	1 EL Wasser	100 g Zanderfilet (ohne Haut)
Cayennepfeffer	60 g Sahne	1 Eiweiß

### Für die Brunnenkressesauce:

3 Schalotten	2 EL Butter	200 ml Weißwein
100 ml Wermut	300 ml Fischfond	300 ml Sahne
Salz, Piment-d'Espelette	1 Prise Zucker	1 Spritzer Zitronensaft
1 Bund Brunnenkresse	1 TL Meerrettich	

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Miesmuscheln und Venusmuscheln säubern und kalt abspülen. Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen. Jede Muschelsorte in einem separaten Topf mit je 100 ml kochendem Wasser bei geschlossenem Deckel ca. 2 Minuten kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben. (Muscheln die sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen).

Dann die Muscheln über einer Schüssel aus den Schalen brechen, den Saft auffangen und passieren. Das Muschelfleisch beiseite legen.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 12 x 8 cm große Kreise ausstechen, den Rand mit etwas Wasser bestreichen.

Zanderfilet in Würfel schneiden und mit Salz und Cayennepfeffer würzen, mit zehn Miesmuscheln, gekühlter Sahne und gekühltem Eiweiß fein mixen, durch ein feines Sieb streichen; die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Die Muschelmasse auf die Mitte der Kreise spritzen und je zwei Muscheln aufsetzen. Dann mit einem zweiten Nudelblatt abdecken und verschließen.

Kurz vor dem Anrichten die Ravioli ca. 4 Minuten in Salzwasser garen.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein würfeln und in 1 EL Butter anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Fischfond und aufgefangenen Muschelsaft zugeben, ebenfalls um die Hälfte einkochen, dann Sahne zugeben, mit Salz, Piment, Zucker und Zitronensaft würzen und kurz aufkochen.

Brunnenkresse waschen, trocken schütteln, fein zupfen und (bis auf ein paar Blätter für die Dekoration) in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen, mit Meerrettich zur Sauce geben, fein mixen, passieren und abschmecken. Zum Schluss mit 1 TL kalter Butter aufschäumen.

Die Brunnenkressesauce in die Mitte des Tellers geben, Ravioli aufsetzen, die restlichen ausgelösten Muscheln darauf verteilen. Brunnenkresseblätter über das Gericht streuen und servieren.

Jörg Sackmann am 31. März 2015

# Riesengarnelen mit Brunnenkresse-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Sauce:

2 Sommerzwiebeln	2 Tomaten	1 gelbe Paprika
1 Bund Brunnenkresse	50 ml Olivenöl	60 ml Weißwein
60 ml trockener Wermut	250 ml Fischfond (z. B.	Salz
Pfeffer		

### Für die Garnelen:

12 rohe Garnelen in Schale (8/12)	1/2 Zitrone	150 ml Olivenöl
Salz	Piment d'Espelette	

### Für die Kartoffeln:

3 Kartoffeln	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------	---------------	---------------

Für die Sauce die Sommerzwiebeln schälen und fein schneiden.

Tomaten waschen am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, abschrecken und die Haut abziehen. Dann Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Tomaten fein würfeln.

Paprika waschen mit einem Sparschäler die Haut dünn schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika fein würfeln.

Brunnenkresse gut waschen, abtropfen lassen, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 3 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze ca.

10 Minuten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce in einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen.

Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen.

Dann Paprikawürfel und Fischfond zugeben. Die Flüssigkeit wieder um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen, die Anrichteteller darin warm stellen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Für die Garnelen in einem Topf Olivenöl erhitzen, die Garnelen hineingeben und kurz garen.

Dann herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen. Garnelen in feine Scheiben aufschneiden und kreisförmig auf Tellern auslegen. Mit Salz, Piment d'Espelette würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Brunnenkresse darin anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten zur Sauce geben und anschließend die angeschwitzte Brunnenkresse. Die Sauce mit dem restlichen Olivenöl abrunden und abschmecken.

Von den Kartoffeln das überschüssige Fett abschütten und die Kartoffelwürfel nochmal in der Pfanne schwenken, bis sie schön knusprig sind.

Die Sauce über die Garnelen geben, die Kartoffelwürfel überstreuen und servieren.

Tipp: Garnelen werden zum Verkauf in unterschiedliche Größen/Kaliber eingeteilt. Je nach Größe erhält man dann pro Verkaufseinheit eine unterschiedliche Stückzahl. Bei der Verkaufs-Bezeichnung/Kaliber 8/12 bedeutet das, dass man etwa 8 bis 12 Garnelen pro Verkaufseinheit (ca. 500 g) erhält.

Jörg Sackmann am 21. Juli 2020

# Sepia-Streifen mit Fenchel-Orangen-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

1 Bio-Orange	125 g Mehl	60 g Hartweizenmehl
2 Eiweiß	Salz	

### Für den Tempurateig:

100 g Mehl	60 g Speisestärke	150 ml Sake (Reiswein)
1 EL Pflanzenöl	1 Prise Salz	1 Msp. Backpulver
100ml Eiswasser		

### Für den Salat:

2 Fenchelknollen	1 Orange	2 EL Pinienkerne
3 EL Olivenöl	20 ml Anisschnaps	30 ml weißer Balsamico
Salz, Cayennepfeffer		

### Für den Sepia:

600 g Sepiatuben	40 ml Vanille-Olivenöl	500 g Frittierfett
Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Für den Nudelteig die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. (Die Orangen später für den Salat weiter verwenden) Mehl, Hartweizenmehl, Eiweiß, Orangenschale, eine Prise Salz und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. (Ist der Teig zu hart, noch 1-2 EL Wasser zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Für den Tempurateig Mehl mit der Speisestärke mischen. Sake, Öl, Salz, Backpulver und Eiswasser kräftig unterrühren, damit ein glatter, dünnflüssiger Teig entsteht. Fenchel waschen, das Fenchelkraut beiseite stellen. Fenchel in feine Streifen hobeln. Die Orange und die abgeriebene Orangen vom Nudelteig mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, dabei den Saft auffangen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Fenchelstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Anisschnaps und Essig ablöschen, Fenchel kurz garen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles in eine Schüssel umfüllen. Das Fenchelkraut fein schneiden, mit den Pinienkernen, Orangenfilets, Orangensaft und 2 EL Olivenöl unter den gedünsteten Fenchel mischen. Kurz ziehen lassen und abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen und in 8 cm große Quadrate schneiden, dann diese in Dreiecke teilen. Sepia mit einem scharfen Messer in feine Streifen zu Sepia-Nudeln schneiden. Die Nudeldreiecke in einem Topf mit Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, dann abschütten und abtropfen lassen. 1/3 der Sepiastreifen durch den Tempurateig ziehen und in heißem Frittierfett goldgelb ausbacken. Die Sepia-Nudeln in einer Pfanne mit 4 EL Vanille-Olivenöl kurz anbraten (nicht zu lange garen, da sonst der Sepia zäh wird). Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Nudelblätter schichtweise mit dem Fenchelsalat auf Tellern anrichten, Sepianudeln und frittierten Sepia darauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 17. Februar 2015

# Zitrusfrüchte-Schwarzwurzel-Risotto mit Garnelen

## Für 4 Personen

1 Orange	1 Grapefruit	Puderzucker
2 Spritzer Zitronensaft	150 g Schwarzwurzeln	400 ml Geflügelfond
1 kleine Zwiebel	3 EL Olivenöl	200 g Risottoreis
50 ml Weißwein	100 ml Orangensaft	90 ml Grapefruitsaft
120 g kalte Butter	Meersalz	Piment-d'Espelette
6-8 große Gambas (8/12er)	1 Spritzer Limettensaft	30 g Parmesan
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Orange und Grapefruit mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Fruchtfilets auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen 4-5 Stunden trocknen lassen. Anschließend in 1 cm große Stücke schneiden.

Eine Schüssel mit Wasser und 1 Spritzer Zitronensaft vorbereiten.

Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln. Die Schalen abwaschen und mit Geflügelfond aufkochen, Topf vom Herd ziehen, 5 Minuten ziehen lassen, dann den Fond durch ein feines Sieb passieren.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Schwarzwurzeln in feine Scheiben schneiden.

In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebel und Schwarzwurzeln anschwitzen, den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Diesen nahezu verkochen lassen, dann nach und nach den vorbereiteten Geflügelfond angießen und den Risotto unter gelegentlichem Rühren leicht köchelnd garen.

In der Zwischenzeit Orangen- und Grapefruitsaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. 100 g Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach unter den Fruchtsaft rühren, dass eine cremige Sauce entsteht, mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Gambas schälen, den Darm entfernen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten kurz braten. Mit Salz, Piment d'Espelette und Limettensaft würzen.

Parmesan fein reiben. Zuletzt 2 EL Butter und Parmesan unter den Risotto rühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Risotto in tiefem Teller anrichten. Zitrusfrüchte zugeben. Gambas in dünne Scheiben aufschneiden und obenauf geben. Mit Zitrusfrüchtebutter beträufeln und servieren.

Jörg Sackmann am 10. März 2015



**Rind**

# Beefsteak mit Kohlrabi und Pfifferlingen

## Für 4 Personen

### Für die Tatar-Frikadellen:

2 Kohlrabi	Meersalz	1 weiße Zwiebel
400 g Entrecôte	4 Eigelb	12 Kapern (Glas)
1 TL mildes Paprikapulver	1 TL scharfer Dijon-Senf	Salz
Pfeffer	80 g Butter	

### Zum Anrichten:

3 Scheiben Toastbrot	Butter
----------------------	--------

### Für die Pilze:

500 g Pfifferlinge	1 Zwiebel	Butter
1 Bund Estragon	3 EL Sauerrahm	Salz
weißer Pfeffer	1/2 Zitrone (Saft)	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kohlrabi putzen, waschen und trocken tupfen.

Eine Auflaufform mit Meersalz austreuen. Die Kohlrabiknollen auf das Salz setzen und im heißen Backofen etwa 40 Minuten garen.

Vom Toast die Rinde abschneiden. Das Brot in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne in heißer Butter unter Wenden knusprig rösten. Brotwürfel auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Kohlrabi aus dem Backofen nehmen, etwas abkühlen lassen. Kohlrabi dann großzügig schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Das Fleisch sorgfältig parieren, trocken tupfen und mit einem großen scharfen Messer zunächst fein schneiden, dann in sehr feine Stücke hacken oder grob durch einen Fleischwolf drehen.

Tatar mit Eigelb, Zwiebelwürfeln, 2/3 der Toastbrotwürfel, Kapern, Paprika, Senf und Kohlrabiwürfeln gründlich vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Tatarmasse etwa 80 g schwere Frikadellen formen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Die Frikadellen dann 3-5 Minuten im heißen Backofen saftig fertig garen.

Währenddessen die Pfifferlinge verlesen, eventuell anhängenden Sand mit einem Pinsel oder Küchenpapier entfernen. Pfifferlinge eventuell kleiner schneiden.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge darin kräftig anbraten. Zwiebelwürfel zugeben und mit anschwitzen.

Den Estragon verlesen, abbrausen trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Estragon fein schneiden.

Den Sauerrahm unter die Pilze rühren. Pilze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Mit Estragon verfeinern.

Beefsteak-Frikadellen auf Tellern anrichten. Pfifferlinge über die Tatar-Frikadellen geben.

Mit übrigen gerösteten Brotwürfeln bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 23. Juni 2020

## Carpaccio vom Rinder-Filet mit Gewürzpflaumen-Gelee

Für 4 Personen

### Gewürzpflaumengelee:

60 ml Balsamicoessig	100 ml weißer Portwein	200 ml Pflaumenwein
1 Zweig Thymian	1 Sternanis	2 Gewürznelken
6 schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	1 TL Earl-Grey-Tea (Blätter)
6 Dörripflaumen	4 Blatt Gelatine	

### Topinamburpüree:

500 g Topinambur	250 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	Salat	50 g Feldsalat
3 EL Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	1 EL Pflaumensaft
Salz, schwarzer Pfeffer		

### Carpaccio:

40 g milder Blauschimmelkäse	180 g Rinderfilet	Meersalz, schwarzer Pfeffer
ca. 3 EL Olivenöl		

Für das Gewürzpflaumengelee Balsamicoessig in einen Topf geben und fast vollständig einkochen, dann Portwein, Pflaumenwein zugeben.

Thymianzweig abbrausen, trocken schütteln.

Sternanis, Nelken und Pfefferkörner mit dem Mörser fein zerstoßen, die Gewürzmischung mit dem Thymianzweig, Lorbeerblättern, Teeblättern und den Pflaumen in den Topf geben und die Flüssigkeit um 1/3 auf ca. 200 ml einkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Gewürzsud durch ein Sieb abgießen, die Pflaumen aus dem Sieb nehmen und zur Seite stellen. Die Gelatine im heißen Sud auflösen, in einen tiefen Teller gießen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Püree Topinambur waschen schälen, in Stücke schneiden und mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und weich kochen. Dann den Fond abgießen. Die Sahne zugeben, aufkochen und mit dem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Aus Balsamicoessig, Olivenöl und Pflaumensaft eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Der Salat wird erst direkt vor dem Anrichten mit der Vinaigrette mariniert.)

Das Gelee aus dem Teller stürzen, dazu den Rand rundum vorsichtig mit einem Messer oder einer Palette lösen. Anschließend das Gelee in 5 mm große Würfel schneiden.

Den Käse in kleine Würfel schneiden. Die Gewürzpflaumen vierteln.

Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht plattieren und die Teller damit auslegen. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen.

Geleewürfel, Gewürzpflaumen und Käsewürfel auf dem Fleisch verteilen. In die Tellermitte jeweils etwas marinierten Feldsalat geben, das Püree in Nocken daneben geben und servieren.

Jörg Sackmann am 05. Januar 2016

## Fondue Chinoise mit verschiedenen Soßen

### Für 6 Personen

#### Für die Kartoffel-Aioli:

1 kleine Kartoffel, mehlig	2 Eigelbe	60 ml Olivenöl
60 ml Erdnussöl	1/2 Knoblauchzehe	60 ml Gemüfefond
50 g passierte Tomaten	1 Anchovisfilet	1 Spritzer Tabasco
Salz		

#### Für den Chicorée-Orangen-Dip:

1 Schalotte	2 EL Butter	50 ml Weißwein
50 ml trockener Wermut	150 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz	Pfeffer	1 Bio-Orange
1 rote Chilischote	2 Chicorée	1 TL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft	1 Prise Piment-d'Espelette	

#### Für die Buttermilch-Mayonnaise:

2 Eigelbe	1 Spritzer Zitronensaft	1 TL Dijon-Senf
250 ml Rapsöl	Salz	3 EL geräuch. Olivenöl
100 ml Buttermilch	1 Bund Schnittlauch	Pfeffer

#### Für den Gemüse-Dip:

1 Schalotte	20 g Staudensellerie	2 Tomaten
1 Karotte	60 ml Olivenöl	1 TL Zucker
20 ml Himbeeressig	1/2 Zitrone	4 Korianderkörner
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
250 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer

#### Für das Fondue:

3 Karotten	2 Pastinaken	Salz
10 Champignons	250 g Rinderfilet	300 g Kalbsrücken
300 g Schweinelende	1,5 l Gemüsebrühe	1 Zweig Beifuß

Für die Kartoffelaioli die Kartoffel abbürsten und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen.

Die Kartoffel durch ein feines Sieb streichen. Mit Eigelben in einen hohen, schmalen Mix- oder Rührbecher geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts kurz verrühren.

Zunächst etwas Olivenöl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben.

Dann das restliche Olivenöl und Erdnussöl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat.

Knoblauchzehe schälen und mit Gemüfefond, Tomaten und dem Anchovifilet in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Die Masse unter die Mayonnaise mischen und mit Tabasco und Salz abschmecken

Für den Chicorée-Orangen-Dip Schalotte schälen, fein schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Dann Gemüsebrühe zugießen, diese ebenfalls um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Sahne zugeben und alles nochmals zur Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd ziehen und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Orange heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Chili waschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden.

Chicorée waschen, halbieren, den Strunk herausschneiden. Chicorée in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne restliche Butter erhitzen. Die Chicoréestreifen darin andünsten. Zucker überstreuen und karamellisieren.

Mit Zitronen- und Orangensaft ablöschen, Orangenschale und Chili untermischen. Alles kurz durchschwenken und zum reduzierten Saucenansatz geben.

Mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken. Für Die Buttermilch-Mayonnaise Eigelbe mit Zitronensaft und Senf in einen hohen, schmalen Rührbecher geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts kurz verrühren.

Zunächst etwas Rapsöl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Rapsöl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, mit Salz würzen.

Mit einem Schneebesen geräuchertes Olivenöl und Buttermilch unterrühren.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch unter die Mayonnaise mischen und den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gemüse-Dip Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie und Tomaten waschen. Tomaten halbieren, den Strunk entfernen und Tomaten klein würfeln. Staudensellerie ebenfalls würfeln. Karotte waschen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Karottenwürfel darin anschwitzen. Zucker überstreuen und karamellisieren. Dann mit dem Essig ablöschen und einkochen lassen.

Schalotten, Staudensellerie und Tomaten zugeben. Von der Zitrone den Saft auspressen und angießen. Korianderkörner, Lorbeerblatt hinzufügen. Die Kräuterzweige abrausen, trocken schütteln und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Gemüsebrühe auffüllen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Lorbeer, Kräuterstiele und evtl. Koriander entfernen. Gemüse im Fond fein pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Das restliche Olivenöl unter die Gemüsesauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fondue Karotten und Pastinaken schälen und in etwa mundgerechte Würfel schneiden. Gemüsewürfel in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Champignons putzen.

Das Fleisch kalt abrausen, gründlich trocken tupfen. Jeweils in dünne Scheiben schneiden und aufrollen (so lässt es sich gut aufspießen).

Die Brühe und Beifußzweig in einen Topf geben und aufkochen, dann in den Fonduetopf umfüllen. Auf einen Tisch-Rechaud setzen.

Am Tisch die Fleischröllchen, Gemüsewürfel und Champignons mit Hilfe von Spießen im köchelnden Fond garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsaucen reichen. Als Beilage passen auch gegarte Pell-Kartoffeln und Baguette. Extra-Tipp: Das Fleisch vor dem Aufschneiden kurz anfrieren, dann lässt es sich leichter in dünne Scheiben schneiden.

Jörg Sackmann am 30. Dezember 2019

## Grünes Wok-Gemüse mit Rumpsteak

### Für 4 Personen:

400 g grüne Bohnen	Salz	400 g Mini-Pak Choi
6 Lauchzwiebeln	1 Stück frischer Ingwer (4 cm)	2 Knoblauchzehen
2 grüne Chilischoten	300 ml Gemüsebrühe	4 EL Sojasauce
2 TL Speisestärke	400 g Rumpsteak	6 EL Erdnussöl
Pfeffer		

Bohnen waschen, putzen und quer halbieren.

Die Bohnen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Pak Choi und Lauchzwiebeln waschen, putzen und in ca. 2 cm breite Streifen bzw. Stücke schneiden.

Ingwer und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Falls gewünscht, Chilischoten waschen, halbieren, Stielansätze, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften sehr fein würfeln.

Die Gemüsebrühe mit Sojasauce und Speisestärke in einer Schale gründlich verrühren.

Das Fleisch kurz kalt abbrausen, mit Küchenpapier trocken tupfen und quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

In einem Wok 4 EL Öl erhitzen.

Die Fleischstreifen darin bei hoher Temperatur portionsweise 2-3 Minuten scharf anbraten. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.

Das restliche Öl im Wok erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Chili zugeben und unter ständigem Rühren 1-2 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten.

Bohnen hinzufügen und ca. 2 Minuten unter ständigem Rühren braten.

Lauchzwiebeln und Pak Choi in den Wok geben und alles weitere 2 Minuten unter stetigem Rühren mitgaren.

Zuletzt die angerührte Würzflüssigkeit und das Fleisch zum Gemüse in den Wok geben.

Alles unter Wenden etwa 1 Minute köcheln lassen.

Das Wok-Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben dazu Basmati-Reis oder Reis-Plätzchen servieren.

Tipp: Aus übrigem gekochten Reis vom Vortag kann man ganz einfach Reisplätzchen machen. Dazu unter den abgekühlten gekochten Reis fein geschnittene Lauchzwiebel oder Petersilie, etwas fein geschnittenen Ingwer, eine gute Prise Curry und 1 Spritzer Sojasauce mischen. Ein Eiweiß leicht in einer Schüssel anschlagen, etwa  $\frac{1}{2}$  TL Speisestärke unter das Eiweiß mischen und zusammen unter den gewürzten Reis heben.

Etwa 10 Minuten stehen lassen, dann nochmal durchmischen. In einer Pfanne Butterschmalz oder Pflanzenöl erhitzen und mit einem Esslöffel kleine Reisplätzchen in die Pfanne setzen. Diese von beiden Seiten knusprig braten.

Jörg Sackmann am 16. Oktober 2020

# Hochrippe vom Weiderind mit Rote-BeteWaffeln

## Für 4 Personen

### Bete:

2 rote Beten	1 weiße Bete	1 gelbe Bete
3 Schalotten	5 EL Butter	30 ml Sherryessig
30g Zucker	Salz	1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen
1 Msp. Abrieb einer Bio-Orange	250 ml Geflügelfond	2 EL Olivenöl

### Mariniertes Fleisch:

100 ml Läuterzucker	110 ml Sojasauce	80 ml Ketjap Manis
1 Zitrone	1 EL Wasabipaste	1 TL Honig
Salz, schwarzer Pfeffer	650 g Hochrippe vom Rind	

### Sauce:

4 Schalotten	25 g eingelegter Ingwer	2 EL Olivenöl
20 ml Ingwersaft	50 ml Portwein	75 ml Rotwein
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer	150 ml Kalbsjus	1 TL Wasabimarinade
1-2 EL Butter		

### Für die Waffeln:

2 Eier	125 g Butter	50 g Zucker
75 g Mehl	75 g Speisestärke	1 Msp. Backpulver
Salz, schwarzer Pfeffer	1 Prise Kreuzkümmel, gemahlen	1 Prise Piment, gemahlen
1 Msp. Abrieb einer Bio-Orange	75 g Rote Bete-Püree	Rapsöl

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Bete Knollen waschen und einzeln auf ein Alufolienquadrat setzen, gut einpacken, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde garen, bis sie weich sind. Dann die Knollen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, auspacken und schälen.

Die Rote Bete-Knollen in Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Bete zugeben, mit Sherryessig, Zucker, etwas Salz, Kreuzkümmel und Orangenschale würzen. Die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen, dann Geflügelfond angießen und diesen ebenfalls einkochen lassen. Rote Bete mit 2 EL Butter fein pürieren, dann durch ein Sieb streichen und beiseite stellen.

Die restlichen Beten in gleichmäßige Schnitze schneiden und beiseite stellen.

Für die Marinade Läuterzucker, Sojasauce und Ketjab Manis in einen Topf geben und langsam die Flüssigkeit um 2/3 einkochen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Unter die eingekochte Flüssigkeit die Wasabipaste geben und mit Zitronensaft würzen. Etwas abkühlen lassen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in 3 mm dicke Scheiben schneiden, dünn mit der Marinade einstreichen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und locker aufrollen.

Für die Sauce die Schalotten schälen, halbieren und achteln. Ingwer in feine Streifen schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen. Ingwerstreifen und Ingwersaft zugeben. Mit Portwein und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Dann Thymianzweig, Lorbeerblatt, eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer zugeben und die Kalbsjus angießen. Die Flüssigkeit um 1/3 einkochen lassen. Lorbeerblatt und Thymianzweig wieder entfernen. 1 TL der Wasabimarinade untermischen und die Sauce mit 1-2 EL Butter verfeinern.

Für die Waffeln die Eier trennen, das Eiweiß zu Eischnee aufschlagen. Butter, Zucker, Mehl, Speisstärke, Backpulver und Eigelbe in eine Schüssel geben und gut verrühren. Das Rote Bete-Püree untermischen, das geschlagene Eiweiß unterheben und mit Salz, etwas Pfeffer, Kumin,

Piment und Orangenschale würzen.

Das heiße Waffeleisen dünn mit Rapsöl auspinseln, mit einem Schöpflöffel etwas Waffelteig in die Mitte geben und das Waffeleisen zuklappen. Das Waffeleisen backt die Waffel von beiden Seiten, die goldbraun gebackene Waffel herausnehmen, auf ein Kuchengitter legen und den restlichen Teig nach und nach ausbacken. Zuvor immer wieder das Waffeleisen mit Rapsöl auspinseln.

Die marinierten Fleischrllchen von beiden Seiten in einer Pfanne von je 2 Minuten braten.

Bete-Stücke in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Rote- Bete- Waffeln zurechtschneiden und auf einem Teller anrichten. Je zwei Hochrippen-Röllchen auf die Waffeln geben und Schalotten- Ingwer- Sauce über das Gericht träufeln. Das Gericht mit Bete- Stücken garnieren.

Jörg Sackmann am 12. Juni 2015

# Millefeuille vom Rinder-Filet mit Salat und Wachtelei

## Für 4 Personen

### Für das Rinderfilet:

1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL feines Steinsalz	1 EL körniger Senf	1 EL scharfer Senf
500 g Rinderfilet		

### Für die Remoulade:

1 Schalotte	1/2 Bund glatte Petersilie	50 g Senfgurken
1 EL Kapern	1 Sardellenfilet	4 EL Mayonnaise

### Für Salat und Wachtelei:

10 Macadamianüsse	1 TL Zucker	1 Prise Piment-d'Espelette
12 Shiitakepilze	8 Kirschtomaten	1 Mini-Römersalat
1 Chicorée	1 EL weißer Balsamico	20 ml Geflügelbrühe
3 EL Traubenkernöl	3 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer	8 Wachteleier	1 EL Mehl
1 Ei	4 EL Weißbrotbrösel	200 g Butterschmalz

Für das Rinderfilet die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Salz mit den beiden Senfen und den Kräutern vermischen und das Rinderfilet mit dieser Mischung einreiben. Dann in Frischhaltefolie einpacken und ca. 6 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Für die Remoulade Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Senfgurken, Kapern und Sardellenfilet fein schneiden und alles mit Schalotten, Petersilie und Mayonnaise vermischen und kalt stellen.

Die Macadamianüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, mit Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Piment d'Espelette würzen.

Die Shiitakepilze putzen und halbieren. Die Kirschtomaten waschen, abtropfen lassen und vierteln.

Romanasalat und Chicorée putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Essig, Geflügelfond, Traubenkernöl, Olivenöl und Senf zu einer Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Salatstreifen kurz vor dem Anrichten mit der Vinaigrette marinieren.

Die Wachteleier ca. 2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen, dann gleich in Eiswasser abschrecken und schälen. Die Wachteleier vorsichtig in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln panieren. Dann beiseite stellen.

Das marinierte Rinderfilet aus der Folie packen, die Kräuter entfernen und das Fleisch in ca. 20 dünne Scheiben aufschneiden. Die einzelnen Scheiben zwischen einen Gefrierbeutel leicht plattieren.

Je 5 Fleischscheiben mit dem marinierten Salat, Tomaten, Pilzen und etwas Remoulade geschichtet auf Tellern anrichten.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Eier darin goldgelb ausbacken. Herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, halbieren und auf den geschichteten Fleischscheiben anrichten.

Jörg Sackmann am 28. Februar 2017

# Rinder-Filet mit Pflaumenjus und Lauch-Kartoffel-Klöße

## Für 4 Personen

### Gewürzpflaumenjus:

5 Pimentkörner	5 Pfefferkörner	4 Gewürznelken
8 Wacholderbeeren	1 Sternanis	1/4 Zimtstange
40 ml Apfelessig	120 ml Rotwein	80 ml Portwein
5 g Earl Grey Teeblätter	200 ml Geflügeljus	1 EL Butter
10 Dörrpflaumen	Salz, Zucker	

### Lauch-Kartoffelklöße:

150 g Lauch	5 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 kg Kartoffeln, mehlig	Muskat	150 ml Milch
1 Bund Schnittlauch		

### Für das Fleisch:

600 g Rinderfilet	1 Zweig Thymian	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	Salz, Pfeffer	8 Lauchzwiebeln
4 EL Butter	2 Scheiben Toastbrot	

Für das Gewürzpflaumenjus Pimentkörner, Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Sternanis und Zimtstange in einen Mörser geben und zerstoßen. Dann in einen Topf geben, kurz anrösten, mit Essig ablöschen, Rotwein sowie Portwein zugeben. Alles aufkochen lassen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann die Teeblätter zugeben, 5 Minuten ziehen lassen und anschließend passieren. Den passierten Sud mit Geflügeljus aufkochen, die Sauce mit Butter montieren, die Dörrpflaumen zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken und ziehen lassen. Lauch putzen, in 1 cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. 250 g Kartoffeln mit der Schale kochen, anschließend pellen. Restliche Kartoffeln schälen und roh auf der feinen Reibe in eine Schüssel mit Wasser reiben. Dann die geriebenen Kartoffeln auf ein sauberes Küchentuch geben und kräftig ausdrücken, dabei die Flüssigkeit auffangen und kurz stehen lassen. Wenn sich die Stärke abgesetzt hat, Wasser abgießen und die Stärke wieder zu den geriebenen Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat würzen. Die Milch aufkochen, die Pellkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, heiße Milch zugeben und zu einem Brei vermischen. Diesen Brei mit den geriebenen Kartoffeln vermischen. Mit feuchten Händen aus der Masse Klöße formen, jeweils 1 TL Lauchwürfel in die Kloßmitte geben. In siedendem Salzwasser die Klöße garen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze. Das Filet in 4 Medaillons schneiden, diese leicht plattieren, mit einem Küchengarn in Form bringen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten, Thymian zugeben und dann im Ofen 4 Minuten garen. Herausnehmen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter bei milder Hitze weich schmoren, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot in 5 mm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 EL Butter für die Klöße in einem Topf schmelzen. Die Medaillons in einer Pfanne mit 1 EL Butter nochmal kurz nachbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anrichten. Mit der Pflaumenjus überziehen, Brotwürfel und Lauchzwiebeln obenauf geben. Knödel in Schnittlauch wälzen, mit flüssiger Butter beträufeln und mit anrichten.

Jörg Sackmann am 22. September 2015

## Saté-Spieß vom Flank-Steak mit Ananas-Chili-Dip

### Für 4 Personen

#### Für die Saté-Spieße:

3 Zweige Thymian	700 g Flanksteak	Meersalz
5 EL Olivenöl	100 g Sauerteigbrot	4 Mini-Mais
100 g Ananas	8 Kirschtomaten	

#### Ananas-Chili-Dip:

200 g Ananas	200 g Tomaten	200 g Fenchel
2 Stängel Basilikum	1 rote Chilischote	1 TL Fenchelsamen
1 TL Honig	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
	200 ml Tomatensaft	Salz

#### zusätzlich:

2 EL Olivenöl	Chilifäden	1/2 Bund Basilikum
---------------	------------	--------------------

Hinweis: Das Fleisch wird bei Niedertemperatur gegart, die Garzeit beträgt daher mehrere Stunden. Für das Flanksteak Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Steak mit Meersalz würzen, mit etwas Olivenöl und den Thymianblättchen einreiben und in einen Kochbeutel geben. Diesen gut verschließen oder vakuumieren und in einen Topf mit 60 Grad heißem Wasser geben. Bei mehr oder weniger konstanten 60 Grad Wassertemperatur so das Fleisch ca. 8-12 Stunden garen.

Für den Ananas-Chili Dip Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauschen, dann kalt abschrecken und die Haut abziehen. Geschälte Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Fenchel waschen, abtropfen lassen und fein würfeln.

Ananas schälen, den harten Strunk in der Mitte entfernen, das Fruchtfleisch fein würfeln.

Chili der Länge nach halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Knoblauch schälen und andrücken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Fenchelwürfel darin anschwitzen. Honig zugeben und karamellisieren. Mit Tomatensaft ablöschen, die gerösteten Fenchelsamen zugeben und den Tomatensaft einkochen, mit Salz würzen.

Knoblauch, Chili, Tomaten- und Ananaswürfel zugeben und kurz mit kochen. Den Topf vom Herd ziehen, Basilikum untermischen und abschmecken.

Für die Spieße das Brot in 1 cm starke Scheiben und die Scheiben in 2 cm große Würfel schneiden. Diese in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten knusprig anbraten.

Mais in 1,5 cm große Stücke schneiden.

Ananas schälen, den harten Strunk in der Mitte entfernen, das Fruchtfleisch in 1,5 cm große Würfel schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Das gegarte Flanksteak aus dem Kochbeutel auspacken und in 3 cm große Stücke portionieren. Die Zutaten wie folgt auf die Satéspeieße (pro Portion 3 Stück) aufspießen. Tomaten, Mais, Ananas, Flanksteak und Brot.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin kurz von allen Seiten braten. 19. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. 20. Die Spieße anrichten, darüber den Ananas-Chili-Dip träufeln und mit Chilifäden bestreuen, mit Basilikumblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 06. Juni 2017

# Sauerbraten von Rind-Schulter mit Hagebutten-Knödeln

## Für 4 Personen

### Für den Braten:

2 Möhren	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	1 Stängel Thymian	2 Gewürznelken
2 Sternanis	1 TL Pimentkörner	1 TL schwarze Pfefferkörner
130 ml Weinessig (oder Sherryessig)	0,7 l Wasser	1 kg Rinderschulter
Salz	Pfeffer	Rapsöl
1 EL Johannisbeer-Gelee	1 TL Speisestärke	

### Für das Hagebuttengelee:

4 Blatt Gelatine	150 g Hagebuttenmark
------------------	----------------------

### Für den Knödelteig:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	120 g Mehl
80 g Speisestärke	20 g Butter	2 Eigelb
Pfeffer	Muskatnuss	

### Für die Knödelschmelze:

4 getrocknete Birne	4 getrocknete Aprikosen	1 Apfel
50 g Butter	100 g Hagebuttenmark	

Für die Beize Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer, Thymian, Gewürznelken, Sternanis, Piment, Pfefferkörner, Essig, Wasser in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen.

Das Fleisch kalt abspülen, trocken tupfen und in eine Schale geben.

Die Gewürz-Essigmischung heiß über das Fleisch gießen. Zugedeckt etwa 8 Stunden, zum Beispiel über Nacht, ziehen lassen.

Am folgenden Tag für das Hagebutten-Gelee die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Hagebuttenmark in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, im warmen Hagebuttenmark unter Rühren schmelzen.

Die Mischung in eine kleine flache Form gießen. Kühl stellen und gelieren lassen.

Das Fleisch aus der Marinade heben, trocken tupfen.

Die Marinade durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Marinade aufkochen, dabei entstehenden Schaum (Eiweiß vom Fleisch) abschöpfen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Rinderschulter mit Salz und Pfeffer würzen. In einem ofenfesten Schmortopf das Rapsöl erhitzen. Das Fleischstück darin rundherum kräftig anbraten.

Gemüse aus der Beize zugeben und mit anrösten. Mit etwas Marinade ablöschen und leicht einkochen lassen. Nach und nach so viel Beize angießen und etwas einkochen lassen, dass etwa 12 cm hoch ein kräftiger Fond im Topf entsteht.

Den Sauerbraten dann in den heißen Backofen schieben. Zugedeckt etwa 2 ½ Stunden sacht saftig schmoren, dabei nach und nach die übrige Marinade angießen.

Währenddessen für die Knödel Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich garen.

Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Die heißen Kartoffeln dann durch eine Presse drücken und auf einem Blech verteilen. Etwa 20 Minuten auskühlen lassen.

Kartoffelpüree, Mehl, Stärke, Butter, Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskat in eine Rührschüssel geben und alles kurz zu einem glatten Teig kneten. Kurz ruhen lassen.

Währenddessen getrocknete Früchte in feine Würfel schneiden. Apfel schälen, entkernen und

ebenfalls würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die vorbereitete Früchte darin andünsten. Hagebuttenmark untermischen.

Das Hagebuttengelee aus der Form stürzen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Aus der Kartoffelmasse 8 Knödel formen, dabei jeweils einen Geleewürfel mittig mit einformen.

Die Knödelmasse sorgfältig darum schließen, Nähte glattstreichen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser gleiten lassen, Temperatur reduzieren und die Knödel im Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Den gegarten Braten aus dem Topf nehmen und warmstellen.

Den Schmorfond in einen Topf passieren. Das Johannisbeer-Gelee untermischen und nach Belieben mit etwas angerührter Weizenstärke abbinden. Die Sauce abschmecken.

Das Fleisch in etwa 5 cm dicke Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit etwas Sauce begießen.

Je 2 Knödeln zum Fleisch anrichten, mit der Hagebutten-Schmelze beträufeln und servieren. Übrige Sauce extra reichen.

Jörg Sackmann am 15. Dezember 2020

# Walliser Falsche Schnecken mit Käse-Rösti

## Für 4 Personen

### Für die Kräuterbutter:

1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	3 Stängel glatte Petersilie
3 Stängel Estragon	3 Zweige Thymian	250 g Butter (Zimmertemperatur)
1 Eigelb	1/2 TL Paprikapulver, scharf	1/2 TL Curry
1 TL Dijon-Senf	10 ml Worcestershiresauce	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	Pfeffer	

### Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	Pfeffer
150 g Bergkäse	2 EL Pflanzenöl	

### Für die falschen Schnecken:

600 g Entrecôte	Meersalz	Pfeffer
-----------------	----------	---------

Für die Kräuterbutter die Schalotte und Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden.

Petersilie, Estragon und Thymian abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen. Schalotte, Knoblauch, Kräuter, Paprikapulver, Curry, Senf, Worcestersauce und Zitronensaft zugeben und gut vermischen. Die Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu einer Rolle von ca. 3-4 cm Durchmesser formen und kalt stellen.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten stehen lassen.

Den Käse ebenfalls grob reiben.

Dann die Kartoffelspäne in ein sauberes Geschirrtuch geben und auspressen.

Mit Hilfe eines Anrichterrings (etwa 10 cm Durchmesser) Rösti formen. Dazu den Ring auf eine glatte Arbeitsfläche geben, etwa 1 cm hoch Kartoffelmasse einfüllen, etwas Käse aufstreuen, dann nochmals 1 cm hoch Kartoffeln darauf geben und alles gut fest drücken. Den Ring entfernen und weitere Rösti formen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, die Rösti vorsichtig mit einer Palette in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten goldbraun und knusprig braten, zwischendurch gelegentlich wenden.

In der Zwischenzeit die Grillfunktion des Backofens oder die höchste Stufe Oberhitze einschalten.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in 24 Würfel von etwa 25 g schneiden.

Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstücke auf die Schneckenpfännchen verteilen. Die Kräuterbutterrolle in dünne Scheiben schneiden und auf den Fleischscheiben verteilen.

Die Schneckenpfännchen in den Ofen geben und unter dem heißen Grill garen, bis die Butter goldbraun geschmolzen ist.

Tipp: Wer keine Schneckenpfännchen besitzt, kann die Fleischstücke auch einfach in eine große Auflaufform setzen.

Die Falschen Schnecken portionsweise im Pfännchen servieren und die Rosti dazu reichen.

Jörg Sackmann am 18. Februar 2020

# Salat

## Asia-Salat

### Für 4 Personen

#### Für den Gemüsesalat:

350 g Weißkohl	1 Möhre	1 Zucchini
12 Shiitake-Pilze	1 gelbe Paprika	1 EL Haselnussöl
Salz	Stück frischer Ingwer	1 EL Sojasauce
1 EL Korianderblättchen		

#### Für das Dressing:

40 ml weißer Balsamico	1 Limette (Saft)	1 EL Honig
Salz	Piment-d'Espelette	60 ml Olivenöl

#### Für das Shiitake-Pesto:

200 g Shiitake-Pilze	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	

Für den Asia-Gemüsesalat das Gemüse putzen, ggf. schälen. Die Stiele aus den Pilzen drehen. Pilze abreiben. Paprika mit einem Sparschäler fein schälen. Ingwer schälen.

Gemüse und Pilze in etwa 2 cm lange, feine Streifen schneiden. Ingwer fein hacken.

Haselnussöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse, Pilze und Ingwer darin unter Wenden mit noch leichtem Biss andünsten. Mit Salz und Sojasauce würzen.

Für das Dressing Essig, Limettensaft, Honig, Salz und Piment d'Espelette verrühren. Das Öl untermixen.

Gemüsestreifen und Dressing mischen, auskühlen lassen.

Für das Pesto die Pilze putzen, Stiele ausdrehen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin unter Wenden anbraten, würzen.

Pilze und restliches Olivenöl fein mixen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Pilz-Pesto mischen, abschmecken.

Jörg Sackmann am 29. Januar 2019

# Caesar Salad

## Für 4 Personen

### Für das Dressing:

2 Eier	50 g Parmesan	100 ml Milch
3 Sardellenfilets	100 ml Geflügelfond	1 EL Kapern
1 EL Dijon-Senf	50 ml weißer Balsamico	2 Knoblauchzehen
1 EL Sauerrahm	1 EL Worcestersauce	Meersalz, Cayennepfeffer
100 ml Olivenöl	70 ml Traubenkernöl	

### Für den Salat:

80 g Baguette	1 Romanasalat	1 roter Chicorée
1 Bund Rucola	4 Tomaten	1 Bund rotes Basilikum
4 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer	4 Scheiben Frühstücksspeck
4 Sardellenfilets	8 Kapernbeeren	60 g Parmesan

Die Eier ca. 6 Minuten in kochendem Wasser weich kochen, dann herausnehmen, abkühlen lassen und schälen. 50 g Parmesan fein reiben und mit der Milch in einen Topf geben, aufkochen, dann abkühlen lassen. Das Baguette kurz anfrieren, damit es sich später besser schneiden lässt. Romanasalat und Chicorée putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Rucola abwaschen und abtropfen lassen. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz herausschneiden, die Kerne mit einem Teelöffel entfernen, dann die Tomatenhälften dritteln. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Baguette in sehr dünne Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit 3-4 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Die Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten. Für das Dressing 3 Sardellenfilets, Geflügelfond, Kapern, Senf, Balsamico, geschälten Knoblauch, Sauerrahm, Worcestersauce und die weich gekochten Eier in einen Mixbecher oder ein Pürierglas geben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und fein pürieren. Dann nach und nach in dünnem Strahl Olivenöl und Traubenkernöl zugeben, alles durch ein Sieb passieren. Zuletzt die Parmesanmilch unterrühren und nochmals abschmecken. Die Blattsalate und Rucola in große tiefe Teller oder Glasschalen einschichten. Mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die restlichen Sardellenfilets der Länge nach halbieren und mit den Tomaten, Kapernbeeren darauf geben. Restlichen Parmesan fein hobeln und darüber streuen. Mit einem Löffel das Dressing darauf verteilen, die Basilikumblätter darüber streuen, Baguette und Speckscheiben anlegen und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 05. Mai 2015

# Spargel-Möhren-Minz-Salat mit geräucherter Forelle

## Für 4 Personen

### Für den Salat:

800 g Spargel	500 g Frühlingsmöhren	Olivenöl
1 Prise Zucker	Salz	weißer Pfeffer
4 geräucherte Forellenfilets		

### Für die Minzvinaigrette:

2 Schalotten	2 Zweige frische Minze	70 ml Olivenöl
30 ml Limonenöl	40 ml weißer Balsamico-Essig	Salz
weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	Zucker

Spargel und Möhren schälen. Eventuell angetrocknete Enden vom Spargel abschneiden. Spargel und Möhren schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Minzvinaigrette Schalotten schälen und fein würfeln. Schalottenwürfel in ein feines Sieb geben und mit etwas heißem Wasser überbrühen. Schalotten abtropfen lassen.

Minze abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Minzblättchen in feine Streifen schneiden.

Öle, Essig, etwas Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker verquirlen. Die Minzblättchen und Schalotten untermischen.

Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft: nicht geeignet/Gasherd: max. Stufe 1).

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel und Möhren darin andünsten.

Zucker über das Gemüse streuen und leicht karamellisieren. Gemüse (der Spargel sollte noch leicht bissfest sein) mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse aus der Pfanne nehmen und mit der Minzvinaigrette marinieren.

Forellenfilets im vorgeheizten Backofen kurz erwärmen.

Filets aus dem Ofen nehmen, von der Haut lösen und in 2 cm große Stücke schneiden. Filet-Stücke und Spargel-Möhren-Minzsalat in 4 Schälchen verteilen. Nach Belieben mit gerösteten Schwarzbrot-Croûtons bestreut anrichten.

Jörg Sackmann am 02. Mai 2017

**Schwein**

# Geschmorte Schweine-Bäckchen mit Wurzelwerk

## Für 4 Personen

### Für die Schweinebäckchen:

750 g gepök., geräuch. Schweinebäckchen	Salz	Pfeffer
10 Schalotten	50 ml Olivenöl	150 ml Rotwein
100 ml Portwein	2 Lorbeerblätter	2 Zweige Thymian
1 TL geräuchertes Paprikapulver	800 ml Geflügelbrühe	

### Für das Wurzelwerk:

2 Karotten	2 Petersilienwurzeln	500 g Steckrübe
1 Knoblauchzehe	50 g Butterschmalz	2 Lorbeerblätter
2 Zweige Thymian	Salz	60 g Salzmandeln
60 ml Apfelessig	1 EL Aprikosengelee	Zucker

Schweinebäckchen kalt abspülen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten abziehen und längs vierteln.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise rundherum kurz kräftig anbraten.

Schalotten zugeben, goldbraun mit anbraten. In mehreren Portionen mit jeweils Rot- und Portwein ablöschen. Einkochen lassen, bis die Bäckchen und Schalotten rundum leicht glasiert sind. Lorbeerblätter, Thymian und Paprikapulver zugeben. Mit Geflügelbrühe auffüllen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1,5 Stunden sacht köcheln lassen, bis die Schweinebäckchen butterart geworden sind.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Schmorzeit das Wurzelgemüse putzen, schälen, waschen und abtropfen lassen. Petersilienwurzeln in 1,5 cm feine Stücke schneiden. Möhren in Streifen schneiden. Steckrübe zunächst in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann in 5 cm große Stifte schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einem weiten Topf erhitzen. Den Knoblauch darin hell andünsten.

Das Gemüse zugeben und unter vorsichtigem Wenden anschwitzen. Lorbeer und Thymian zugeben. Mit Salz würzen. Gemüse zugedeckt ca. 15 Minuten sacht weich schmoren.

Mandeln grob hacken, zum Gemüse geben. Mit Apfelessig ablöschen. Das Aprikosengelee vorsichtig unterrühren und alles leicht karamellisieren. Zusätzlich 100 ml vom Schweinebäckchen-Schmorfond zugeben und alles noch kurz ziehen lassen, bis das Gemüse gegart ist, aber noch leichten Biss hat. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Fleisch aus dem Schmorfond stechen, warm stellen. Den Fond offen sämig einkochen, abschmecken. Die Bäckchen wieder einlegen und noch leicht ziehen lassen.

Wurzelgemüse, Schmorbäckchen und Schmorfond anrichten.

Jörg Sackmann am 19. Februar 2019

# Schlachte-Platte im Blätterteig

## Für 4 Personen

### Für die Teigtaschen:

500 g Spitzkohl	2 Schalotten	1 kleiner Apfel
1,5 EL Butter	40 ml Balsamico	100 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	weißer Pfeffer
60 ml Rieslingsekt	1 TL Honig	4 Zweige Majoran
150 g Kasseler-Nacken	2 Blutwürste im Naturdarm	2 Leberwürste im Naturdarm
400 g Blätterteig	2 Eigelb	2 EL Milch
40 g Speck, dünn	1 Zwiebel	1 EL Mehl
100 ml Frittierfett		

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	100 g Sauerkraut
30 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	80 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Kohl waschen, halbieren und den Strunk ausschneiden, dann Kohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotten und Apfelscheiben darin farblos anschwitzen. Balsamico zugeben und diesen etwas einkochen lassen, dann Geflügelfond angießen und aufkochen. Kohlstreifen in den kochenden Ansatz geben und leicht salzen. Lorbeerblatt, Thymian und etwas Pfeffer zugeben und alles zugedeckt ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Dann den Sekt aufgießen, weitere 10 Minuten kochen. Zuletzt Honig und 1 TL Butter untermischen und das Kraut abschmecken. Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kasseler in dünne (2 mm) Spalten schneiden. Von Blut und Leberwurst den Darm entfernen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig dünn ausrollen und in 4 Rechtecke von 16 x30 cm schneiden. In die Mitte der Teigstücke etwas Kraut, darauf Blut-, Leberwurst und Kasseler legen. Mit etwas Kraut bedecken und mit frischem Majoran bestreuen. Eigelbe mit Milch verquirlen. Die Seitenränder des Blätterteigs mit verquirltem Eigelb bestreichen, überschlagen und zu einem Päckchen verschließen. Mit der Verschlussnaht nach unten die Päckchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Oberfläche der Teigpäckchen komplett mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit für die Sauce Schalotte schälen und fein schneiden. Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Sauerkraut zugeben, mit Weißwein ablöschen und diesen etwas einkochen lassen. Dann Geflügelbrühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Sahne hinzufügen, einmal aufkochen. Die Sauce fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Rest Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin knusprig braten. Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden, Mehl darüber streuen und gut mischen. In einer tiefen Pfanne Frittierfett erhitzen und die Zwiebelstreifen darin knusprig ausbraten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Blätterteigtaschen auf Tellern anrichten, aufschneiden, die Sauce angießen, Speck und Zwiebeln obenauf geben und servieren.

Jörg Sackmann am 11. Oktober 2016

# Schweine-Bauch-Braten, Honig-Senf-Soße, Radieschen-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Schweinebauch:

1 Zwiebel	1 Karotte	1 Petersilienwurzel
1/2 Bund frischer Majoran	1 TL Kreuzkümmel	Pfeffer
800 g Schweinebauch	Salz	

### Für die Sauce:

1 rote Zwiebel	1 Essiggurke	1 EL Olivenöl
60 ml Malzessig	100 ml Rotwein	350 ml Fleischbrühe
5 getrocknete Pflaumen	1 TL Honig	1 TL scharfer Senf
1 Prise Kreuzkümmel	Salz	

### Für den Salat:

1 Bund Radieschen	3 EL Balsamico	5 EL Olivenöl
1 TL Honig	1 TL scharfer Senf	1 EL Chili-Chicken-Sauce
Salz	Zucker	1/2 Romanasalat

### Für die Kartoffeln:

6 kleine Kartoffeln	120 ml Olivenöl	Salz
---------------------	-----------------	------

Den Backofen 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebel, Karotte und Petersilienwurzel schälen und in grobe Stücke schneiden.

Majoran abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Gemüswürfel mit Majoran, Kreuzkümmel und grob gemahlenem Pfeffer in einen Schmortopf geben. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten darauf legen und so viel Wasser (ca. 2 l) angießen, bis das Fleisch zu 2/3 mit Wasser bedeckt ist. Den Schmortopf mit passendem (backofengeeignetem) Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen den Schweinebauch zunächst 1,5 Stunden garen. Dann Salz zugeben und nochmals 1 Stunde garen. Dann aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Tipp: Den Schweinebauch kann man bereits am Vortag garen, dann im Topf auskühlen lassen und anschließend kühl stellen. Vor der weiteren Verarbeitung einfach den Schmortopf mit dem Schweinebauch auf dem Herd erhitzen, bis der Bauch wieder warm ist.

Für die Sauce Zwiebel schälen und fein schneiden, Essiggurke fein würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel mit Essiggurke darin anschwitzen. Mit Malzessig und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen.

Dann ca. 300 ml Kochfond vom Schweinebauch abschöpfen und mit der Fleischbrühe zugeben und die Flüssigkeit um gut die Hälfte einkochen lassen.

Für den Salat die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Balsamico mit Olivenöl und 3 EL vom Schweinebauch-Kochfond in eine Schüssel geben. Honig, Senf und Chili-Chicken-Sauce hinzufügen und alles gut vermischen. Die Marinade mit Salz und Zucker abschmecken.

Radieschen in die Marinade geben und 20 Minuten darin ziehen lassen.

Romanasalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Backofengrill oder Oberhitze auf höchste Temperatur einschalten.

Den gegarten Schweinebauch aus dem Schmorfond nehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Backblech geben und ca. 10 Minuten im Ofen knusprig garen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Pflaumen fein würfeln.

Senf und Honig unter die Sauce rühren, die Pflaumen untermischen und mit Kreuzkümmel und

Salz abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin knusprig und goldbraun garen. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und leicht salzen.

Kurz vor dem Anrichten Romanasalat und Schnittlauch unter die Radieschen mischen.

Den Schweinebauch aufschneiden, anrichten und mit der Sauce überziehen. Kartoffelchips und den Salat dazu reichen.

Jörg Sackmann am 05. März 2019

# Schweine-Filet mit Kräuter-Lack, Radieschen-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für das Fleisch:

2 Tomaten	2 ToastbrotscHEiben	3 EL Olivenöl
100 g Lauch	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
80 g Gorgonzola Dolce	1 Eigelb	20 ml heller Balsamico
Salz	Piment-d'Espelette	100 ml Sojasauce
50 ml Pflaumenwein	1 TL scharfer Senf	1 TL Honig
1 Schweinefilet (600 g)	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter

### Für das Gemüse:

600 g weiße Radieschen	3 Stängel glatte Petersilie	40 g Butter
1 TL Zucker	20 ml heller Balsamico	2 EL Wasser
Salz	1 Prise Piment-d'Espelette	100 g Sahne
2 EL Crème-fraîche		

Für die Füllung die Tomaten waschen, am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen, herausnehmen, die Schale abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen, dann die Viertel in feine Würfel schneiden.

Vom Toastbrot die Rinde entfernen, das Brot in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. 4. Den Lauch putzen, waschen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Den Käse in kleine Würfel schneiden.

Tomaten, geröstete Brotwürfel, Lauch, die Hälfte der Kräuter, Käse und Eigelb in eine Schüssel geben. Balsamico, 2 EL Olivenöl, je eine gute Prise Salz und Piment dEspelette zugeben, alles gut vermischen und die Füllung 10 Minuten stehen lassen.

Für den Kräuterlack Sojasauce und Pflaumenwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Dann Senf, Honig und die restlichen Kräuter untermischen, den Topf vom Herd ziehen.

Das Schweinefilet parieren, also eventuell vorhandenes Fett, Sehnen oder Silberhaut entfernen. Dann mit einem dünnen, langen Messer jeweils in der Mitte der Seitenränder einen langen Schnitt in das Filet einschneiden, so dass eine Tasche zum Füllen entsteht.

Die Füllung mit einem Löffel in die Fleischtasche geben, evtl. mit einem Rührlöffelstiel nach innen drücken. Die seitliche Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen.

Das Filet rundum mit dem Kräuterlack bestreichen und nochmals 10 Minuten stehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das gefüllte Schweinefilet darin rundherum anbraten. Dann in eine Auflaufform legen (oder in der backofentauglichen Pfanne), in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10-15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für das Gemüse die Eiszapfen waschen und schälen, dann schräg in Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne 2/3 der Butter erhitzen und die Eiszapfen darin anschwitzen. Mit Zucker bestäuben und hell schmelzen, mit Balsamico und Wasser ablöschen, mit Salz und Piment dEspelette würzen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

Dann Sahne und Crème fraîche zugeben und cremig einkochen.

Das Schweinefilet aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne Butter erhitzen und das Schweinefilet darin nochmals

schwenken. Herausnehmen und schräg in gleichmäßig große Stücke aufschneiden.21. Unter das Gemüse restliche Butter in kleinen Stücken zugeben und die Petersilie untermischen. Gemüse auf die Tellermitte geben und die Fleischscheiben oben aufsetzen.

Jörg Sackmann am 20. April 2021

# Schweine-Kinn mit Senfgurken und Gersten-Ragout

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Karotte	800 g Schweinekinn, gepökelt
1/2 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter	1 Zweig Majoran
1 Zweig Thymian	2 EL Pfefferkörner	1 Bio-Zitrone
300 ml Weißwein	Senfgurke	300 g Salatgurke
30 g Zucker	100 ml weißer Balsamico	200 ml Wasser
2 EL Senfsaat	1 Msp. Piment, gemahlen	2 Lorbeerblätter
1 TL scharfer Senf	3 Schalotten	1/2 Bund Dill
Gewürzsalz	75 g Meersalz	1 TL getrocknetes Bohnenkraut
1/2 TL scharfes Paprikapulver	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Koriandersaat
1 TL getrockneter Majoran	1/2 TL Fenchelsaat	
<b>Gerstenragout:</b>		
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	150 g Perlgraupen
400 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	50 g Bergkäse
1 TL Zitronenöl	1 EL Butter	

Zwiebel und Karotte schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Gemüsewürfel mit Schweinekinn, Kümmel, Lorbeerblätter, Majoran, Thymian und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale in direkt mit in den Topf reiben. Wein und 1,5 l Wasser angießen und aufkochen. Dann die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch ca. 2,5 Stunden leicht köcheln lassen, bis es weich ist. Anschließend im Sud auskühlen lassen.

Für die Senfgurken Gurken schälen und in 3 cm große Scheiben schneiden.

Den Zucker in einen Topf geben und hellgelb karamellisieren, mit Balsamico ablöschen und das Wasser angießen. Senfsaat, Piment, Lorbeerblätter und Senf untermischen. Die Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden und ebenfalls zugeben, alles aufkochen und 1 Minute köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen, den abgebrausten Dill und die Gurkenstücke einlegen und 1 Stunde ziehen lassen.

Für das Gewürzsalz Meersalz, Bohnenkraut, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriandersaat, Majoran und Fenchelsaat in einen Cutter geben und fein mixen. In ein Schraubglas abfüllen.

Für das Gerstenragout die Zwiebel schälen und fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen. Graupen zugeben, ebenfalls anschwitzen mit Gemüsefond ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit etwa 1/4 der marinierten Gurkenscheiben fein würfeln. Bergkäse fein reiben.

Das gekochte Schweinekinn in ca. 2 cm starke Scheiben schneiden, gut abtrocknen.

Ist die Gerste bissfest, Käse und unterrühren, mit Zitronenöl abschmecken. Butter untermischen und die Gurkenwürfel unterheben.

Schweinekinn in einer Pfanne kurz anbraten.

Das Gerstenragout in der Tellermitte anrichten, eingelegte Gurkenstücke aufsetzen, in die Zwischenräume die gebratenen Fleischstücke setzen. Mit etwas vom Gewürzsalz bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. Januar 2017

## Sommerlicher Käse-Salat mit Minutenschnitzeln

### Für 4 Personen

#### Für den Käsesalat:

3 kleine Zwiebeln	2 Zweige Zitronenthymian	1 EL Mehl
300 ml Pflanzenöl	Salz	Piment-d'Espelette
400 g Erdbeeren	450 g Greyerzer	1/2 Chilischote
1 Bio-Orange	10 Walnusskerne	1 EL Walnussöl
2 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	1 Prise Zucker
weißer Pfeffer		

#### Für das Fleisch:

1 Chinakohl (ca. 400 g)	350 g Schweinelende	100 g Butter
Salz	Pfeffer	3 EL Sojasauce
1 TL Honig	100 ml Gemüsebrühe	1 Spritzer Zitronensaft

Die Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

2/3 der Zwiebelstreifen mit dem Mehl mischen.

Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die bemehlten Zwiebeln darin knusprig rösten.

Anschließend herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz, Piment d'Espelette und der Hälfte der Thymianblättchen würzen.

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen und putzen. Je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln.

Den Käse entrinden und in feine Streifen schneiden.

Chilischote abwaschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und die Orange auspressen.

Walnusskerne grob hacken.

In einer Schüssel Walnussöl, Olivenöl, Balsamico, Orangensaft, 1 Prise abgeriebene Orangenschale, restliche Thymianblättchen und Chili in eine Schüssel geben und zu einem Dressing verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche rohe Zwiebelstreifen, Käsestreifen, Walnüsse und 2/3 der Erdbeeren zugeben und untermischen.

Für das Fleisch den Chinakohl in einzelne Blätter teilen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Die Schweinelende in dünne Scheiben (ca. 5 mm) schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Fleischscheiben darin kurz von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und wieder aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne restliche Butter erhitzen und die Chinakohlblätter darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Ebenfalls aus der Pfanne nehmen.

Den Bratensatz mit Sojasauce und Honig ablöschen, Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Mit Zitronensaft abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben und Chinakohl-Blätter in der Marinade wenden.

Chinakohlblätter auf den Tellern anrichten, Fleisch darauf geben.

Den Käsesalat in die Mitte des Tellers geben, mit den Röstzwiebeln bestreuen. Mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Jörg Sackmann am 22. Juni 2021



# Suppen

# Schaumsuppe von geschmorten Ochsenherz-Tomaten

## Für 4 Personen

### Für die Suppe:

4 Ochsenherztomaten	2 kleine Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	2 EL Tomatenmark	6 cl weißer Balsamico
2 Zweige Thymian	2 Stiele Basilikumzweig	1 Chilischote
600 ml Gemüfefond	Salz	Zucker

### Für die Sahne:

2 Stiele Basilikum	75 g Sahne	1 Msp. Bio-Orangenschale
Salz	Pfeffer	Piment-d'Espelette

### Für die Tomaten:

5 kleine Strauchtomaten	5 gelbe Strauchtomaten	1 Ochsenherztomate
Olivenöl	2 Zweige Thymian	Bio-Orangenschale
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer
Piment-d'Espelette	1/2 Bund Basilikum	

Für die Suppe Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren.

Eine Grillpfanne stark erhitzen. Die Tomatenstücke auf den Schnittflächen darin kräftig anrösten, sodass ein schönes Grillaroma entsteht.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Tomatenmark einrühren. Mit Balsamico ablöschen und einkochen.

Thymian und Basilikum abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Chili putzen, entkernen und würfeln.

Geschmorte Ochsenherztomaten, Chili und Kräuter unter die Balsamico-Reduktion mischen. Mit dem Geflügelfond auffüllen und einmal aufkochen lassen.

Die Zutaten im Fond fein mixen, durch ein feines Sieb passieren und abschmecken.

Für die aromatisierte Sahne Basilikum abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Sahne steif schlagen, mit Orangenschale, Basilikum, Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Kühl stellen.

Für die geschmorten Tomaten Strauch- und Ochsenherztomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, abziehen. Ochsenherztomate in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl, Thymian, Orangenschale und Zucker in einem Topf erhitzen. Ganze Strauchtomaten und Tomatenscheiben zugeben und alles kurz anschmoren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Piment d'Espelette abschmecken.

Basilikum abbrausen, fein schneiden und untermischen.

Tomatencremesuppe aufschäumen und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Mit Schmortomaten und Aroma-Sahne anrichten.

Jörg Sackmann am 22. August 2017

# Vegetarisch

## Blumenkohl-Risotto mit Basilikum-Gelee

### Für 4 Personen

140 g Risottoreis	2 EL Olivenöl	ca. 500 ml Gemüsebrühe
Salz, weißer Pfeffer	1 Kopf Blumenkohl	100 g reifer Parmesan
60 g kalte Butter		

### Für die Trauben:

1 Schalotte	1 Blatt Kafirlimette	1 Sternanis
1 EL Rapsöl	1 Msp. Anapurna Curry	Salz, weißer Pfeffer
80 ml Portwein, weiß	300 ml Traubensaft	60 g helle große Rosinen

### Für das Basilikumgelee:

30 g Basilikum	10 g Blattspinat	1 EL Pinienkerne
10 g Parmesan	150 g Gemüsebrühe	etwas Salz, Piment-d'Espelette
1 g Agar Agar		

Reis in 1 EL Olivenöl anschwitzen und mit heißer Gemüsebrühe auffüllen, der Reis muss bedeckt sein. Mit Salz und Pfeffer würzen und 6 Minuten garen. Blumenkohl waschen, 200 g Blumenkohl fein hobeln, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Den gehobelten Blumenkohl zum Risotto geben und weitere 7 Minuten garen. Eventuell noch etwas Brühe dazugeben.

Für die Aron Trauben die Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Limettenblatt fein schneiden, den Sternanis mörsern. Schalotte in Rapsöl anschwitzen, Limettenblatt, Sternanis, Curry, Salz, Pfeffer und Portwein zugeben und ganz reduzieren lassen. Die Reduktion mit Traubensaft ablöschen, aufkochen, etwas abkühlen lassen und lauwarm über die Rosinen gießen. Bis zum Anrichten in der Flüssigkeit aufbewahren.

Das Risotto vom Herd nehmen und fein geriebenen Parmesan und Aron Trauben unterheben. Mit Butter montieren und abschmecken.

Für das Basilikumgelee Basilikumblätter und Blattspinat kurz blanchieren, im Mixer mit Pinienkerne, Parmesan und der Hälfte der Gemüsebrühe fein mixen, passieren und mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Restliche Gemüsebrühe mit Agar Agar aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Zum Basilikumpüree geben und in ein flaches Gefäß 5 cm hoch einfüllen und 1 Stunde auskühlen lassen. 1 cm große Würfel schneiden.

Blumenkohlscheiben in 1 EL Olivenöl von beiden Seiten goldbraun anbraten und auf einem Küchenpapier trocken legen.

Risotto auf dem Teller anrichten. Mit Blumenkohlscheiben, Aron Trauben, Basilikumgelee und Basilikumblättern garnieren. Etwas gehobelten Parmesan drüberstreuen.

Jörg Sackmann am 28. April 2015

# Bratkartoffel-Salat mit Radieschen-Vinaigrette, Spiegelei

## Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, festk.	Salz	3 Schalotten
5 EL Pflanzenöl	300 ml Gemüsebrühe	3 EL süßer Senf
1 EL Kräuternessig	Salz	Pfeffer
1 Bund Radieschen	1 Bund Schnittlauch	2 Laugen-Brezeln
4 EL Butter	4 Eier	

Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen.

Gegarte Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und noch warm pellen. Kartoffeln auskühlen lassen.

Schalotten schälen, fein würfeln.

Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl langsam goldgelb knusprig braten. Kurz bevor die Kartoffeln knusprig sind, die Schalotten zugeben und mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Für die Vinaigrette die Gemüsebrühe erwärmen. Den süßen Senf und das restliche Öl einrühren und mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing noch warm über die Kartoffelscheiben geben und etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Zwischendurch gelegentlich durchrühren. Dann nochmals abschmecken.

Radieschen waschen und in Stifte schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Radieschen und Schnittlauch unter den Bratkartoffelsalat heben.

Brezeln in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig braten.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bratkartoffelsalat auf Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf setzen und die Brezelcroutons darüber streuen.

Jörg Sackmann am 21. April 2020

# Champignons in Käse- Meerrettich- Soße mit Kartoffel- Nudeln

## Für 2 Personen

Kartoffelnudeln	500 g Kartoffeln, mehlig	Salz
50 g Weizenmehl (405)	25 g Hartweizengrieß	25 g Kartoffelstärke
30 g Butter	1 Eigelb	1 Prise Muskat
Soße	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
3 EL Butter	60 ml Weißwein	10 ml weißer Balsamico
30 ml trockener Wermut	1 Zweig Thymian	1 Spritzer Zitronensaft
200 ml Geflügelbrühe	250 g Steinchampignons	Salz, Pfeffer
100 g Sahne	100 ml Milch	80 g Parmesan
5 g Staudensellerieblätter	frischer Meerrettich	

Kartoffeln waschen und mit der Schale in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, dann abschütten und pellen.

Die noch warmen Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß, Stärke, Butter und Eigelb zugeben, mit Salz und Muskat würzen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen und in fingerlange schräge Stücke schneiden. Diese mit dem Handrücken, etwas flach drücken.

In einem Topf mit siedendem Salzwasser die Kartoffelnudeln garen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Sieblöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Für die Soße Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen, Schalotten zugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein, weißem Balsamico und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Thymian abrausen, trocken schütteln und mit Knoblauch und Zitronensaft zugeben. Mit Geflügelbrühe auffüllen und diese zur Hälfte einkochen.

Pilze putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne und Milch zum Soßenansatz geben und aufkochen. Parmesan fein reiben und in die heiße aber nicht mehr kochende Soße geben und abschmecken.

Pilze in die Soße geben und ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Staudensellerieblätter abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Meerrettich schälen und frisch reiben (ca. 2 EL). 1 EL Meerrettich unter die Soße rühren.

Kartoffelnudeln gut mit der Soße vermischen, Staudensellerieblätter zugeben.

Alles in tiefen Tellern anrichten, mit Staudensellerieblättern und etwas geriebenem Meerrettich bestreuen.

Jörg Sackmann am 02. Februar 2016

## Chicorée-Cannelloni mit kandierten Walnüssen

### Für 4 Personen

300 ml Wasser	40 g Zucker	1 Spritzer Zitronensaft
1 EL Butter	Salz	1 Msp. Safranfäden
1 Lorbeerblatt	4 Chicorée	250 g Mehl
1 Ei	3 Eigelb	1 EL Olivenöl
50 g Puderzucker	80 g Walnüsse	150 g Blauschimmelkäse
50 g kleine Weißbrotwürfel		

300 ml Wasser aufkochen, mit 40 g Zucker, Zitronensaft, Butter, 10 g Salz, Safran und Lorbeerblatt aufkochen und köcheln lassen. Anschließend den Fond passieren. Chicorée einzeln mit etwas Fond in hitzefeste Lebensmittelbeutel (z.B. Vakuumbbeutel) geben, mit dem Fond begießen und gut verschließen. In einen Topf mit 85 Grad heißem Wasser geben und ca. 50 Minuten garen. Mehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, 1 Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpacken und 1/2 Stunde ruhen lassen. Puderzucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren, die Walnüsse untermischen, alles auskühlen lassen und grob zerschneiden. Dann den Nudelteig dünn ausrollen und in Rechtecke (24 x 14 cm) schneiden. Diese in kochendem Salzwasser kurz kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und auf einem Tuch trocken. Den geschmorten Chicorée auspacken, den Fond auffangen, die Blätter abzupfen und ebenfalls auf einem Tuch trocken. 100 g Käse in kleine Balken schneiden. Frischhaltefolie glatt und ohne Falten auf einen Tisch legen und mit den Chicoréeblättern, gut überlappend in der Größe der Nudelplatten belegen und leicht plattieren. Anschließend die Nudelplatten auf den Chicorée legen, am unteren Rand eine Reihe der Käsebalken legen. Die Folie vorsichtig und fest zurollen und zum Fixieren noch einmal in Alufolie einwickeln. Kurz vor dem Anrichten für ca. 3 Minuten in heißes Wasser geben. Danach die Rolle auspacken, halbieren und mit Brotwürfeln und dem restlichen Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im vorgeheizten Ofen kurz gratinieren. Den aufgegangen Fond in einem Topf erwärmen. Die Cannelloni anrichten, etwas Fond angießen und mit den kandierten Nüssen bestreuen.

Jörg Sackmann am 10. November 2015

# Chinakohl mit Preiselbeeren, Süßkartoffeln und scharfen Nüssen

## Für 4 Personen:

### Für die Süßkartoffeln:

2 Süßkartoffeln (à ca. 350 g)	grobes Salz (ca. 1 kg)	1 EL Butter
3 EL Olivenöl	1 TL Orangen-Abrieb	Salz

### Für die Nüsse:

0,5 Wasabipaste	1 TL Erdnussöl	30 g Zucker
100 g Paranüsse	1 Prise Salz	

### Für den Kohl:

2 Orangen	1 Zwiebel	30 g eingel. Ingwer
3 EL Ingwersaft	3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
60 ml Sojasauce	2 Chinakohlköpfe (à 150 g)	3 EL Erdnussöl
2 EL Preiselbeeren, (Glas)		

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Süßkartoffeln abwaschen.

In eine Auflaufform etwa 2 cm hoch grobes Salz geben. Die Süßkartoffel darauf setzen. Die Butter in kleinen Stücken darauf geben und so im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten weich garen.

In der Zwischenzeit für die Nüsse Wasabipaste mit Erdnussöl verrühren. Zucker in einer Pfanne schmelzen, Wasabipaste einrühren, die Nüsse zugeben und darin karamellisieren und mit einer Prise Salz würzen.

Für den marinierten Kohl die Orangen mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann über einer Schüssel die Orangenfilets ausschneiden, den entstehenden Saft in der Schüssel auffangen. Wenn alle Filets herausgelöst sind, den Orangenrest über der Schüssel ausdrücken. Die Orangenfilets für die Dekoration zur Seite legen.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Eingelegten Ingwer in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Ingwersaft zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Sojasauce und Ingwerstreifen zugeben, Orangensaft zugeben und die Marinade mit Salz abschmecken.

Chinakohl der Länge nach vierteln, gut waschen und abtropfen lassen.

Die gegarten Süßkartoffeln schälen und fein schneiden. Die Kartoffelscheiben mit Olivenöl und Orangenabrieb mischen und mit Salz abschmecken.

In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen, Chinakohlviertel darin kurz von allen Seiten anbraten. Die Marinade angießen und einmal aufkochen lassen.

Kohlviertel aus der Pfanne nehmen und die Marinade noch etwas einkochen lassen.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen, restliches Olivenöl untermischen und die Marinade abschmecken.

Chinakohl auf Teller geben, etwas von der eingekochten Marinade darüber träufeln, Süßkartoffeln darum herum geben. Mit Nüssen bestreuen, Preiselbeeren und Orangenfilets darüber geben.

Jörg Sackmann am 20. Oktober 2020

## Couscous-Salat mit Feigen-Tatar

### Für 4 Personen

#### Weingelee:

250 ml kräftiger Rotwein      120 ml Portwein      20 g Zucker  
3 Blatt Gelatine

#### Couscous-Salat:

150 g Ananas      1 Orange      1 Grapefruit  
200 g Couscous      1/2 TL Curry      1 Prise Raz-el-Hanout  
30 ml Reisessig      30 ml Sweet-Chili-Chicken-Sauce      20 ml Austernsauce  
150 ml Weißwein      20 ml Olivenöl      2 Bio-Limetten  
2 Stängel Zitronengras      50 g Butterflocken

#### Feigen-Tatar:

400 g reife Feigen      200 g Blauschimmelkäse      Salz  
1 Prise Piment-d'Espelette      50 g Macadamianüsse

Wein und Portwein und Zucker in einen Topf geben, aufkochen und um die Hälfte einkochen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen eingekochten Wein auflösen. Die Flüssigkeit in eine kleine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form geben und gut auskühlen lassen und fest werden lassen (im Kühlschrank, mindestens 1,5 Stunden).

Ananas schälen, halbieren und den festen Mittelstrunk heraus schneiden, das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Orange und Grapefruit mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets herausschneiden und diese fein würfeln. Couscous, Curry, Raz el Hanout, Reisessig, Sweet Chili Chicken Soße, Austernsoße, Weißwein, Früchte und Olivenöl mischen und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Die Limetten heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Dann Saft und Schale in einen Topf geben. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras klein schneiden, zum Limettensaft geben, mit 1 l Wasser auffüllen und aufkochen. Ein Sieb mit dünnem Passiertuch auslegen, mit gequollener Couscousmasse füllen und abdecken. Das Sieb auf dem Topf über heißem Wasserdampf ca. 20 Minuten garen. Anschließend die Butterflocken unter den Couscous arbeiten.

Zwei große Feigen beiseite legen. Die restlichen Feigen schälen und in Würfel schneiden. Blauschimmelkäse grob reiben. Mit den Feigenwürfeln mischen und mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Die restlichen beiden Feigen in große Würfel. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und dann fein reiben.

Das Weingelee mit Hilfe der Folie aus der Form nehmen, die Folie entfernen und das Gelee in kleine Würfel schneiden.

Couscous mit Hilfe eines Metallrings auf einem Teller anrichten. Feigenkäsesalat in der Mitte auf den Couscous setzen. Mit Feigenwürfel, den Weingeleewürfeln und den Macadamianüssen garnieren.

Jörg Sackmann am 14. März 2017

# Gebratener, marinierter Kürbis, karamellierte Nüsse

## Für 4 Personen

### Für die Zwiebeln und Kürbis:

200 g Lauchzwiebeln	10 g Ingwer, frisch	3 EL Zucker
300 ml Wasser	50 ml weißer Balsamico	Salz
800 g Hokkaido-Kürbis	Rapsöl	2 EL Butter

### Für die Mayonnaise:

2 Eigelbe	1 TL Senf, mittelscharf	Salz
Piment-d'Espelette	100 ml Haselnussöl	50 ml Traubenkernöl

### zusätzlich:

20 g Haselnüsse	20 g Walnusskerne	2 EL Zucker
Piment-d'Espelette	3 Zweige Estragon	40 g Quittengelee

Die kleinen Zwiebeln schälen. Je nach Größe der Zwiebeln diese ganz lassen, vierteln oder halbieren.

Den Ingwer mit der Schale in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einem Topf mit 300 ml Wasser aufkochen, Essig zugeben und den Fond mit Salz abschmecken.

Ingwer und Zwiebeln in den heißen Fond geben, 5 Minuten darin leicht köcheln lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen und Zwiebeln im Fond auskühlen lassen.

Für die Mayonnaise die Eigelbe mit Senf, etwas Salz und Piment d'Espelette in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Haselnussöl erst tropfenweise, dann in feinem Strahl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben. Dann noch das Traubenkernöl unterschlagen und alles zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Mit Salz abschmecken.

Die Mayonnaise in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle umfüllen, und bis zum Anrichten kalt stellen.

Den Kürbis waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Kürbishälften in etwa 1 cm breite Spalten schneiden.

In einer Grillpfanne etwas Rapsöl erhitzen und die Kürbisspalten darin von beiden Seiten langsam jeweils ca. 2 Minuten braten. Der Kürbis sollte auf jeden Fall noch einen leichten Biss haben. Haselnüsse und Walnüsse grob hacken.

In einer Pfanne Zucker goldgelb karamellisieren, die gehackten Nüsse zugeben, mit etwas Piment d'Espelette würzen und kurz schwenken, dann die Nüsse aus der Pfanne nehmen und auf ein Stück Pergamentpapier geben.

Den Estragon abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, ca. 60 ml vom Zwiebelfond zugeben. Die gebratenen Kürbisspalten kurz darin wenden. Die Zwiebeln aus dem Fond nehmen, abtropfen lassen und ebenfalls mit in die Pfanne geben.

Zum Anrichten die Kürbisspalten und Zwiebeln auf Teller verteilen. Quittengelee leichter erwärmen und darüber träufeln. Die Mayonnaise auf die Kürbisspalten aufdressieren. Die gehackten Nüsse aufstreuen und den feingezupften Estragon darüber verteilen.

Jörg Sackmann am 12. Oktober 2021

# Gemüse-Panaché, Staudensellerie-Pesto, Lakritz-Sabayon

## Für 4 Personen

Gewürzmarinade	40 g Zucker	120 ml weißer Balsamico
500 ml Wasser	3 Schalotten	20 g Senfsaat
5 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	1 Bund Dill
Gemüse	1 Kohlrabi	3 Schalotten
3 Stangen Staudensellerie	100 g frische Erbsen	100 g Zuckerschoten
1 Salatgurke	1 rote Paprika	20 g Pinienkerne
12 schwarze Oliven	Pesto	40 g Staudensellerieblätter
30 g Parmesan	1 TL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Meersalz, Piment-d'Espelette	Sabayon	1 Schalotten
80 ml Weißwein	1 TL Lakritzpulver	100 ml Gewürzmarinade
2 Eigelb	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer
100 ml Rapsöl		

Für die Gewürzmarinade Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit Essig ablöschen und 500 ml Wasser angießen. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Senfsaat, Pimentkörner und Lorbeerblätter im Mörser zerstoßen und mit den Schalotten in das kochende Essigwasser geben. Alles ca. 30 Sekunden köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen. Den Dill einlegen und ziehen lassen.

Für das Gemüse Kohlrabi und Schalotten schälen. Staudensellerie waschen. Kohlrabi und Staudensellerie in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten achteln, ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Die Zuckerschoten halbieren und zusammen mit den Erbsen kurz blanchieren und abtropfen lassen. Gurke und Paprika schälen, halbieren, die Kerne bzw. das Kerngehäuse entfernen. Gurke fein hobeln, Paprika in feine Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die schwarzen Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Den Gewürzmarinadensud passieren, Kohlrabi, Salatgurke, Schalotten und Staudensellerie in die Marinade einlegen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Für das Pesto Staudensellerieblätter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan reiben. Sellerieblätter mit Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, etwas Salz und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und zu einem Pesto pürieren.

Für die Sabayon Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Weißwein aufkochen, die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen, das Lakritzpulver zugeben. Den Topf vom Herd ziehen. 100 ml Gewürzmarinadenfond zugeben, nach und nach die Eigelbe und das Ei mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles auf dem Herd auf 70 Grad (es darf nicht wärmer werden, sonst gerinnt das Ei) aufschlagen. Mit einem Stabmixer das Rapsöl einmischen, anschließend alles in einen Edelstahl Siphon (Sahne-Siphon) füllen, schließen und im Wasserbad bei 70 Grad warm halten, gelegentlich Schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. Mariniertes Gemüse auf dem Teller schön platzieren. Erbsen, Erbsenschoten, Oliven, Pinienkerne und Paprika dazu geben. Das Gemüse mit dem Pesto beträufeln und den Lakritz-Sabayon in die Zwischenräume geben.

Jörg Sackmann am 21. Juli 2015

## Gemüse-Schnitzel

### Für 4 Personen

100 g Brokkoli	100 g Blumenkohl	Salz
100 g Karotte	100 g Champignons	3 EL Olivenöl
Pfeffer	150 ml Milch	80 g Sahne
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
80 g Instant-Polenta	Muskat	30 g Parmesan
80 g gegarte Maiskörner	1 Spritzer Chili-Chickensauce	1 Spritzer Sojasauce
5 g Ingwer	Cayennepfeffer	2 EL Mehl
1-2 Eier	ca. 150 g Pankomehl	Pflanzenfett
1 Bio-Zitrone	1 Schale Kresse	1 Spritzer weißer Balsamico
Tomatendip	2 Tomaten	1 Schalotteca. 110 ml Olivenöl
1 TL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	1 Bund Basilikum
1 Eigelb	1 EL scharfer Senf	1 Prise Zucker
1 Spritzer weißer Balsamico	1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Sauerrahm

Brokkoli und Blumenkohl putzen, die Röschen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen lassen und in 1 cm große Stücke schneiden. Karotte schälen, in 5 mm große Würfel schneiden, in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Pilze putzen, in 1 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Polenta Milch, Sahne und Butter mit je einem Zweig Thymian und Rosmarin in einen Topf geben und aufkochen. Maisgrieß unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze unter Rühren quellen lassen. Den Parmesan fein reiben. Die Kräuterzweige wieder herausnehmen und den Parmesan unter die gequollene Polenta rühren. Maiskörner und das restliche vorgegarte Gemüse in eine Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl, Chili Chickensauce, Sojasauce, frischem geriebenen Ingwer, Salz und Cayennepfeffer würzen und abschmecken. Dann unter die Polenta mischen. Die Masse auf ein tiefes mit Olivenöl ausgepinseltes Backblech ca. 1,5 cm dick aufstreichen und auskühlen lassen. Für den Tomatendip die Tomaten am Strunkansatz einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, schälen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark und Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut durch schwenken und abkühlen lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eigelb mit Senf, 1 Prise Zucker, Balsamico und Zitronensaft verrühren, langsam unter Rühren ca. 100 ml Olivenöl zugeben und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Sauerrahm, Basilikum und die angeschwitzten Tomaten zugeben und abschmecken. Mit einem Ring von 10 cm Durchmesser Gemüse-Polentakreise ausstechen. Diese in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit Pankomehl panieren. Die Kreise in einer Pfanne mit Pflanzenfett von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Zitrone in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kresse mit einem Spritzer Olivenöl und Balsamico marinieren. Gemüseschnitzel anrichten, Zitronenscheiben obenauf geben, Tomatendip mit anrichten und mit Kresse garniert servieren.

Jörg Sackmann am 10. Februar 2015

# Gestockte Kartoffel-Ei-Creme mit Erbsen-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für die Kartoffelcreme:

150 g neue Kartoffeln	500 ml Geflügelfond	100 ml Portwein
100 ml trockener Wermut	1 Bio-Zitrone	150 g Crème-double
50 g Crème-fraîche	Salz	Cayennepfeffer
40 g Butter	2 Eier	1 Eigelb

### Für die Chips:

2 neue Kartoffeln	400 ml Olivenöl	Salz
Piment-d'Espelette		

### Für das Erbsengemüse:

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
20 ml Apfelessig	300 ml Geflügelfond	400 g frische Erbsen, gepalt
1 EL Korinthen	1 Stängel Minze	2 EL Crème fraîche
Salz	Piment-d'Espelette	1 Prise Zucker

Für die gestockte Creme die Kartoffeln waschen, schälen und kleinschneiden.

Kartoffelstücke mit dem Geflügelfond in einen Topf geben und weichkochen (ca. 10 Minuten).

In der Zwischenzeit den Portwein und Wermut in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Die weich gekochten Kartoffeln zusammen mit Crème Double und Crème fraîche in einen Mixer geben und fein pürieren, anschließend durch ein feines Sieb streichen.

Die Creme zum eingekochten Portwein und Wermut geben, mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronenschale abschmecken und aufkochen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter unterrühren. Die Kartoffelcreme lauwarm abkühlen.

Den Backofen auf 85 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier, Eigelb verquirlen, unter die Kartoffelcreme rühren, mit Salz, Cayennepfeffer abschmecken.

Die Creme portionsweise in Suppenteller oder hitzebeständige Glasschalen geben, mit hitzebeständiger Folie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen.

Für die knusprigen Kartoffelchips die Kartoffeln waschen und schälen. Dann mit dem Sparschäler dünne Kartoffelstreifen abschälen.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Kartoffelstreifen portionsweise im heißen Öl knusprig braten. Mit einer Siebkelle herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen und mit Salz und Piment dEspelette würzen.

Für das Erbsengemüse die Schalotten schälen und fein schneiden.

Knoblauch schälen und andrücken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anschwitzen. Dann mit Apfelessig ablöschen und diesen einkochen.

Knoblauch zugeben, kurz anschwitzen, dann mit Geflügelfond ablöschen und aufkochen.

Erbsen zugeben und 3 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit die Korinthen mit heißem Wasser abspülen und abtropfen.

Die Minze abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Crème fraîche unter die Erbsen geben, mit Salz, Piment dEspelette und 1 Prise Zucker würzen. Zum Schluss Minze und Korinthen zum Gemüse geben.

Das Erbsengemüse auf der gestockten Kartoffelcreme anrichten und mit den Chips bestreut servieren.

Jörg Sackmann am 25. Mai 2021

## Hokkaido-Kürbis mit Passionsfrucht

### Für 4 Personen

#### Kürbis Chutney:

600 g Hokkaidokürbis	100 g Zucker	100 ml weißer Balsamico
1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer	1 TL Curry
5 Kirschtomaten		

#### Kürbisschaum und Püree:

400 g Hokkaidokürbis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Butter	20 ml Estragonessig	1 EL Tomatenmark
1 Msp. Curry	500 ml Gemüsebrühe	50 ml Weißwein
2 EL Crème-fraîche	50 g Sahne	Salz, Pfeffer, Muskat
3 Passionsfrüchte	1 EL Puderzucker	

#### Dekoration:

150 g Hokkaidokürbis	ca. 150 g Kokosfett	Salz
1 Prise Curry		

Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 1 – 2 cm dicke Rauten schneiden.

Zucker in einen Topf geben, erhitzen und den Zucker goldbraun karamellisieren, dann mit der Hälfte des Balsamico ablöschen. Kürbisrauten dazugeben und bei mäßiger Hitze die Flüssigkeit einkochen.

Den restlichen Balsamico und das Tomatenmark dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Wenn das Chutney eingedickt und nicht mehr flüssig ist, vom Herd nehmen, Kirschtomaten unterheben.

Für den Kürbisschaum Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen und mit Estragonessig ablöschen. Knoblauch und Tomatenmark zugeben und mit anschwitzen.

Currypulver und Hokkaidokürbis untermischen und mit Gemüsebrühe und Weißwein auffüllen. Kürbis in der Flüssigkeit weich kochen lassen.

Crème fraîche und Sahne zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles mixen und durch ein feines Haarsieb passieren. Das Püree im Sieb für die Einlage aufheben.

Passionsfrüchte halbieren und auskratzen. Das Mark mit etwas Puderzucker bestäuben.

Für die Dekoration Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in 5 mm dünne Stücke schneiden. Das Kokosfett in einem Topf erhitzen und die Kürbisstücke darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Salz mit Curry vermischen, die frittierten Kürbisstücke mit dem Currysatz würzen.

In einem tiefen Teller oder einer ausgehöhlten Kürbishälfte das Kürbischutney und Kürbispüree anrichten. Kürbisschaum in die Zwischenräume geben. Passionsfruchtmark darüber geben und mit den Kürbisstücken bestreuen.

Jörg Sackmann am 27. Dezember 2016

# Kartoffel-Gemüse-Piroggen mit Mohn-Soße

## Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	100 g Zwiebel
100 g Karotte	1 EL Butterschmalz	40 ml Weißwein
100 ml Gemüsefond	100 g Sahne	1 Bio-Zitrone
1 Fenchelknolle	1 Stängel Koriander	2 EL Olivenöl
40 ml weißer Portwein	Zucker	1 Prise Piment-d'Espelette
150 ml Orangensaft	weißer Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben
1 Pfirsich	1 TL kalte Butter	1 EL Mohn, gemahlen
2 Eigelbe	2 TL Hartweizengrieß	300 g Weizenmehl (Type 405)
70 g weiche Butter	Mehl	500 ml Frittieröl
100 g Crème-fraîche		

Die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Karotte waschen, schälen und ebenfalls in feine etwa 5 cm lange Streifen schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Karottenstreifen zugeben, kurz anbraten und mit dem Wein ablöschen. Gemüsefond zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben und um die Hälfte einkochen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Fenchel waschen, halbieren, den Strunk ausschneiden und den Fenchel in Streifen schneiden.

Koriander abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Fenchelstreifen darin anschwitzen. Mit Portwein ablöschen, mit Salz, 1 Prise Zucker und Piment d'Espelette würzen. 2/3 vom Orangensaft und etwas Zitronenschale zugeben und den Saft um mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Dann 1/3 der Fenchelstreifen entnehmen, zum Rahmgemüse geben. Alles in ein Püriergefäß geben. Korianderblättchen zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und grob pürieren. Mit restlichem Olivenöl verfeinern.

Pfirsich waschen, abtrocknen, halbieren, den Stein auslösen, in feine Spalten schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Zucker goldgelb karamellisieren, mit restlichem Orangensaft ablöschen, Pfirsichspalten zugeben und kalte Butter untermischen.

Pfirsichspalten mit der Hälfte vom Fenchel in einer Schüssel mit Zitronensaft verfeinern.

Den Rest Fenchel mit der Sauce in der Pfanne lassen.

Den Mohn in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und abkühlen lassen.

Für den Pirogenteig die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen.

Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Eigelben, Grieß, Mehl und weicher Butter verkneten. Den Kartoffelteil mit Salz und Muskat würzen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Kreisausstecher Kreise von 10 cm Durchmesser ausstechen.

Auf jeden Teigkreis 1 EL der Gemüsepaste geben und zu einem Halbmond zusammenklappen.

Frittieröl in der Fritteuse auf 180 Grad erhitzen (oder das Öl in einem hohen Topf erhitzen) und die Piroggen darin goldbraun ausbacken, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum restlichen Fenchel in der Pfanne Crème fraîche und Mohn geben, aufkochen und die Sauce abschmecken.

Fenchelstreifen und Pfirsich auf die Teller setzen, Piroggen anlegen und die Sauce angießen.

Jörg Sackmann am 04. August 2020

# Kartoffel-Krapfen mit eingemachten 'Tomaten-Kirschen'

## Für 4 Personen

### Für die 'Tomatenkirschen':

12 reife Kirschtomaten	1 EL Olivenöl	50 g Zucker
4 EL Safranessig	2 EL Estragonessig	1 Bio-Orange
2 TL Ingwersaft	1 EL Tomatenketchup	1 EL Tomatenmark
1 EL Sweet Chili Sauce	Salz, Pfeffer	1 Prise Gewürznelke, gemahlen
1 Prise Piment, gemahlen	1 Prise Cayennepfeffer	

### Für die Kartoffelkrapfen:

500 g Kartoffeln, mehlig	1 TL Kümmel	1 Stängel Basilikum
40 g getr. Tomaten	4 Eier	20 g Hefe
200 ml Milch	60 g Mehl	2 TL Backpulver
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	500 g Frittierfett

Für die Tomatenkirschen die Kirschtomaten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anbraten bis die Haut aufplatzt. Auf Küchenkrepp geben und die Haut am Strunk aufdrehen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit den Essigen ablöschen und Essig auskochen lassen. Die Orange abwaschen, abtrocknen, zur Hälfte fein abreiben und anschließend auspressen. Den Orangensaft, Abrieb der Orange, Ingwersaft, Ketchup, Tomatenmark und Chilisauce zugeben und leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Piment, Nelke und Cayennepfeffer würzen und den Topf vom Herd ziehen. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und mit den Tomaten in den Sud geben und 4 Stunden marinieren lassen.

Die Kartoffeln mit der Schale in einem Topf mit etwas Kümmel kochen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und sehr fein schneiden. Getrocknete Tomaten sehr fein hacken.

Gekochte Kartoffeln abschütten und pellen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken. Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Hefe in der Milch auflösen. Mehl, Backpulver, Eigelbe, Hefemilch, Basilikum und getrocknete Tomatenstücke zu den Kartoffeln geben, alles gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Frittierfett erhitzen. Mit einem Esslöffel aus dem Kartoffelteig kleine Stücke abstechen und diese im heißen Frittierfett goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen und mit den Tomatenkirschen anrichten.

Jörg Sackmann am 12. Mai 2015

# Kartoffel-Risotto mit Pilzen und Parmesan-Aioli

## Für 4 Personen

### Für die Aioli:

3 Eigelb	80 g Parmesan im Stück	80 ml Milch
1 TL scharfer Senf	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	250 ml Olivenöl	2 eingelegte Sardellenfilets
2 Knoblauchzehen		

### Für das Kartoffel-Risotto:

700 g Kartoffeln, festk.	100 g Zwiebeln	Olivenöl
0,5 l Geflügelfond	150 g Shiitakepilze	100 g Champignons
Salz	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
100 g Parmesan	Piment-d'Espelette	

Für die Parmesan-Aioli Eigelbe rechtzeitig auf Zimmertemperatur bringen. Parmesan fein reiben. 80 ml Milch in einem kleinen Topf aufkochen, vom Herd ziehen. 50 g geriebenen Parmesan untermixen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Eigelbe, Senf, jeweils etwas Salz, Pfeffer und Zucker und die Hälfte der Parmesanmilch in einen hohen, schmalen Mixbecher geben. Mit einem Pürierstab aufmixen, dabei das Olivenöl nach und nach dazugießen, sodass es eine cremige Sauce entsteht.

Sardellenfilets trocken tupfen, sehr fein würfeln. Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken.

Sardellenwürfel und Knoblauch unter die Mayonnaise rühren. Mit restlicher Parmesanmilch und übrigem Parmesan verrühren und abschmecken. Kühl stellen.

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden. Scheiben zunächst in Streifen schneiden, dann fein würfeln.

Zwiebeln schälen und ebenfalls sehr fein würfeln.

Etwas Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin farblos andünsten. Kartoffeln zugeben und mit soviel Geflügelfond ablöschen, dass die Kartoffeln gerade mit Fond bedeckt sind. Bei schwacher bis mittlerer Hitze unter häufigem vorsichtigem Rühren offen bissfest garen. Eventuell noch etwas Fond oder Wasser angießen, sodass die Kartoffeln stets mit Flüssigkeit bedeckt garen.

Währenddessen die Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand abreiben. Die groben, eventuell harten Stiele der Shiitakepilze ausschneiden. Große Pilze nach Belieben kleiner schneiden.

In einer großen Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze unter Schwenken etwa 4–5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Parmesan für das Risotto fein reiben.

Sobald die Kartoffeln gar sind (das Risotto sollte dabei nicht zu flüssig sein!), Parmesan zugeben und unter das Kartoffel-Risotto rühren, bis es bindet. Kartoffel-Risotto mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Schnittlauch und Pilze unterheben.

Kartoffel-Risotto in vorgewärmten, tiefen Tellern verteilen, jeweils etwas Aioli überträufeln. Mit Parmesanspänen und Schnittlauchhalmen garniert anrichten. Rest Aioli extra dazu reichen.

Jörg Sackmann am 11. Dezember 2018

# Kartoffel-Soufflé mit Frischkäse auf Lauch-Pilz-Soße

**Für 4 Personen**

**Soufflé:**

400 g Kartoffeln, mehlig	40 g Butter	2 Karotten
Salz	weiche Butter	2 Eier
70 g Sahne	Muskat	

**Sauce:**

3 Schalotten	1 junger Lauch (weißer Teil)	200 g Steinchampignons
200 g Shiitakepilze	3 EL Olivenöl	100 ml trockener Weißwein
50 ml Wermut	400 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	100 g Sahne	2 EL Crème fraîche
Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

**Frischkäse:**

1 junger Lauch (grüner Teil)	Salz	150 g Frischkäse
1 EL Crème-fraîche	weißer Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Spritzer Zitronensaft		

Die Kartoffeln abbürsten, in einem Topf mit Wasser weich kochen, dann abschütten.

Die Butter in einen Topf geben und bräunen.

Die Karotten schälen und der Länge nach in 5 mm dünne Scheiben schneiden, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Timbalformen (= eine Becherform aus Edelstahl, Inhalt ca. 120 ml) mit Butter einfetten. Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen und durch eine Presse drücken. Die Eier trennen. Flüssige Butter, Sahne und Eigelbe unter die Kartoffelmasse mischen und mit Salz und Muskat würzen.

Die Förmchen mit den Karottenstreifen auslegen.

Eiweiß halbfest aufschlagen und unter die Kartoffelmasse heben. Die Masse in die vorbereiteten Formen abfüllen und in eine Auflaufform oder ein tiefes Backblech stellen. In die Auflaufform heißes Wasser eingießen, so dass die Timbalformen ca. 1,5 cm im Wasser stehen. Im vorgeheizten Backofen die Soufflés ca. 15-18 Minuten backen.

Für die Sauce Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und den grünen Teil für den Frischkäse beiseite stellen. Nur den weißen Teil in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und klein schneiden.

Für den Frischkäse den grünen Teil vom Lauch in feine Würfel schneiden und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

In einem Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, Schalotten und Lauchstreifen darin glasig anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Gemüsefond zugeben und diesen etwas einkochen lassen. Thymianzweig und das Lorbeerblatt zugeben. Zuletzt Sahne und Crème fraîche unterrühren. In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Sauce Thymian und Lorbeerblatt entfernen. Die gebratenen Pilze unterheben. Mit einem Spritzer Zitronensaft die Sauce abschmecken. Frischkäse mit 1 EL Crème fraîche aufschlagen, den blanchierten Lauch untermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Lauch-Pilz Sauce in einem tiefen Teller anrichten. Vorsichtig das Kartoffelsoufflé aus der Form stürzen und auf die Sauce setzen. 3 Nocken vom Frischkäse um das Kartoffelgericht herum anrichten.

Jörg Sackmann am 29. November 2016

# Kohlrabi mit Rahmspinat und Kartoffel-Talern

## Für 4 Personen

### Für die Kartoffeltaler:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1 Zwiebel
3 EL Butter	1 Bund Schnittlauch	2 Eigelbe
Pfeffer	1 Prise Muskat	

### Für den Kohlrabi:

2 Zwiebeln	200 ml Pflanzenöl	1 EL Mehl
Salz	weißer Pfeffer	4 kleine, zarte Kohlrabi
Kohlrabi-Blätter	40 g Butter	

### Für den Spinat:

300 g Blattspinat	1 Zwiebel	2 EL Butter
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer

Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, dann abgießen und etwas ausdämpfen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter anschwitzen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für den Kohlrabi die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebelstreifen in Mehl wenden, sacht überschüssiges Mehl abklopfen. Zwiebelstreifen im heißen Pflanzenöl goldbraun ausbacken. Dann auf ein Küchenpapier geben, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Den Kohlrabi waschen, schälen und in 5 cm lange gleichmäßige Stifte schneiden.

Die Kohlrabi-Blätter abbrausen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden.

Den Blattspinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Kartoffeln pellen und zweimal durch die Presse drücken. Angeschwitzte Zwiebel, Schnittlauch und Eigelbe zugeben und zu einem glatten Teig vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für den Kohlrabi die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kohlrabi-Stifte zugeben, langsam anschwitzen mit 3 EL Wasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt sacht garen.

Für den Spinat die Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel zugeben und anschwitzen.

Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und cremig einkochen. Spinat zugeben und kurz mitkochen.

Den Kartoffelteig zu gleichmäßigen großen Talern formen und in einer Pfanne in 2 EL heißer Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Den Blattspinat mit einem Mixstab cremig grob zerkleinern und abschmecken.

Das Kohlrabi-Grün zu den Kohlrabi-Stückchen geben und etwas ziehen lassen.

Die gerösteten Zwiebelstreifen fein würfeln.

Zum Anrichten den Spinat auf die Mitte der Teller geben. Die Kohlrabi-Stifte auf den Spinat setzen, mit gerösteten Zwiebeln bestreuen und die Kartoffeltaler dazu geben.

Jörg Sackmann am 14. April 2020

# Kürbis-Nocken mit Austernpilzen

## Für 4 Personen

### Für Nocken, Kürbiskompott:

650 g Kartoffeln, mehlig	Salz	350 g Hokkaido-Kürbis
1/2 Bio-Orange	1 Apfel	2 EL Rosinen
80 g Butter	2 EL Zucker	60 ml weißer Balsamico
50 ml Wasser	Piment-d'Espelette	50 g kalte Butter
3 Eigelb	100 g Mehl	50 g Kartoffelstärke
Mehl	1 TL Tannenhonig	

### Für die Pilze:

300 g Austernpilze	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	80 g Parmesan im Stück

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Orange heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale fein abreiben.

Den Apfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden.

Die Rosinen mit wenig heißem Wasser übergießen und einweichen.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Kürbis zugeben und anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Die Apfelwürfel und Orangenabrieb untermischen, mit Balsamico und 50 ml Wasser ablöschen und den Kürbis weich garen. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Mit einem Pürierstab den Kürbis grob zerkleinern; dabei die kalten Butterwürfel untermixen. Das Kürbiskompott abschmecken.

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

Vom Kürbiskompott etwa 2 EL zu den Kartoffeln geben. Restliche Butter und Eigelbe zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse vermischen.

Mehl und Stärke vorsichtig unterkneten. Die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Für die Nocken reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen.

Den Kürbis-Kartoffelteil auf einer bemehlten Arbeitsfläche zunächst zu etwa 1 cm dicken Stränge ausrollen. Dann davon etwa 2 cm lange Stücke abschneiden und diese zu Nocken formen.

Mit einer Gabel Rillen in die Nocken drücken.

Die Nocken im siedenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen.

Parmesan mit einem Sparschäler zu Spänen hobeln.

Das Kürbiskompott nochmals erhitzen, Honig untermischen.

Die Rosinen abgießen und untermischen.

Die Nocken unter das Kürbiskompott mischen und auf vorgewärmte Teller verteilen.

Gebratenen Pilze und Parmesanspäne darauf anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 24. November 2020

## Mai-Rübchen mit Ziegenkäse und Pekannüssen

### Für 4 Personen

#### Für die Rübchen:

10 Mairübchen	grobes Meersalz	12 Pekannüsse
1 EL Zucker	1 Prise Chilipulver	120 g weicher Ziegenfrischkäse
100 g Sahne	Salz	200 g fester Ziegenfrischkäse
40 g Ahornsirup	2 EL weißer Balsamico	100 ml Traubenkernöl
weißer Pfeffer	4 EL Basilikumkresse	

#### Für den Ahornbiskuit:

4 Eier	50 g Ahornsirup	1 Prise Salz
100 g Mehl	50 g flüssige Butter	

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In eine Auflaufform ca. 2 cm hoch grobes Meersalz geben. Mairübchen waschen, abschütteln und in einen Bratschlauch einpacken, dann auf das Salz setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten weich garen (je nach Größe der Rübchen). Garprobe mit Zahnstocher vornehmen.

In der Zwischenzeit die Pekannüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, Zucker überstreuen und diesen karamellisieren lassen, mit Chili würzen und die Nüsse auskühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß halbsteif aufschlagen. Eigelb mit Ahornsirup aufschlagen, 1 Prise Salz und das Mehl untermischen, Eischnee unterheben und zuletzt die flüssige Butter einlaufen lassen und unterheben. Die Masse in eine kleine gefettete Springform (ca. 15 cm Durchmesser) geben – Backzeit ca. 25 Minuten. Oder als Kreis auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldgelb backen.

Die Haut der noch warmen Mairübchen abziehen. Dann die Rübchen in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Für die Rübchencreme 200 g der Rübchen mit Ziegenkäse und Sahne fein mixen. Mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb streichen.

Aus Ahornsirup, Balsamico und Traubenkernöl eine Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rübchenwürfel mit der Vinaigrette marinieren. Karamellierte Nüsse grob hacken. Basilikumkresse abbrausen, trocken schütteln.

Marinierte Mairübchen auf Teller verteilen, dazwischen etwas Rübchencreme geben. Den Ziegenkäse in Stücke zupfen und darauf verteilen. Pekannüsse und Kresse darüber streuen. Den Biskuit vierteln, je ein Stück anlegen und servieren.

Jörg Sackmann am 17. Mai 2016

## Marinierte Steinchampignons mit Sommer-Rübchen

### Für 4 Personen

400 g Sommerrübchen (Navetten)	grobes Meersalz	60 g Sonnenblumenkerne
Salz	80 ml Traubenkernöl	Tonkabohne
3 Schalotten	10 kl. Steinchampignons	300 g Steinchampignons
Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	Estragonessig
2 EL Olivenöl	2 Stängel Estragon	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Rübchen putzen, gut waschen und trocken tupfen. Eine Auflaufform mit Meersalz ausstreuen. Die Rübchen auf das Salz setzen und im heißen Backofen etwa 50 Minuten weich garen.

Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und leicht salzen.

Das Traubenkernöl in einen Topf geben und nur kurz ganz leicht erhitzen. Etwas von der Tonkabohne in das Öl reiben (ähnlich wie man mit einer Muskatnuss würzen würde).

Schalotten schälen, fein würfeln. Die Schalotten ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, auf ein Tuch geben und sehr gut trocken auspressen.

Alle Pilze putzen, die kleinen Pilze zur Seite stellen. Die restlichen Pilze fein würfeln und in eine Schüssel geben. Gewürfelte Schalotten zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 Spritzer Estragonessig und Olivenöl würzen.

Die gegarten Rübchen schälen und in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Mit der Hälfte vom aromatisierten Traubenkernöl und 1 Spritzer Estragonessig marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen Die kleinen Pilze in sehr feine Scheiben schneiden.

Zum Anrichten marinierte Pilze in die Tellermitte geben, die Rübchen darauf und drum herum anrichten, mit den Sonnenblumenkernen und den Pilzscheiben bestreuen. Mit Estragonblättchen garnieren und mit dem aromatisierten Traubenkernöl beträufeln.

Jörg Sackmann am 28. Juli 2020

# Mozzarella-Ravioli mit Pfifferlingen und Kräuter-Sud

## Für 4 Personen

### Für die Ravioli:

200 g Mehl	100 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
1 EL Wasser	2 Tomaten	1 Stängel Basilikum
3 Schalotten	weißer Pfeffer	1 Zweig Thymian
150 g Mozzarella	30 g Parmesan	

### Für den Kräutersud:

1 kleine Kartoffel (ca. 60 g), mehlig	2 Schalotten	5 EL Olivenöl
50 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	20 g Parmesan
Salz, weißer Pfeffer		

### Für die Pfifferlinge:

150 g kleine Pfifferlinge	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Für den Kräutersud die Kartoffel weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Für die Raviolifüllung Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendem Wasser überbrühen, herausnehmen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne austreichen und Tomaten in feine Würfel schneiden. Basilikum abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Tomatenwürfel untermischen, kurz mit anschwanken, Basilikum untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen, Thymianzweig wieder entfernen. Mozzarella in feine Würfel schneiden, unter die Schalotten mischen und abschmecken.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 16 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen.

Mozzarella-Masse auf die Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser bepinseln, zur Hälfte zusammenklappen, fest andrücken und zu Ravioli formen.

Für den Kräutersud Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen, dann Gemüsebrühe zugeben und aufkochen. Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, grob schneiden und zum Saucenansatz geben. Topf vom Herd ziehen, Kartoffelscheiben, geriebenen Parmesan und 4 EL Olivenöl zugeben und alles fein pürieren. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pfifferlinge putzen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Pfifferlinge zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Pfifferlinge in der Tellermitte anrichten, Ravioli darauf geben, mit dem Kräutersud übergießen, nach Belieben Parmesan darüber hobeln und servieren.

Jörg Sackmann am 16. Juni 2015

# Nougat-Knödel mit Marillen-Ragout

## Für 4 Personen

### Marillenragout:

275 g Marillen (Aprikosen)	50 g Zucker	1 Vanilleschote
1/2 TL Bio-Zitronenschale	1/2 TL Orangenschale	70 ml lieblicher Weißwein
70 ml weißer Portwein	70 ml Marillenwasser	1 EL Butter

### Für die Knödel:

270 g Speisequark	100 g altbackenes Weizenbrot	30 g weiche Butter
60 g Puderzucker	Salz	1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange	1 Ei
1 Eigelb	120 g schnittfeste Nougatmasse	

### Für die Nussbrösel:

80 g Briochebrösel	120 g Butter	20 g Zucker
1 TL Honig	25 g fein geriebene Haselnüsse	

Marillen waschen, trockenreiben, halbieren und entsteinen. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker zugeben und leicht karamellisieren. Mit Port- und Weißwein ablöschen. Karamell auflösen. Orangen-, Zitronenschale und Vanillemark zugeben. Mit Marillen einschwenken, mit Marillenbrand aromatisieren.

Für die Nougatknödel Quark gut abtropfen lassen. Brot fein zerkleinern. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark austreichen. Orange und Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln. Butter, Puderzucker und Prise Salz schaumig schlagen. Vanillemark, Zitronen- und Orangenschale gründlich unterrühren. Ei und Eigelb nach und nach unterrühren. Quark und Brotkrumen untermischen. Den Teig 1–2 Stunden ruhen lassen.

Nougat gut kühlen, zu 8 gleichgroßen Kugeln rollen. Aus dem Quarkteig 8 gleichgroße Knödel formen, dabei jeweils eine Nougatkugel mit einformen. Dabei drauf achten, dass jede Nougatkugel sorgfältig mit der Masse umhüllt und verschlossen ist.

Ca. 2 l Wasser Kochwasser mit allen Zutaten aufkochen.

Die Knödel einlegen, kurz aufkochen. Topf dann vom Herd ziehen, Knödel darin zugedeckt 12–14 Minuten gar ziehen lassen. Butter aufschäumen lassen. Zucker und Honig einstreuen. Nüsse und Brioche zugeben und unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Mit Zitronen und Orangenschalen abschmecken.

Knödel abtropfen lassen. Kompott und Knödel anrichten. Nussbrösel überstreuen und anrichten.

Jörg Sackmann am 14. Juni 2016

## Parmesan-Soufflé mit Asia-Salat

### Für 4 Personen

#### Für den Gemüsesalat:

350 g Weißkohl	1 Möhre	1 Zucchini
12 Shiitake-Pilze	1 gelbe Paprika	1 EL Haselnussöl
Salz	Stück frischer Ingwer	1 EL Sojasauce
1 EL Korianderblättchen		

#### Für das Dressing:

40 ml weißer Balsamico	1 Limette (Saft)	1 EL Honig
Salz	Piment-d'Espelette	60 ml Olivenöl

#### Für das Shiitake-Pesto:

200 g Shiitake-Pilze	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	

#### Für das Parmesan-Soufflée:

100 g Butter	5 Eigelb	250 g Sauerrahm
120 g Mehl	250 g geriebener Parmesan	5 Eiweiß
Salz	Piment-d'Espelette	1 Prise Zucker

Für den Asia-Gemüsesalat das Gemüse putzen, ggf. schälen. Die Stiele aus den Pilzen drehen. Pilze abreiben. Paprika mit einem Sparschäler fein schälen. Ingwer schälen.

Gemüse und Pilze in etwa 2 cm lange, feine Streifen schneiden. Ingwer fein hacken.

Haselnussöl in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse, Pilze und Ingwer darin unter Wenden mit noch leichtem Biss andünsten. Mit Salz und Sojasauce würzen.

Für das Dressing Essig, Limettensaft, Honig, Salz und Piment d'Espelette verrühren. Das Öl untermixen.

Gemüsestreifen und Dressing mischen, auskühlen lassen.

Für das Pesto die Pilze putzen, Stiele ausdrehen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin unter Wenden anbraten, würzen.

Pilze und restliches Olivenöl fein mixen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Pilz-Pesto mischen, abschmecken.

Für das Parmesan Soufflé den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: nicht geeignet/Gasherd: Stufe 2-3).

Butter schaumig aufschlagen, Eigelbe einzeln gründlich unterrühren. Sauerrahm untermixen, würzen. Mehl und Parmesan mischen und unterrühren. Mit etwas Salz und Piment d'Espelette würzen.

Eiweiß, je 1 Prise Salz und Zucker cremig, nicht zu fest, aufschlagen. Vorsichtig nach und nach unter die Parmesanmasse heben.

Souffléförmchen (à 250 ml Inhalt) mit Butter austreichen. Jeweils etwa 1 cm hoch Shiitake-Pesto einfüllen, die Soufflémasse darauf verteilen, sodass die Förmchen etwa gut zur Hälfte gefüllt sind. Die Förmchen in eine große, tiefe Auflaufform setzen. Heißes Wasser angießen, sodass die Förmchen etwa zu 2/3 in Wasser stehen. In den heißen Backofen schieben, Soufflé 15-20 Minuten goldbraun backen.

Den Gemüsesalat nochmals abschmecken. Koriander überstreuen.

Parmesan-Soufflés in den Förmchen direkt aus dem Ofen auf Tellern anrichten. Den asiatischen Gemüsesalat dazu servieren.

Jörg Sackmann am 29. Januar 2019

## Pilz-Kartoffel-Pfanne mit Munster-Käse

### Für 4 Personen

150 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	500 g Steinchampignons
300 g kleine längliche Kartoffeln	1 EL Olivenöl	40 ml geräuchertes Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie

140 g Munster-Käse

### Für die Vinaigrette:

30 ml Tomatenessig	90 ml Olivenöl etwas Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker		

### Für Salat und Garnitur:

Feld- oder Friseesalat	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
------------------------	---------------	---------------------

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in ca. 1 cm lange und 2 mm feine Streifen schneiden. Champignons putzen, eventuell noch anhängenden Sand mit einem Küchenpapier abreiben. 300 g Pilze in Stücke schneiden.

Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, nach Belieben schälen und in Stifte schneiden.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelstreifen und Knoblauch darin leicht andünsten. Die Kartoffeln zugeben und alles bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Wenden ca. 10 Minuten weiterbraten, bis die Kartoffeln knapp gegart sind. 5. Geschnittene Champignons und etwas geräuchertes Olivenöl unter die Kartoffeln mischen und 5 Minuten weiter braten. Mit Salz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen.

Währenddessen restliches geräuchertes Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die restlichen Pilze darin kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Essig und Öl gründlich verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Salat verlesen, waschen und gründlich abtropfen lassen oder trockenschleudern. Blätter ggf. in mundgerechte Stücke zupfen. Kräuter waschen, trocken schütteln. Kerbel abzupfen. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Salat, Kräuter und Vinaigrette mischen.

Den Munsterkäse in etwa 0,5 cm feine Würfel schneiden und unter die heißen Kartoffeln heben. Kartoffelmix mit Hilfe eines Garnierings auf Tellern anrichten. Salat und gebratene Pilze auf dem Kartoffelmix verteilen, mit Petersilie bestreuen. Extra-Tipp: Statt mit geräuchertem Olivenöl zubereitet, können die angebratenen Kartoffeln auch mit einer Räucherpistole (sogenannte „Smoking-Gun“) und 1 EL Earl-Grey Tee ca. 20 Minuten in einem verschlossenen Gefäß geräuchert werden. Anschließend den Käse unter die noch warmen Kartoffeln heben und wie im Rezept beschrieben anrichten.

Jörg Sackmann am 29. Oktober 2019

# Pimento-Tagliatelle mit Eigelb und Kopfsalat-Schaum

## Für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

1 gelbe Paprika	250 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizenmehl
4 Eigelbe	Olivenöl	Salz
Piment d'Espelette		

### Für den Salat und -schaum:

150 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	2 kleine Romansalate	2 Kopfsalatherzen
1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
80 g Sahne	50 g gebräunte Butter	Piment d'Espelette
150 g Saure Sahne		

### Für das confierte Eigelb:

1 Knoblauchzehe	5 g Ingwer (frisch)	1 Zweig Thymian
200 g Butterschmalz	4 Eigelbe, gekühlt	

Für den Nudelteig zunächst Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Paprika in grobe Stücke schneiden und mit 2 EL Wasser in einem Mixer fein pürieren. Dann durch ein Sieb in einen Topf passieren und sirupartig einkochen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Mehl, Hartweizenmehl, Paprikasirup, Eigelbe, 1 EL Olivenöl, je eine Prise Salz und Piment d'Espelette in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken noch 1 EL Wasser zugeben. Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen. 3. In der Zwischenzeit für den Salat die Kartoffeln schälen, in leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Gelbe und rote Paprika waschen, mit einem Sparschäler die Haut dünn abschälen.

Dann halbieren, das Kerngehäuse entfernen, geschälte Paprika in sehr feine Würfel schneiden.

Die Paprikawürfel salzen, gut durchmischen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Romanasalat putzen, dabei die Salatherzen ganz lassen, Salatblätter, -herzen und Kopfsalatherzen waschen, gut abtropfen lassen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, etwas Salz und Zucker zu einem Dressing mischen.

Für das confierte Eigelb Knoblauch und Ingwer schälen und andrücken. Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Butterschmalz mit Knoblauch, Ingwer und Thymian in einen Topf geben, auf 70 Grad erhitzen. Gekühlte Eigelbe vorsichtig ins Butterschmalz gleiten lassen, sie sollten ganz mit Butterschmalz bedeckt sein. Eigelbe im 65 Grad heißen Butterschmalz 30 Minuten ziehen lassen.

Vom Kochwasser der weich gekochten Kartoffeln 50 ml abnehmen und zur Seite stellen. Dann die Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen.

Romanasalatblätter mit Kartoffeln, Kartoffelwasser, Sahne, brauner Butter, einer Prise Salz und Piment d'Espelette in einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken. Das Ganze in eine Syphon-Sprühflasche füllen, diese kurz vor dem Servieren in 70 Grad heißes Wasser stellen.

Die Saure Sahne mit Salz und Piment d'Espelette abschmecken.

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen, zu Bandnudeln schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln 2 Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen lassen.

Die gesalzenen Paprikawürfel in ein sauberes Geschirrtuch geben, gut ausdrücken.

Kopfsalatherzen vierteln und mit dem Dressing marinieren.

Die Nudeln in einer Pfanne mit Olivenöl warm schwenken.

Nudeln rosettenartig auf Teller geben, etwas Kopfsalatschaum in die Lücken spritzen, mari-

nierte Salatherzen dazwischen setzen und mit saurer Sahne beträufeln. Die confierten Eigelbe aufsetzen, mit den Paprikawürfeln bestreut servieren.

Jörg Sackmann am 16. März 2021

## Risoni-Nudeln mit Mairübe und Büffel-Mozzarella

### Für 4 Personen

grobes Meersalz 4 Mairübchen

### Für die Honig-Vinaigrette:

50 g Honig 20 ml weißer Holunderblütenessig 100 ml Traubenkernöl  
Salz weißer Pfeffer

### Für die Nudeln:

200 g Büffelmilch-Mozzarella Olivenöl Salz  
weißer Pfeffer 4 Schalotten 20 ml Balsamico  
200 g Risoninudeln 600 ml Gemüsebrühe 6 Oliven  
30 g Parmesan, frisch gerieben 1 Bund Brunnenkresse 8 Steinchampignons  
1 TL eingel. Pfefferkörner Zucker

Ofen auf 190 Grad vorheizen (Umluft: 170 Grad/Gasherd: Stufe 2–3). Meersalz in einer Auflaufform verteilen.

Rübchen putzen, auf das Meersalz setzen und im Ofen ca. 45 Minuten zugedeckt garen, bis sie weich sind. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

Inzwischen für die Vinaigrette Honig, Essig und Traubenkernöl verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mozzarella abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen. Mozzarella in 1 cm große Stücke zerzupfen. Mit 2 EL Olivenöl und 1–2 Spitzer Honigvinaigrette, Salz und Pfeffer mischen und marinieren. Die noch warmen Rübchen abziehen. In 3 cm große, gleichmäßige Stücke zerteilen und mit Rest Tannenhonig-Vinaigrette marinieren.

Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin andünsten. Mit Balsamico ablöschen und einkochen lassen. 1 Prise Salz zugeben.

Risoninudeln zugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Unter Rühren sacht aufkochen. Nudeln unter gelegentlichem Rühren bissfest garen.

Oliven fein schneiden. Oliven und Parmesan zu den Nudeln geben, eventuell noch etwas Fond zugeben und alles zu einem cremigen Risotto verrühren.

Kresse abrausen, trocken schütteln und verlesen. Etwas davon kleinhacken. Pilze putzen und würfeln.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Pilze kurz darin anbraten.

Gebratene Pilze mit gehackter Kresse und Pfefferkörnern unter das Nudel-Risotto mischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf Tellern verteilen, Mairüben darauf setzen. Mozzarella auf den Rübchen verteilen, mit der Marinade und eventuell noch etwas Olivenöl beträufeln. Übrige Kresse grob schneiden und über das Gericht streuen.

Jörg Sackmann am 16. Mai 2017

# Romanesco mit Kräuter-Crumble und Petersilien-Kompott

## Für 4 Personen

### Für die Rucola Pasta:

60 g Rucola	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
120 g Mehl	50 g Weizengrieß	1 EL Olivenöl

### Für die Kräutercrumble:

1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	3 Stiele Blattpetersilie
50 g Butter	30 g Pankomehl	Meersalz, weißer Pfeffer
1 TL Zitronen-Abrieb		

### Für das Petersilienkompott:

100 g glatte Petersilie	100 g Blattspinat	150 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer		

### Für den Romanesco:

1 Kopf Romanesco	20 g Butter	Salz
8 Steinchampignons	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Balsamico, weiß
Salz, weißer Pfeffer		

Rucola kurz in heißem Wasser blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Eigelb mit blanchierten Rucola ein mixen, evtl. 1 EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein feines Sieb streichen. Rucolamasse mit Mehl, Grieß und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise mit den Fingerspitzen in der Mitte zusammendrücken, dass die Nudelstücke, wie ein Schmetterling aussehen. Pasta 1-2 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abtropfen lassen.

Für den Kräutercrumble Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter in einem Topf goldbraun schmelzen, Pankomehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, goldbraun rösten und zum Schluss Kräuter und Zitronenschale unterschwenken. Für das Petersilienkompott Blattpetersilie und Spinat abbrausen und getrennt jeweils in Salzwasser kurz blanchieren und gut ausdrücken.

Die Sahne in einen Topf geben und um 2/3 einkochen. Petersilie und Spinat mit der reduzierten Sahne (evtl. etwas Wasser) zu einer cremigen Sauce mixen. Passieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Romanesco in Röschen teilen, in Salzwasser kurz blanchieren und in einer Pfanne goldbraun in Butter anbraten, mit Salz würzen.

Steinchampignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und die Champignons damit marinieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rucolapasta darin kurz erhitzen. Petersilienkompott erwärmen.

Petersilienkompott auf den Tellern verteilen. Romanescoröschen darauf geben, Champignonscheiben und Rucolapasta in die Röschen stecken, mit Kräutercrumble bestreuen.

Jörg Sackmann am 19. April 2016

# Rüben-Nudel-Salat mit Schafskäse und Gewürz-Cracker

## Für 4 Personen

### Rübensalat:

2 gelbe Karotten	2 dunkelrote Karotten	2 weiße Karotten
3 orange Karotten	1 Bio-Limette	50 ml Balsamico
40 ml Himbeeressig	120 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	60 g Frisée-Salat	

### Cracker:

2 Zweige Thymian	1 TL schwarzer Pfeffer, grob	1 TL rote Pfefferkörner, grob
1 TL Rosenpaprika	1 EL Meersalz	50 g Parmesan
1 EL weiche Butter	200 g Mehl	2 Eigelb
1 Prise Salz	5 EL lauwarmes Wasser	1 EL Milch

### Käse:

1 EL Haselnüsse	2 Stängel kleinbl. Basilikum	1/2 Bio-Zitrone
300 g Frischkäse (Schafsmilch)	2 EL Olivenöl	2 EL Honig
weißer Pfeffer		

Alle Karotten waschen und schälen. Dann mit einem Sparschäler die Karotten der Länge nach abziehen, dass dünne bandnudelähnliche Streifen entstehen. Die bunten Karottenstreifen in eine Schüssel geben.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Balsamico, Himbeeressig, Olivenöl, Limettensaft und -schale zu einer Vinaigrette mischen, diese mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Die Hälfte der Vinaigrette über die Karottenstreifen gießen, gut untermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Frisée putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Cracker Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Pfeffer, Rosenpaprika und Meersalz mit Thymian zu einer Gewürzmischung mischen. Parmesan fein reiben Butter, Mehl, ein Eigelb, Salz und lauwarmes Wasser zu einem Teig vermengen. Den Teig anschließend dünn ausrollen (am besten mit einer Nudelmaschine) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Restliches Eigelb mit Milch verquirlen und den Teig damit bestreichen. Dann mit etwas Gewürzmischung und Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten goldbraun und knusprig backen. Gebackenen Teig auskühlen lassen und zu Crackern zerbrechen.

Für den marinierten Käse die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Frischkäse mit Olivenöl, Honig, Haselnüssen, Basilikum, Zitronenschale und -saft gut vermischen, mit Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten Frisée mit der restlichen Vinaigrette marinieren.

Rübennudelsalat mit einer Gabel aufrollen und in die Tellermitte geben. Käse und Frisée darum herum verteilen. Cracker in den Käse stecken und servieren.

Jörg Sackmann am 25. Oktober 2016

## Spargel-Frikadellen mit Erbsen-Püree

**Für 4 Personen**

**Spargelfrikadellen:**

300 g weißer Spargel	5 EL Olivenöl	Salz
1 Prise Piment-d'Espelette	1 Prise Zucker	3 Schalotten
1/2 Bund Kerbel	60 g Laugenstange	100 ml Milch
500 g Putenbrustfilet	50 ml Sahne	1 Ei

**Erbsenpüree:**

600 g Erbsen	Salz	3 Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	Pfeffer	60 g Butter
150 g Sahne		

Spargel waschen, schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargel zunächst der Länge nach halbieren, dann in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Spargelstücke darin anschwitzen. Mit Salz, Piment d'Espelette und einer Prise Zucker würzen, weich garen und dann auskühlen lassen.

Schalotten schälen, fein schneiden.

Kerbel abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin glasig anschwitzen, die Pfanne vom Herd ziehen, Kerbel zugeben und auskühlen lassen.

Die Laugenstange in kleine Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf erwärmen und über die Laugenstangenwürfel gießen und kurz einweichen.

Die Erbsen in einem Topf mit kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Lauchzwiebeln darin unter Wenden goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Gut gekühltes Putenbrustfilet in Stücke schneiden, mit Sahne in einen Mixer geben, mit Salz würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Dann in eine Schüssel umfüllen und diese auf Eiswasser stellen.

Eingeweichte Laugenstange ausdrücken und das Ei unter die Farce mischen. Zuletzt Spargel und Schalotten unterheben. Aus der Masse Frikadellen formen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Frikadellen von beiden Seiten darin goldbraun anbraten. Dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten fertig garen.

In der Zwischenzeit für das Erbsenpüree Butter und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Erbsen zugeben und fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken.

Das Erbsenpüree in der Tellermitte anrichten, darauf die Frikadellen geben, die gebratenen Lauchzwiebeln darum herum verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 19. Mai 2020

# Topfen-Nocken mit gebratenem Radicchio

## Für 4 Personen:

### Für die Topfennocken:

350 g Topfen	20 g Parmesan	4 Eigelb
80 g Mehl	Salz	Pfeffer
2 EL Butter	Muskat, frisch gerieben	

### Für den Radicchio:

2 EL Rosinen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne	2 Radicchio	2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker	1 Msp. Jaipur-Curry	1 Orange
Salz		

### außerdem:

Parmesankäse

Der Topfen muss sehr gut, möglichst über Nacht, abtropfen! Topfen in einem mit Küchenleinen ausgelegtem Sieb sehr gut (ggf. über Nacht) abtropfen lassen. Parmesan fein reiben.

Für den Radicchio die Rosinen in etwas lauwarmen Wasser einweichen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und andrücken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Radicchioblätter lösen, waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten und die Knoblauchzehe darin andünsten. Radicchioblätter zugeben und kurz anbraten. Eingeweichte Rosinen abschütten und mit Pinienkernen zugeben. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, Curry ebenfalls untermischen.

Von der Orange den Saft auspressen, zum Radicchio geben und etwas einkochen lassen. Den gebratenen Salat mit Salz abschmecken.

Topfen eventuell im Küchenleinen zusätzlich ausdrücken. Topfen, Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Dann Mehl zugeben, einarbeiten und gut durchkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen.

Die Topfenmasse in Nockenform ins kochende Wasser pressen. Ca. 4 Minuten kochen lassen, bis die Nocken an die Oberfläche steigen.

Topfennocken mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Topfennocken einschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Radicchio auf Teller verteilen. Topfennocken darauf anrichten. Parmesan darüber hobeln und servieren.

Jörg Sackmann am 05. Mai 2020

## Variationen von der Karotte mit Gersten-Reis

### Für 4 Personen

#### Für die eingelegten Trauben:

150 ml Traubensaft	1 Spritzer weißer Balsamico	50 ml weißer Portwein
1 EL Zucker	1 Sternanis	1/4 Zimtstange
1/2 TL Korianderkörner	50 g Rosinen	

#### Für Karotten und Gerstenreis:

600 g alte Karottensorten	1 Vanillestange	Salz, Piment d'Espelette
110 ml Olivenöl	500 g Karotten	380 ml Karottensaft
20 g Ingwer	100 ml Orangensaft	3 EL Butter
1 Spritzer Zitronensaft	1 Spritzer weißer Balsamico	1 kleine Zwiebel
80 g Gerstenreis	Pfeffer	180 ml Geflügelfond
20 g Gruyere	1 Spritzer Zitronenöl	

#### Für den Salat:

1/2 Romanasalat	1 EL Apfelessig	3 EL Olivenöl
1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer	

Traubensaft, Balsamico, Portwein, Zucker, Sternanis, Zimtstange und Korianderkörnern in einen Topf geben, die Flüssigkeit aufkochen und um 1/3 einkochen lassen. Dann alles 20 Minuten ziehen lassen, durch ein Sieb passieren, nochmals aufkochen. Über die getrockneten Trauben gießen und über Nacht ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Verschiedene Karottensorten waschen, schälen, die Ochsenherzmöhren halbieren, die übrigen Karotten im Ganzen in einen Bräter geben, Vanillestange zugeben, mit Salz und Piment d'Espelette würzen und 100 ml Olivenöl angießen, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. Für das Püree die restlichen Karotten schälen, fein Würfeln und mit 80 ml Karottensaft in einen Topf geben, salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weich köcheln, dann im offenen Topf weiterköcheln, bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist. Alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Für die Sauce Ingwer schälen und fein schneiden. Mit Orangensaft in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen, 300 ml Karottensaft zugeben und nochmals die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann alles durch ein feines Sieb passieren, die Sauce wieder in den Topf geben, 2 EL Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Mit Zitronensaft und Essig leicht säuerlich abschmecken. Für den Gerstenreis die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Zwiebeln in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Gerstenreis zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelfond ablöschen und unter Rühren ca. 15 Minuten gar kochen. Den Käse fein reiben, zuletzt mit 1 EL Butter unterrühren, mit Zitronenöl abschmecken. Salat waschen, putzen und in Streifen schneiden. Essig, Olivenöl, 1/2 TL Honig, Salz und Pfeffer gut verrühren und den Salat damit marinieren. Gemischte Karotten aus dem Topf nehmen, nach Belieben zuschneiden und in die Mitte der Teller geben, Trauben und Gerstenreis aufsetzen. Karottenpüree zugeben, mit Karottenjus beträufeln und mit Romanasalat garnieren.

Jörg Sackmann am 24. Februar 2015



**Wild**

# Kaninchen-Keule mit Zwiebel-Lauch-Gemüse und Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kaninchenkeulen	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	100 ml Weißwein	50 ml Wermut
1 Lorbeerblatt	2 Wachholderbeeren	5 Pfefferkörner, weiß
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	800 ml Gemüsefond
etwas Salz, Pfeffer	5 kleine Kartoffeln	500 g Pflanzenfett
1 weiße Zwiebel	1 Stange junger Lauch	10 dunkle Oliven

Kaninchenkeulen auslösen und parieren. Abschnitte und Knochen für die Sauce aufheben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Kaninchenknochen und -abschnitte in 1 EL Olivenöl anschwitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben mit Weißwein und Wermut ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin zugeben, mit 700 ml Gemüsefond auffüllen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Dann passieren, die Sauce im Topf noch etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kaninchenkeulen in einem Bräter mit restlichem Olivenöl anschwitzen und mit feingeschnittenem Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. Oliven zugeben und ca. 10 Minuten im Ofen garen.

Die Kartoffeln gut waschen, in feine Scheiben schneiden, kurz in kaltes Wasser legen. Dann herausnehmen und gut trocken tupfen. In einem Topf mit heißem Pflanzenfett die Kartoffelscheiben portionsweise knusprig ausbacken, auf Küchentrepp abtropfen lassen und würzen.

Für das Zwiebel-Lauch-Gemüse die Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

Lauch waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebspalten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, restlichen Gemüsefond zugeben und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bissfest garen. Lauchringe zu den Zwiebspalten geben, kurz mit andünsten und abschmecken.

Gemüse auf dem Teller verteilen, Kaninchenkeulen in das Gemüsebeet setzen, Oliven zugeben und mit Kartoffelchips und Sauce vollenden.

Jörg Sackmann am 14. April 2015

# Reh-Rücken, Harzer-Apfelkompott, Zwiebel-Kartoffel-Gemüse

## Für 4 Personen

### Für das Fleisch:

200 ml weißer Burgunder	150 ml Portwein	6 Pfefferkörner
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren	1/2 TL Kumin	1 Msp. Orangen-Abgerieb
Salz, Zucker	600 g Rehrücken, ausgelöst	

### Für das Gemüse:

400 g Kartoffeln	2 kleine Zwiebeln	3 EL Butter
400 ml Geflügelfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 EL Pinienkerne	1 EL Rosinen	1 EL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer		

### Für das Harzer-Apfelkompott:

1 Vanillestange	1 Bio-Zitrone	2 Äpfel
150 ml Weißwein	2-3 EL Zucker	1 TL Speisestärke
80 g Harzer Käse		

Für das Kompott Vanille der Länge nach aufschneiden und das Mark herauschneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel nochmals in dünne Schnitze schneiden. Apfelschnitze mit Weißwein, Vanillemark, Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einen Topf geben und weich kochen. Speisestärke mit 1 EL Wasser vermischen und das Kompott damit binden. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und unter das leicht abgekühlte Kompott mischen. Für den Gewürzsud Weißwein, Portwein, Pfefferkörner, Rosmarinzweig, Thymianzweig, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kumin und abgeriebene Orangenschale mit je einer Prise Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen, dann den Sud auf 60 Grad runter kühlen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in den Sud legen und im Ofen bei 60 Grad Ober-Unterhitze ca. 20 Minuten garen, bis es eine Kerntemperatur von 54 Grad hat. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen. Die Zwiebeln schälen, achteln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit 80 ml passiertem Gewürzsud (Sud in der das Fleisch gart) ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Geflügelfond angießen und die Flüssigkeit um 1/3 einkochen lassen. In der Zwischenzeit Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden, Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Zwiebelsud mit 2 EL Butter montieren, die gehackten Kräuter, Rosinen, Preiselbeeren, Pinienkerne und vorgekochten Kartoffelwürfel zugeben und noch kurz fertig garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch die Kerntemperatur von 54 erreicht hat aus dem Sud nehmen, gut mit Küchentrepp abtupfen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz von allen Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und aufschneiden. Fleischscheiben auf einen Teller geben. Harzer-Apfelkompott in Nocken dazu anrichten, dann die Preiselbeer-Kartoffelwürfel auf dem Teller verteilen und servieren.

Jörg Sackmann am 29. eptember 2015

# Reh-Schnitzel in der Pilzkruste mit gebratenen Erdfrüchten

## Für 4 Personen

### Für das Rehschnitzel:

120 g weiche Butter	1 Msp. engl. Senfpulver	Salz
1 TL Zitronensaft	2 Stiele frischer Thymian	3 Stiele frischer Kerbel
250 g Champignons	4 Shiitake-Pilze	600 g Rehkeule
Pfeffer	Olivenöl	300 ml Wildsauce

### Für die Erdfrüchte:

175 g Steckrübe	200 g Kürbis	130 g Rosenkohl
Salz	60 g Butter	Pfeffer
2 Wacholderbeeren		

### Für die Moosbeeren:

30 ml milder Balsamico	30 g Johannisbeergelee (Glas)	40 ml weißer Portwein
50 g Cranberrys	Salz	gemahl. Piment

Die Butter mit einem Schneebesen schaumig aufschlagen. Mit Senfpulver, Salz und Zitronensaft verrühren.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter die Butter mischen.

Die Champignons putzen und in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden. Shiitake-Pilze putzen, die Stiele entfernen.

Das Fleisch in 8 Stücke à ca. 75 g teilen. Fleisch kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und etwa 5 mm dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die vorbereitete Buttermischung gleichmäßig auf eine Seite der Fleischstücke aufstreichen.

Jeweils 1/2 Shiitake-Pilz mittig auf ein Schnitzelstück legen. Mit den Champignonscheiben rosettenförmig belegen und komplett bedecken. Sacht andrücken und etwa 10 Minuten kalt stellen.

Für das Gemüse Steckrübe schälen, 100 g Steckrübe in sehr feine Würfel schneiden. Kürbis putzen, Fruchtfleisch in feine, etwa 1 cm große, 0,5 cm dicke Rauten schneiden. Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die einzelnen Blättchen vorsichtig ablösen.

Vorbereitetes Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen.

Den Balsamico in einem kleinen Topf etwas einkochen. Johannisbeergelee einrühren und mit Portwein ablöschen. Cranberrys unter den Sirup schwenken und garen. Mit Salz und Piment würzen.

Butter in einer Pfanne sacht bräunen, Wacholderbeeren zugeben, die vorbereiteten Gemüswürfeln darin anbraten. Rosenkohlblätter zum Schluss zugeben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Anrichten die Wacholderbeeren wieder entfernen.

Für die Schnitzel Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit der Pilzseite ins heiße Fett einlegen, goldbraun anbraten. Dann vorsichtig wenden und saftig fertig braten.

Währenddessen die Wildsauce in einem Topf aufkochen. Jeweils etwas Sauce auf vorgewärmte Teller geben, Schnitzel darauf verteilen. Mit Gemüse und Cranberrys anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 26. November 2019

# Wurst-Schinken

# Bratwurst-Apfel-Spieße mit Laugen-Crunch, Barbecue-Soße

## Für 4 Personen

### Für den Laugencrunch:

2 Laugenstangen                      50 g Butter                      Salz, Pfeffer

### Für die Spieße:

600 g Bratwurst                      2 Zwiebeln                      2 Äpfel  
2 EL Pflanzenöl                      4 Holzspieße, gewässert

### Für die Barbecue-Sauce:

1 Zwiebel                      60 g Speck                      1 TL Pflanzenöl  
40 ml Balsamico                      1 Zitrone                      1 Orange  
2 Chilischoten                      1 TL Currypulver                      1 TL Paprikapulver  
1 TL grobes Salz                      1 TL schwarzer Pfeffer                      2 EL Akazienhonig  
60 ml Ketjap Manis                      150 g Tomatenketchup

### Für das Apfel-Chutney:

1 Zwiebel                      1 EL Olivenöl                      30 ml Balsamico-Essig  
2 Zweige Rosmarin                      100 ml Weißwein                      100 g Gelierzucker  
3 Äpfel                      Salz                      weißer Pfeffer  
3 Stängel Basilikum

Für den Laugencrunch die Laugenstangen im Ofen bei 160 Grad etwas antrocknen lassen. Dann die Laugenstangen grob raspeln.

Für die Spieße die Bratwürste in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Zwei Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und zunächst Zwiebeln und Äpfeln anbraten, dann Bratwurststücke zugeben und kurz mit anbraten.

Auf die gewässerten Holzspieße hintereinander Zwiebel, Bratwurst und Apfel usw. aufspießen.

Für die Barbecue-Sauce die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Den Speck in dünne Streifen schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anschwitzen, Speckstreifen zugeben und kurz schwenken. Dann mit Balsamico ablöschen und auf die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Von der Zitrone und der Orange den Saft auspressen, und mit in den Topf geben.

Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili grob schneiden.

Chili, Curry, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Honig, Ketjab Manis und Ketchup zugeben, kurz erwärmen, dann alles im Mixer fein pürieren.

Für das Apfelchutney die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben, mit Balsamico ablöschen und diesen fast vollständig einkochen.

Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln waschen und trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und die Hälfte davon in einen Teebeutel geben, restliche Rosmarinnadeln fein schneiden.

Den Weißwein, Gelierzucker und den Teebeutel mit Rosmarin zu den Zwiebeln geben und aufkochen. Zugedeckt alles etwa 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Den Teebeutel entfernen und die Äpfel in den Sud geben. Einmal aufkochen, die fein geschnittenen Rosmarinnadeln zugeben und den Topf von der Herdplatte ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

In einer Pfanne Butter leicht bräunen, die Laugenraspel goldbraun darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz angrillen und auf Tellern anrichten.

Das Apfel Chutney zugeben und die Sauce angießen, mit dem Laugenchrunch und frischen Basilikumblättern bestreuen.

Jörg Sackmann am 06. Juli 2021

## **Carpaccio von Champignons mit Blattsalat**

### **Für 4 Personen**

3 Tomaten	1 kleine Bio-Zitrone	3 Stiele Basilikum
100 g Asia-Blattsalate	1 Zwiebel	80 ml Olivenöl
3 Scheiben Bacon	30 ml weißer Balsamico	Meersalz, Pfeffer
50 ml Geflügelfond	200 g Steinchampignons	12 Macadamianüsse
2 Orangen	150 g Ziegenfrischkäse	1 EL Thymianhonig
Zitronensalz		

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten, entkernen und würfeln.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Asia-Salate waschen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel schälen und würfeln, Zwiebelwürfel in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Speck fein würfeln und zugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und den Abrieb der Zitrone zugeben, 60 ml Olivenöl und Geflügelfond unterrühren. Tomatenwürfel und Basilikum in die Vinaigrette geben.

Steinchampignons putzen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Vier Teller mit wenig Olivenöl beträufeln und mit den Champignonscheiben auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Vinaigrette über die Steinchampignons geben, nachwürzen.

Nüsse grob hacken.

Die Orangen mit einem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Fruchtfleets herausschneiden.

Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen.

Asia-Salat mit etwas Vinaigrette marinieren und auf den Pilzen verteilen, Orangenfilets und Ziegenkäse darüber geben, mit Honig beträufeln, mit Zitronensalz und Pfeffer würzen. Mit den gehackten Nüssen bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. März 2015

# Dreierlei Kohlroulade im Speckmantel mit Kartoffel-Püree

**Für 4 Personen**

**Für die Kohlrouladen:**

1 kleiner Spitzkohlkopf	1 kleiner Chinakohl	1 kleiner Rotkohl
1 EL Essig	3 EL Butter	Salz
150 g Tomaten	70 g schwarze Oliven	2 Zwiebeln
200 g Toastbrot	1 Ei	3 Zweige Bohnenkraut
1/2 Bund glatte Petersilie	weißer Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
8 Scheiben Speck, dünn	300 ml Gemüsefond	

**Für das Oliven-Kartoffelpüree:**

600 g Kartoffeln, mehlig	100 ml Milch	50 ml Sahne
50 ml Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Muskat

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Für die Kohlrouladen den Strunk von den Kohlköpfen herausschneiden und die Außenblätter entfernen.

Die Krautköpfe in einzelne Blätter zerlegen und Spitzkohl und Chinakohl in reichlich Salzwasser kochen, bis die Blätter gar sind. Rotkohlblätter in Salzwasser mit einem Schuss Essig kochen, damit die Blätter rot bleiben. Alle Kohlblätter kalt abschrecken und die großen Blätter für die Rouladenhülle auf einem Tuch trocken legen. Die restlichen Kohlblätter fein schneiden.

Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Oliven entkernen und in Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein würfeln. Gehackte Kohlblätter zusammen mit den Tomaten, Oliven und Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter und etwas Wasser langsam weich dämpfen. Toastbrot entrinden, in Würfel schneiden und in 1 EL Butter goldbraun rösten. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Bohnenkraut und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Gemüsewürfel mit den Kräutern und dem Eigelb vermischen, die Hälfte der Toastbrotwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter heben. Je ein Weißkrautblatt, Rotkohlblatt und Chinakohlblatt der Reihe nach übereinander legen, 1 Löffel der Gemüsemasse darauf geben, zu einer Roulade einschlagen und eine Speckscheibe um die Roulade wickeln. Die Rouladen eng aneinander in eine ausgebutterte, feuerfeste Form setzen, leicht salzen und mit Gemüsefond beträufeln. Im vorgeheizten Ofen b ca. 25 Minuten garen.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch, Sahne und Olivenöl erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Sahne-Milch und Olivenöl untermischen, mit dem Kochlöffel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kohlroulade auf den Teller geben, Oliven-Kartoffelpüree als Nocke aufsetzen und mit den gerösteten restlichen Brotwürfel bestreuen.

Jörg Sackmann am 20. Oktober 2015

# Gefüllte Ofenkartoffel mit Birne und Lauchzwiebeln

## Für 4 Personen

### Lauchzwiebeln:

1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	2 Pimentkörner
2 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	250 g Lauchzwiebeln
2 EL Butterschmalz	1 TL Zucker	1 TL Honig
20 ml weißer Balsamico	100 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
1 Zweig Thymian		

### Kartoffeln:

4 große Kartoffeln mit Schale	4 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
3 Zweige Zitronenmelisse	2 EL Sauerrahm	1 EL Feigensenf
Salz, weißer Pfeffer	50 g Edelschimmelkäse	8 Speckscheiben

### Birnen:

1/2 Stange Zitronengras	1 Zwiebel	5 g Ingwer
2 Birnen	1 EL Olivenöl	10 ml weißer Balsamico
1/2 Zimtstange	Salz	40 g Gelierzucker
150 ml Apfelsaft	20 ml Birnenschnaps	

1. Für die Lauchzwiebeln Lorbeerblatt, Sternanis, Piment, Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.
2. Das Weiße der Lauchzwiebeln putzen und waschen.
3. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die vorbereiteten Lauchzwiebeln darin anschwitzen. Zucker und Honig zugeben und goldbraun karamellisieren. Mit Balsamico ablöschen. Weiß- und Portwein sowie 100 ml Wasser angießen. Thymian und die Gewürzmischung zugeben. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
4. Dann mit Salz abschmecken und alles heiß in Schraubgläser mit Twist-off Deckel abfüllen. Sofort verschließen und über Nacht abkühlen lassen.
5. Den Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Die Kartoffeln waschen und abbürsten. Thymian abbrausen und trocken schütteln. Jede Kartoffel mit 1 Zweig Thymian und etwas Olivenöl in ein Stück Alufolie einpacken, dann auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten garen. (Den Ofen nach dem Garen noch nicht ausschalten.)
7. Für die Birnen vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, Zitronengras andrücken. Zwiebel schälen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.
8. In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Balsamico, Zimtstange, Zitronengras, Ingwer und 1 Prise Salz zugeben. Die Flüssigkeit einkochen lassen.
9. Dann Gelierzucker und Apfelsaft zugeben und aufkochen, die Birnen zugeben und alles sirupartig einkochen. Mit Birnenschnaps abschmecken, Zitronengras und Zimtstange entfernen.
10. Zitronenmelisse abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Sauerrahm mit Feigensenf vermischen. Zitronenmelisse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Die gegarten Kartoffeln aus der Folie auspacken, jeweils einen Deckel abschneiden und die Kartoffeln mit einem Parisienne-Ausstecher oder einem Löffel etwas aushöhlen.
12. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln jeweils mit etwas Käse, Birnenkompott und ausgehöhlter Kartoffelmasse füllen.
13. Den Kartoffeldeckel aufsetzen, mit Speckscheiben umwickeln und bei Bedarf mit einem Holzspieß fixieren.
14. Die gefüllten Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und ca. 8 Minuten

im heißen Ofen erwärmen.

15. Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Feigensenf, restlichen Lauchzwiebeln und Kompott servieren.

Jörg Sackmann am 08. März 2016

## Gefülltes Kohlköpfe im Speckmantel

### Für 4 Personen

#### Für die Kohlkugeln:

2 Schalotten	200 g Champignons	1/2 Apfel
1 EL Butter	1 TL Thymian, getrocknet	Salz, Pfeffer
1 kleiner Kohlkopf	200 g Hähnchenbrustfilet	100 g Sahne
100 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Karotte	2 EL Butterschmalz	

#### Für die Sauce:

2 Schalotten	80 g Lauch	1 Kartoffel, mehlig
1 EL Butter	500 ml Geflügelfond	1 Msp. Kümmel
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	20 ml Walnussöl	

Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und fein schneiden. Apfel waschen, schälen, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Pilze und Apfelwürfel zugeben, kurz anbraten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Vom Kohl 8-12 schöne große Blätter vorsichtig lösen, diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen und auf einem Tuch ausbreiten. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und mit der kalten Sahne in einem Cutter zu einer feinen Farce pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter die Farce die Schalotten-Pilz-Apfel-Mischung geben und etwas von der Füllung auf jedes Kohlblatt geben und zu kleinen Kugeln formen, am besten in einem Tuch zu einem kleinen Kohlköpfe drehen. Die Speckstreifen darum herum wickeln. Für den Schmoransatz Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Kohlkugeln mit den Gemüsewürfeln hineingeben, kurz anbraten, 3 EL Wasser angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Sauce 2 Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Kartoffel schälen, fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotten anschwitzen, Lauch und Kartoffeln zugeben, mit Geflügelfond auffüllen. Kümmel, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und die Kartoffeln weich kochen. Dann Lorbeerblatt und den Thymianzweig entfernen und alles fein mixen. Die Sauce mit Zitronensaft, Senf und Walnussöl würzen und durch ein Sieb passieren. Die Kohlkugeln mit dem Röstgemüse anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jörg Sackmann am 27. Januar 2015

## Gratinierter Feta mit marinierten Schalotten

### Für 4 Personen

100 ml weißer Balsamico	50 ml Wasser	2 EL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	5 Schalotten
4 EL Olivenöl	3 Kopfsalatherzen	150 g Lardo
200 g Weizenmehl (Type 405)	125 g Speisestärke	1 Prise Backpulver
30 ml Sake (Reiswein)	1 EL Pflanzenöl	200 ml Wasser, eisgekühlt
300 ml Pflanzenfett	400 g Fetakäse	40 g Muscovado-Zucker

Für die Marinade Balsamico mit Wasser, Zucker, einer Prise Salz und Pfeffer in einen Topf geben aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Schalotten schälen der Länge nach halbieren und in lange dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, die Schalottenstreifen darin glasig anschwitzen, dann mit etwa der Hälfte der gekochten Balsamicomarinade ablöschen und ziehen lassen.

Die Salatherzen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Den Speck in 2 mm dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett auslassen. Mit Pfeffer würzen und die Pfanne zur Seite stellen.

Für den Tempurateig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Sake, Pflanzenöl, 1 Prise Salz und eisgekühltes Wasser kräftig unterrühren, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht.

Das Frittierfett in einem großen Topf erhitzen.

Den Teig über einen Löffel in das heiße Fett tropfen lassen, so dass Teigperlen entstehen.

Diese goldbraun im heißen Fett ausbacken, mit einer Siebkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fetakäse in 4 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben dünn mit Muscovado-Zucker bestreuen. Mit einem Küchen-Bunsenbrenner den Zucker auf dem Käse karamellisieren. (Ersatzweise den Käse mit Zucker bestreut in eine Auflaufform geben und unter der heißen Grillschlange oder bei Oberhitze im Backofen kurz karamellisieren.) Salatblätter mit restlicher Balsamico-Marinade und etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.

Salat in der Tellermitte verteilen, die Zwiebeln darauf geben, den Käse aufsetzen und mit Speck und Tempura-Crunch bestreuen.

Jörg Sackmann am 17. August 2021

## Kleine Quiches mit dreierlei Füllungen

### Für 4 Personen

#### Für den Teig:

300 g Mehl	1 TL Salz	150 g kalte Butter
1 Ei	25 ml kaltes Wasser	

#### Für die 1. Füllung:

60 g Chorizo	60 g gelbe Paprika	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	80 g Erbsen (TK)	1 Ei
60 g Sahne	1 EL weißer Balsamico	1 TL geräuch. Paprikapulver
Salz	Pfeffer	1 Prise Piment-d´Espelette

#### Für die 2. Füllung:

100 g grüner Spargel	1 EL Butter	Salz
1 Prise Zucker	4 Erdbeeren	2 Stängel Minze
60 g Ziegenkäse	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
1 Prise Piment-d´Espelette		

#### Für die 3. Füllung:

8 kleine Gambas	2 Frühlingszwiebeln	50 g frische Ananas
5 g frischer Ingwer	2 EL Crème-fraîche	2 Msp. Curry
Salz	1 Prise Zucker	1 Ei

#### zusätzlich:

80 g Bergkäse, gerieben

Für den Teig Mehl, Salz und die kalte Butter in einer Schüssel verbröseln. Ei zugeben und kurz verkneten. Nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles kurz mit dem Handballen verkneten. Wichtig, nicht zu lange kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Muffinblech (12 Vertiefungen) einfetten. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen, dann Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen. Die ausgestochenen Teigkreise in die Muffinförmchen legen, mit Backpapier bedecken und mit Backlinsen beschweren. So etwa 8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann das Backpapier inklusive Backlinsen entfernen.

Für die Erbsen-Chorizo-Quiche von der Chorizo die Hülle abziehen und die Wurst fein würfeln. Paprika putzen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Gewürfelte Paprika und Chorizo in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Thymian und Erbsen dazugeben und kurz mit dünsten.

Ei, Sahne, Balsamico und Paprikapulver vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette würzen. Gemüse mit der Eimasse vermengen und in 4 vorbereiteten Förmchen füllen.

Für die Spargelquiche Spargel waschen, im unteren Drittel schälen. Die Spargelköpfe abschneiden, in Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen und für die Garnitur beiseitestellen. Die restlichen Stangen in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Spargelscheiben in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Erdbeeren, Minze und Spargelscheiben mit dem Frischkäse mischen.

Ei und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Piment d´Espelette würzen. Eimasse zur Spargelmasse geben, vorsichtig unterheben und in weitere 4 Förmchen füllen.

Für die Frühlingszwiebelquiche die Gambas abspülen, trocken tupfen und schälen. Gambas klein schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Ananas schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.

Crème fraîche mit Curry und einer Prise Salz und Zucker aufschlagen. Das Ei untermischen. Gambasstücke, Ananas, Ingwer und Frühlingszwiebeln zugeben und in die übrigen Förmchen füllen.

Förmchen im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten goldgelb backen. Nach 10 Minuten Backzeit geriebenen Käse auf die Küchlein verteilen. Sie sind fertig, wenn die Füllungen gestockt und goldbraun gebacken sind.

Die Spargelspitzen zur Garnitur auf die Spargelküchlein geben.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2019

## Spargel-Gratin mit Blutwurst-Gnocchi und Zander

### Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zweige Thymian
150 g Blutwurst	3 Eigelb	1 Ei
35 g Speisestärke	50 g Weizenmehl, gesiebt	60 g Kartoffelstärke
Pfeffer	1 Prise Muskat	200 g weißer Spargel
100 g grüner Spargel	5 EL Butter	1 Prise Zucker
150 g Schinken	100 g Gruyère	350 g Zanderfilet
1 Spritzer Zitronensaft		

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Pelle von der Blutwurst entfernen, Wurst in Würfel schneiden. Gekochte Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und gut ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und durch ein feines Sieb streichen. Blutwurst unter die Kartoffeln geben. Eigelb und Ei zugeben. Speisestärke, Weizenmehl und Kartoffelstärke untermischen. Kartoffelmasse mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in 1,5 cm dicke Rollen formen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel Gnocchi formen und in siedendem Wasser ca. 4-6 Minuten garen. Dann herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Spargelstangen schälen, die holzigen Enden abschneiden, Spargel in 3 cm große Stücke schneiden evtl. halbieren. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Spargel anschwitzen, etwas Wasser angießen, mit Salz und Zucker würzen. Spargel bissfest garen. Schinken fein würfeln, Käse hobeln.

Das Zanderfilet portionieren, von beiden Seiten in der Pfanne in 1 EL Butter leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Spargel in eine Auflaufform geben, Schinkenwürfel über den Spargel geben mit Käse bestreuen und kurz unter dem Grill im Backofen gratinieren.

Den Zander mit dem Spargelgratin und den Blutwurstgnocchi anrichten.

Jörg Sackmann am 09. Juni 2015

## Strammer Max auf Gemüse-Rösti

### Für 4 Personen

450 g Kartoffeln, festk.	2 Zucchini, mittelgroß	8 EL Olivenöl
Salz	weißer Pfeffer	Muskatnuss
1 EL Blütenhonig	2 EL weißer Tomatenessig	1 Bund gebleichter Löwenzahn
4 Eier	4 Scheiben Saftschinken	

Kartoffel schälen, waschen und abtropfen lassen. Einen Zucchini putzen, waschen und trocken reiben.

Kartoffeln und Zucchini auf einer Röstireibe (oder grobem Gemüseraspel) reiben.

Raspel mit 2 EL Olivenöl mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Mit Hilfe eines Metall-Garnierings (Ø 10 cm) in der Pfanne aus der Kartoffel-Zucchini-Masse vier etwa 1,5 cm hohe Rösti formen. Im heißen Öl von beiden Seiten sacht goldbraun und gar braten.

In der Zwischenzeit für den Salat aus Honig, Essig, und 4 EL Olivenöl eine Vinaigrette rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Löwenzahnsalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Salat trocken schleudern.

Übrigen Zucchini putzen, waschen, trocken reiben und in feine Stifte schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini-Stifte darin unter Wenden mit noch leichtem Biss dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini und Löwenzahnsalat mit der Honig-Vinaigrette marinieren.

Rest Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Metallring in die Pfanne setzen. Eier einzeln aufschlagen und jeweils im Metallring sacht braten.

Die Schinkenscheiben in der Pfanne leicht erwärmen.

Rösti auf 4 vorgewärmte Teller setzen. Die Schinkenscheiben darauf legen. Die Spiegeleier auf den Schinken setzen.

Den „Strammen Max“, Löwenzahn- und Zucchini-Salat anrichten.

Jörg Sackmann am 26. Juni 2018

# Topfen-Nocken mit Frühlingslauch und Chorizo-Schmelze

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Topfennocken:**

350 g Topfen	4 Eigelb	20 g Parmesan
80 g Mehl	Salz	Pfeffer
Butter	Muskat	

### **Für das Gemüse:**

3 Stangen Frühlingslauch	Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer	2 Ochsenherztomaten	2 Knoblauchzehen
1 Prise Zucker		

### **Für die Chorizoschmelze:**

100 g Chorizo	20 g eingelegte Sardellen	1 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl	1 Msp. Piment-d'Espelette	

### **außerdem:**

Parmesankäse	2 Stiele Basilikum
--------------	--------------------

Der Topfen muss sehr gut, möglichst über Nacht, abtropfen! Topfen in einem mit Küchenleinen ausgelegtem Sieb sehr gut (ggf. über Nacht) abtropfen lassen.

Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lauchringe darin unter Wenden goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten waschen, trocken reiben und den Strunk entfernen.

Die Tomaten abziehen (das funktioniert bei ganz reifen Ochsenherztomaten ohne, dass sie zuvor überbrüht werden müssen. Sonst ggf. vorher mit kochendem Wasser kurz überbrühen). Tomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken.

Tomatenscheiben mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomatenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Topfen eventuell im Küchenleinen zusätzlich ausdrücken. Topfen, Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Dann Mehl zugeben, einarbeiten und gut durchkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen.

Inzwischen für die Chorizoschmelze die Hülle von der Wurst abziehen. Chorizo sehr fein würfeln. Sardellen ebenfalls sehr fein würfeln.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden.

Olivenöl leicht erhitzen. Chorizo, Sardellen und Basilikum einrühren. Mit Piment d'Espelette abschmecken

Die Topfenmasse in Nocken ins kochende Wasser pressen. Ca. 4 Minuten kochen lassen, bis die Nocken an die Oberfläche steigen.

Topfennocken mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Topfennocken einschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Lauch und Tomaten auf Teller verteilen. Topfennocken darauf anrichten. Die Chorizoschmelze überträufeln. Parmesan darüber hobeln und mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Jörg Sackmann am 17. April 2018

# Index

- Aubergine, 43
- Bäckchen, 58, 100
- Bacon, 149
- Bauch, 102
- Beef, 82
- Birnen, 3
- Blumenkohl, 45, 69, 112, 120
- Blutwurst, 155
- Bohnen, 20, 86
- Braten, 92, 102
- Bratklops, 50
- Bratwurst, 148
- Brokkoli, 120
- Brombeeren, 3
- Carpaccio, 83
- Chicoree, 42, 84, 89, 97, 115
- Chinakohl, 26, 74, 107, 116, 150
- Chorizo, 154, 157
- Couscous, 117
- Crème, 2, 4
- Curry, 112, 117, 122, 140
- Dorade, 9
- Eier, 97, 113, 120, 121, 124, 126, 129
- Entrecôte, 82, 94
- Erbsen, 27, 34, 45, 50, 58, 119, 121, 139, 154
- Fenchel, 75, 78
- Filet, 83, 84, 89, 90, 104, 107
- Fisch, 98
- Fleisch, 62
- Forellen-Filet, 6
- Frischkäse, 126, 129, 138
- Garnelen, 68–71, 74, 79
- Geflügel, 52, 54, 56, 97
- Geschnetzelttes, 34
- Gurke, 6, 14, 22, 28, 64, 70, 89, 102, 106, 119
- Hähnchen-Brust, 36, 37
- Hähnchen, 36
- Haxe, 60
- Heidelbeeren, 2
- Himmel-und-Erde, 151
- Hochrippe, 87
- Huhn, 32, 34, 38, 45, 47, 48
- Jakobsmuscheln, 73
- Käse, 112, 114, 115, 117, 119, 120, 125, 128, 131, 133, 134, 136, 140
- Kürbis, 42, 118, 122, 128, 146
- Kalb, 55, 56
- Kaninchen, 144
- Karpfen, 15
- Kartoffel, 113, 114, 116, 121, 123–128, 131, 134, 135
- Kasseler, 101
- Keule, 62
- Knödel, 92, 132
- Kohlrabi, 32, 34, 82, 119, 127
- Kraut, 10
- Lachs-Filet, 24
- Lachs-Forelle, 12, 14
- Lasagne, 16, 52
- Lauch, 8, 10, 12, 36, 38, 55, 104, 118, 126, 139, 151
- Linsen, 12
- Möhren, 15, 32, 58, 60, 84, 92, 96, 98, 100, 102, 106, 120, 123, 126, 133, 138, 141, 152
- Matjes, 17
- Miesmuscheln, 75, 76
- Mozzarella, 131, 136
- Nacken, 101
- Nudeln, 41, 115, 136, 138
- Orangen, 4
- Pak-Choi, 23, 36, 86
- Paprika, 15, 17, 22, 27, 62, 74, 77, 96, 133, 135, 138

Pastinaken, 84  
 Perlhuhn, 42  
 Perlhuhn-Brust, 41, 43  
 Pilze, 9, 11, 13, 36, 41, 42, 50, 52, 54, 59, 74,  
     82, 84, 89, 96, 114, 120, 125, 126,  
     128, 130, 131, 133, 134, 136, 137,  
     146, 149, 152  
 Polenta, 27, 40, 60, 65, 120  
 Poularde, 34, 38, 45, 47, 48  
 Poularden-Brust, 40, 44  
 Puten-Brust, 46  
  
 Quark, 132, 140  
  
 Räucherfisch, 8, 11, 18–20  
 Rösti, 94, 156  
 Rüben, 129, 130, 136, 138  
 Rücken, 59, 64, 84  
 Radicchio, 140  
 Radieschen, 18, 71, 102, 104, 113  
 Ragout, 132  
 Ravioli, 58, 76, 131  
 Reh-Rücken, 145  
 Reh-Schnitzel, 146  
 Reis, 9, 20, 79, 112, 141  
 Rettich, 8, 14, 44, 64, 71, 74, 76, 114  
 Rhabarber, 4  
 Riesen-Garnelen, 72, 77  
 Rippen, 87  
 Romanesco, 137  
 Rosenkohl, 32, 146  
 Rote-Bete, 20, 87  
 Rotkraut, 150  
 Rucola, 97, 137  
 Rumpsteak, 86  
  
 Saibling-Filet, 8, 21, 23  
 Salat, 149, 153  
 Sardellen, 12, 16  
 Sauerampfer, 19, 37, 64  
 Sauerkraut, 101  
 Schafskäse, 138  
 Schinken, 155, 156  
 Schmarrn, 3, 4  
 Schnitzel, 107  
 Scholle, 22  
 Schoten, 44, 72, 74, 86, 119, 148  
 Schulter, 65, 92  
 Schwarzwurzeln, 79  
 Seeteufel, 13  
  
 Sellerie, 15, 38, 42–44, 58, 60, 75, 84, 114,  
     119  
 sonstige, 110  
 Souffle, 3, 4  
 Spargel, 50, 98, 139, 154, 155  
 Speck, 97, 148, 150–153  
 Spiegelei, 113  
 Spinat, 24, 52, 64, 73, 112, 127, 137  
 Spitzkohl, 101, 150  
 Steak, 82, 91  
 Steckrübe, 100, 146  
  
 Törtchen, 2  
 Tagliatelle, 135  
 Tarte, 2  
 Tatar, 117  
 Teig-Taschen, 58, 76, 123, 131  
 Tintenfische, 78  
 Topinambur, 83  
 Truthahn, 32  
  
 Vegan, 130  
 Venusmuscheln, 76  
  
 Weißkohl, 96, 133  
 Wild, 96, 145, 146  
 Wolfsbarsch, 25  
  
 Zander, 29  
 Zander-Filet, 10, 24, 26–28  
 Ziegenkäse, 129  
 Zucchini, 40, 43, 46, 62, 96, 133, 156