

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Karlheinz Hauser**

**2011 - 2013**

**122 Rezepte**

---

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

# Inhalt

<b>Beilagen</b>	<b>1</b>
Asia-Gemüse . . . . .	2
Bayrisch Kraut . . . . .	2
Gebratene Kartoffel-Streifen . . . . .	2
<b>Dessert</b>	<b>3</b>
Apfel-Strudel mit Vanille-Zimt-Soße . . . . .	4
Dessert-Variationen mit Kräutern . . . . .	5
Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott . . . . .	5
Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster . . . . .	6
Limetten-Schokoladen-Tarte . . . . .	7
Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl . . . . .	7
Variationen von der Erdbeere mit Basilikum . . . . .	8
<b>Fisch</b>	<b>9</b>
Bach-Saibling mit Kürbis-Fontina und Rieslingschaum-Soße . . . . .	10
Bach-Saibling-Roulade, Blatt-Spinat, Schnittlauch-Soße . . . . .	11
Gegrillter Lachs auf Fenchel mit Limette . . . . .	12
Harzer Bach-Forelle mit Tomaten-Gemüse . . . . .	12
Kabeljau im Tomaten-Fond . . . . .	13
Kürbis-Gemüse mit Tapioka und Saibling . . . . .	13
Lachs mit Meerrettich-Kruste und Riesling-Soße . . . . .	14
Lachs-Schnitte mit Koriander und Wasabi-Kartoffel-Püree . . . . .	15
Lachs-Strudel mit Rotwein-Butter und Blumenkohl . . . . .	16
Nudeln mit gebratenem Spargel und Lachs . . . . .	17
Pfifferling-Gulasch mit Böhmisches Knödeln . . . . .	18

Pochierter Waller mit Gemüse-Streifen . . . . .	19
Pochierter Waller mit Roter Bete und Senf-Soße . . . . .	20
Räucherlachs-Röllchen an Feldsalat . . . . .	21
Roulade vom Bachsaibling mit Blattspinat, Riesling-Soße . . . . .	22
Soufflierter Lachs mit Blattspinat und Riesling-Soße . . . . .	23
Wolfsbarsch mit Lardo und Tomaten-Confit . . . . .	24
Wolfsbarsch, Pfifferling-Risotto, Basilikum-Emulsion . . . . .	25
Zander auf Linsen-Gemüse . . . . .	26
<b>Geflügel</b>	<b>27</b>
Cordon bleu von der Mais-Poularde mit Kartoffel-Salat . . . . .	28
Enten-Brust mit Lebkuchen-Soße . . . . .	29
Gedünstetes Hähnchen mit Erbsen und Weißwein-Soße . . . . .	30
Gefüllte Stubenküken mit Kartoffel-Gurken-Salat . . . . .	31
Geschmorter Chicorée mit Mais-Poularde . . . . .	32
Hähnchen in Riesling-Soße mit Champignons . . . . .	32
Lackierte Enten-Brust mit Pflaumenwein-Soße . . . . .	33
Poularde mit Taleggio und geschmolzenen Tomaten . . . . .	34
Soufflierte Poularde mit flüssiger Polenta . . . . .	35
Steinpilz-Ravioli, Hähnchen-Brust, Parmesan-Schaum . . . . .	36
Stuben-Küken gefüllt mit Pilzen und Sellerie-Mousseline . . . . .	37
Yakitori-Hähnchen-Spieße mit asiatischem Gemüse . . . . .	38
<b>Hack</b>	<b>39</b>
Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego . . . . .	40
Köfte . . . . .	40
<b>Kalb</b>	<b>41</b>
Carpaccio vom Kalb-Filet mit Steinpilzen . . . . .	42
Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen . . . . .	43
Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße . . . . .	44
Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons . . . . .	45
Kalb-Filet mit Pfifferlingen und Rucola . . . . .	46
Kalb-Filet mit Pilzen und Kohlrabi-Nudeln . . . . .	47

Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln . . . . .	48
Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut . . . . .	49
Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola . . . . .	50
Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln . . . . .	51
Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße und Spätzle . . . . .	52
Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz . . . . .	53
Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum . . . . .	54
<b>Lamm</b>	<b>55</b>
Lamm-Karree mit Senf-Kruste und Bohnen . . . . .	56
Lamm-Koteletts mit gebackenen Bohnen . . . . .	57
Lamm-Koteletts mit geschmorten Tomaten und Polenta . . . . .	58
<b>Meer</b>	<b>59</b>
Cappuccino von Kokos und Curry mit Garnelen-Spieß . . . . .	60
Gebratene Garnelen mit Asia-Salat, Mango Chutney . . . . .	61
Gebratene Garnelen mit Orangen-Butter . . . . .	62
Krebs-Fleisch mit Fenchel-Salat und Yuzu-Vinaigrette . . . . .	63
<b>Rind</b>	<b>65</b>
Fiaker-Gulasch . . . . .	66
Gegrilltes Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Sauce . . . . .	66
Geschmorte Rinder-Schulter mit Perlzwiebeln und Polenta . . . . .	67
Ochsen-Zunge mit Pilz-Rahm-Soße und Bandnudeln . . . . .	68
Pfeffer-Rinder-Steak mit Kartoffel-Gratin, grünen Bohnen . . . . .	69
Rib-Eye-Steak mit gebackenen Kartoffeln und Butter . . . . .	70
Rinder-Roulade mit Speck, Pilzen und Kartoffel-Mousseline . . . . .	71
Rinder-Schulter mit Kräuter-Polenta und Portwein-Zwiebeln . . . . .	72
Rotes Curry mit Rindfleisch . . . . .	73
Tafelspitz mit Meerrettich und Rote Bete Carpaccio . . . . .	74
Vogtländischer Sauerbraten mit Pfeffer-Kuchen . . . . .	75
<b>Salat</b>	<b>77</b>
Caesars Salad . . . . .	78
Kartoffel-Gurken-Salat . . . . .	78
Salat Nicoise mit Thunfisch . . . . .	79

<b>Schwein</b>	<b>81</b>
Hütten-Gröstl mit Rosenkohl, Weißkraut, Schweine-Bauch . . . . .	82
Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat . . . . .	82
Schweine-Filet im Brot-Mantel mit Möhren . . . . .	83
Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfe . . . . .	84
<b>Soßen</b>	<b>85</b>
Limetten-Soße . . . . .	86
Orangen-Butter-Soße . . . . .	86
Riesling-Soße . . . . .	86
<b>Suppen</b>	<b>87</b>
Artischocken-Suppe . . . . .	88
Blumenkohl-Suppe mit Garnelen und Kerbel . . . . .	88
Blumenkohl-Suppe mit Lachsforelle . . . . .	89
Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze . . . . .	89
Kürbis-Samtsuppe mit gebratener Jakobsmuschel . . . . .	90
Linsen-Velouté . . . . .	90
Tomaten-Suppe mit Basilikum und Quark-Nockerln . . . . .	91
Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar . . . . .	92
<b>Vegetarisch</b>	<b>93</b>
Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout . . . . .	94
Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Joghurt, Wachtel-Ei . . . . .	95
Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout . . . . .	96
Sommer-Gemüse Tarte . . . . .	97
<b>Verschiedenes</b>	<b>99</b>
Fondue mit selbstgemachten Dips . . . . .	100
Frittierte Knabbereien mit zweierlei Dips . . . . .	101
Marinade für Sauerbraten . . . . .	101
Meerrettich-Kruste . . . . .	102

<b>Vorspeisen</b>	<b>103</b>
Dreierlei Melone mit Serrano-Schinken . . . . .	104
Frühlingsrolle mit Curry-Chili-Vinaigrette . . . . .	105
Gefüllte Kartoffeln mit Kräuter-Creme und Lachs-Tatar . . . . .	106
Grissini-Stangen mit Schinken und Salami . . . . .	106
Hausers Spezial Spiegelei mit scharfer Mini-Currywurst . . . . .	107
Herbstliche Gazpacho mit Eismeer-Garnelen . . . . .	108
Hütten-Brotzeit-Brettl . . . . .	109
Kleine Käse-Zwiebel-Kuchen mit Birne . . . . .	110
Kopfsalat mit Speck, Kartoffel-Dressing und Kernen . . . . .	111
Lachs-Carpaccio mit Krebs-Fleisch und Schnittlauch . . . . .	111
Linsen-Salat mit Wachteln und Balsamico . . . . .	112
Marinierter Gewürz-Lachs . . . . .	113
Melonen-Spieße mit Parma-Schinken . . . . .	113
Reibekuchen mit Räucher-Saibling, Meerrettich, Rucola . . . . .	114
Rucola-Salat mit Parma-Schinken, Wachtelei und Focaccia . . . . .	115
Terrine mit Räucherlachs und Frischkäse . . . . .	116
Tomaten - Bruschetta mit Parmesan . . . . .	116
Zitrusfrüchte-Salat mit gebratenen Garnelen . . . . .	117
<b>Wild</b>	<b>119</b>
Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing . . . . .	120
Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing . . . . .	121
Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette . . . . .	122
Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree . . . . .	123
<b>Index</b>	<b>124</b>



# Beilagen

## Asia-Gemüse

### Für 4 Personen

1 EL Cashewkerne	300 g Möhren	2 Stiele Staudensellerie
je 1/2 gelbe und rote Paprika	1 Mango	2 EL Sojasprossen
Saft von 1 Limette	2 EL Geflügelbrühe	1 TL Honig
1 TL Sesamöl	1 EL Pflaumensauce	1/2 TL Austernsauce

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen. Möhren, Sellerie, Paprika, Mango und Sprossen, putzen bzw. schälen und waschen. Alles, bis auf die Sprossen, in sehr feine Streifen schneiden. Cashewkerne grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten und Sprossen in eine Schüssel geben. Limettensaft, Brühe, Honig, Sesamöl, Pflaumen- und Austernsauce zu einer Marinade verrühren. Marinade über das Gemüse geben und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013

## Bayrisch Kraut

### Für 4 Personen

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013

## Gebratene Kartoffel-Streifen

### Für 4 Personen

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

# Dessert

# Apfel-Strudel mit Vanille-Zimt-Soße

## Für 8 Personen

### Für den Strudel:

250 g Weizenmehl Type 550	2 EL Speiseöl	2 Eier
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	100 g Butter

### Für die Füllung:

60 g Rosinen	2 EL Rum (oder Orangensaft)	1 kg Äpfel
1 Zitrone	100 g Butter	100 g Zucker
100 g Biskuitbrösel	2 EL Vanillezucker	1 Prise Zimt
1 Ei	Puderzucker	

### Für die Vanille-Zimtsauce:

1/2 Vanilleschote	200 ml Milch	200 g Sahne
80 g Zucker	1/2 Zimtstange	5 Eigelb

Für den Strudel:

Mehl, 1 EL Öl, 1 Ei, 100 ml kaltes Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig gut durchkneten und ab und zu auf die Arbeitsfläche werfen. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen. 100 g Butter in einem Topf schmelzen, durch ein Sieb geben und lauwarm abkühlen lassen.

Für die Füllung:

Rosinen mit Rum mischen und etwas ziehen lassen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelscheiben in einer Schüssel mit Rumrosinen, 2 EL Zucker, sowie 1 EL Vanillezucker mischen. Inzwischen den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben. Die Hände ebenfalls bemehlen, den Teig noch einmal durchkneten und auf ein Küchentuch geben. Teig ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit etwa der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen. Für die Füllung erneut 100 g Butter schmelzen. Die Brösel darin goldbraun rösten. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Butterbrösel, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen und den Strudel damit bestreuen. Die Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel mit Hilfe eines Tuches einrollen. Die Enden gut verschließen. Strudel mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleiten lassen. Das übrige Ei verquirlen und den Teig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen, dabei gelegentlich mit der übrigen zerlassenen Butter bestreichen.

Für die Vanille-Zimtsauce:

Inzwischen für die Vanille-Zimtsauce die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch zusammen mit der Sahne, der Vanillemark und Schote sowie der Zimtstange aufkochen und für 10 Minuten ziehen lassen. Den Zucker zusammen mit den Eigelben cremig rühren und langsam, unter Rühren in die Milch geben. Die Masse sollte eine cremige, saucenartige Konsistenz haben. Lauwarm abkühlen lassen. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Vanille-Zimtsauce dazu servieren.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013

## Dessert-Variationen mit Kräutern

### Für 4 Personen

#### Für das Kräutereis:

1 Stiel Estragon	2 Stiele Kerbel	1 Blatt Gelatine
500 ml Milch	50 g Honig	90 g Zucker
220 g Sahne	100 ml Kräuterlikör	100 g weiße Schokolade

#### Für die Sauerampfer Tapioka:

50 g Tapioka (Maniok-Stärkekekugeln)	1/2 Bund Sauerampfer	100 g Läuterzucker
100 ml Apfelsaft		

Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen fein hacken. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Milch, Honig, Zucker und Sahne aufkochen. Die Masse auf 65 Grad herunterkühlen. Gelatine ausdrücken. Ausgedrückte Gelatine unter die Sahne-Milch rühren. Likör unterrühren und abkühlen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Kräuter zum Eis geben und entweder in einer Eismaschine gefrieren lassen oder in eine Metallschale geben und mindestens 4 Stunden einfrieren. Dabei möglichst oft umrühren, damit das Eis eine cremige Konsistenz bekommt. Für die karamellierte Schokolade den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die weiße Schokolade grob hacken und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Im heißen Backofen etwa 10 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und in die gewünschte Größe brechen. Für die Tapioka die Stärkekekugeln etwa 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Sauerampfer abspülen und trockenschütteln. Sauerampfer fein schneiden. Tapioka abgießen und mit Läuterzucker und Apfelsaft aufkochen und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen, Sauerampfer zugeben und dann ziehen lassen. Kräutereis mit Sauerampfer Tapioka und Schokolade anrichten.

Karlheinz Hauser am 18. März 2013

## Grieß-Schnitten mit Zwetschgen-Kompott

### Für 2 Personen

500 ml Milch	2 EL Butter	150 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz	400 g frische Zwetschgen	40 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt	2 Eier	150 g süße Brösel
3 EL Butterschmalz		

Milch mit 1 EL Butter und einer Prise Salz aufkochen. Den Grieß unterrühren, aufkochen lassen und vom Herd nehmen. 1 Ei unter rühren. Eine flache Form (ca. 30 x 20 cm x 2 cm) mit der übrigen Butter einfetten. Die Grießmasse hineingeben, glatt streichen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit Die Zwetschgen waschen, trockenreiben, halbieren und den Kern entfernen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zwetschgen in eine ofenfeste Form geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen. Die erkaltete Grießmasse in beliebig große Rechtecke schneiden. Das übrige Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Übrige Semmelbrösel auf einen zweiten Teller geben. Die Grießschnitten zunächst im Ei, dann in den Bröseln wenden. Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Grießschnitten darin von beiden Seiten goldbraun backen. Zwetschgenkompott aus dem Ofen nehmen, abschmecken und noch warm mit den Grießschnitten servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013

# Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster

## Für 5 Personen

50 ml Rum	60 g Rosinen	50 g Mandelblättchen
5 Eier	220 g Zucker	330 ml Milch
180 g Mehl	2 g Backpulver	1 Prise Salz
500 g Zwetschgen, halbiert	10 g Zimt	80 g Butter

Den Rum in einem Topf erwärmen, dann über die Rosinen gießen und ca. 4 Stunden ziehen lassen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett oder im Backofen bei 180 Grad goldbraun rösten. Den Backofen auf 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 45 g Zucker schaumig aufschlagen. Dann die Milch unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, durch ein Sieb in die Ei-Milch-Masse sieben und unterheben. Eiweiß mit 1 Prise Salz zu Eischnee aufschlagen und nach und nach 25 g Zucker unterrühren. Das geschlagene Eiweiß unter die aufgeschlagene Masse heben und in eine Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen. In der Zwischenzeit für den Zwetschgenröster die Zwetschgen auf ein tiefes Backblech geben. 100 g Zucker mit Zimt vermischen und über die Zwetschgen streuen. Alles in den auf 180 Grad erwärmten Backofen geben und ca. 20 Minuten backen. Den gebackenen Teig (Kaiserschmarrn) auskühlen lassen und anschließend in kleine Stücke zupfen. In einer großen Pfanne Butter schmelzen, 50 g Zucker zugeben und auflösen, dann den gezupften Kaiserschmarrn zugeben und karamellisieren. Zuletzt die eingeweichten Rosinen und die gerösteten Mandeln untermischen und auf Tellern anrichten. Kaiserschmarrn mit den warmen Zwetschgen servieren.

Karlheinz Hauser 30. Januar 2012

# Limetten-Schokoladen-Tarte

## Für 8 Personen

### Für den Teig:

85 g Butter	1 1/2 EL Zucker	30 g Puderzucker
1 1/2 EL gemahlene Mandeln	1 Prise Salz	1 Eiweiß
135 g Mehl	1 EL Kakaopulver	

### Für die Füllung:

200 ml Limettensaft	100 g Sahne	650 g Vollmilchkuvertüre
2 EL Honig		

### Für das Baiser:

100 g Läuterzucker	50 ml Limettensaft	4 Eiweiß
20 ml Whisky		

Für den Teig:

Butter, Zucker und Puderzucker, Mandeln, Salz, Eiweiß, grob verkneten. Mehl und Kakaopulver zugeben und alles zu einem bröseligen Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für das Baiser:

Läuterzucker, Limettensaft, Eiweiß und Whisky verrühren. Etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig etwa 2 mm dünn ausrollen und auf 8 Tarteförmchen (ca. 6 cm Durchmesser) verteilen. Den Teig etwas andrücken und mit einer Gabel einstechen, damit sich beim Backen keine Luftbläschen bilden. Den Teig etwa 12 Minuten backen. Herausnehmen und den gebackenen Teig in der Form abkühlen lassen. Den Limettensaft und Sahne getrennt voneinander aufkochen. Die Schokolade grob zerbröckeln und mit dem Honig in eine Schale geben. Limettensaft und Sahne darüber gießen und mit einem Pürierstab fein verrühren. Die Limettenschokolade auf die Tartes verteilen und abkühlen lassen.

Die Eiweiß-Läuterzucker-Limetten-Mischung steif schlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel geben und auf die Tarte spritzen. Mit einem Bunsenbrenner abflämmen oder unter dem heißen Backofengrill ca. 5 Minuten bräunen. Tartes nach Belieben mit Limettenfilets dekorieren.

Karlheinz Hauser am 25. März 2013

# Palatschinken mit Marillen-Konfitüre und Kürbiskern-Öl

## Für 4 Personen

125 g Mehl	500 ml Milch	2 Eier
2 EL Zucker	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
4 EL Butter	100 g Marillenkönfitüre	Puderzucker
250 g Vanilleeis	4 TL Kürbiskernöl	

Mehl, Milch, Eier, Zucker, 1 Prise Salz und Öl zu einem flüssigen Teig verrühren. Abdecken und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Die Palatschinken in einer Panne portionsweise mit etwas Butter ausbacken. Herausnehmen, mit jeweils etwas Marillenkönfitüre bestreichen, einrollen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln. Dazu passt Vanilleeis.

Karlheinz Hauser am 08. April 2013

## Variationen von der Erdbeere mit Basilikum

### Für 4 Personen

#### Für das Sorbet:

600 g frische Erdbeeren    200 g Zucker                    1-2 EL Zitronensaft

#### Für das Espuma:

500 g Tk-Erdbeeren            150 g Zucker                    100 g Sahne

#### Für den Salat:

400 g frische Erdbeeren    10 Blätter Basilikum    1 EL Puderzucker  
2 EL Olivenöl                    2 EL Zitronensaft            Pfeffer

Für das Sorbet:

Erdbeeren mit Zucker und 200 ml Wasser aufkochen, und anschließend fein pürieren. Die Masse auskühlen lassen, mit etwas Zitronensaft abschmecken. Masse in eine gefriergeeignete Schüssel geben und etwa 4 Stunden gefrieren lassen. Dabei ab und zu umrühren oder die Masse in einer Eismaschine geben und zu Sorbet gefrieren lassen.

Für das Espuma:

Die tiefgekühlten Erdbeeren mit dem Zucker in eine Plastikschiessel geben. Etwa 5 Minuten in der Mikrowelle auftauen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb passieren. Pürierte Erdbeeren mit der Sahne verquirlen. Die Masse in einen Sahnesyphon geben und mit 2 Kapseln befüllen.

Für den Salat:

Erdbeeren putzen, abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. 6 Blätter Basilikum fein schneiden. Mit den Erdbeeren mischen. Puderzucker, Olivenöl, Zitronensaft und Pfeffer verrühren und unter die Erdbeeren mischen. Den Erdbeersalat auf Teller verteilen. Mit Sorbet und Espuma anrichten. Mit je 1 Basilikumblatt dekorieren.

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013

**Fisch**

## Bach-Saibling mit Kürbis-Fontina und Rieslingschaum-Soße

### Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	4 Schalotten	6 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	100 g grüner Tapioka	800 g Saiblingfilet
Salz	1 Prise Zitronenpfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	200 g frischer Blattspinat	100 g Sahne
Pfeffer	200 g Fontinakäse	

### Für die Sauce:

50 g weiße Champignons	2 Schalotten	3 EL Butter
2 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	Meersalz
250 ml Riesling	250 ml Geflügelfond	75 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	Salz, Pfeffer	1 Prise Piment d Espelette
1/2 halbe Zitrone		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen ( Umluft 80 Grad, Gas Stufe 1). Den Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Kürbisfruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotten in einem Topf mit 3 EL Butter anschwitzen und Kürbis zugeben. Gemüsebrühe angießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit Tapioka zugeben und leicht ziehen lassen. Die Saiblingfilets in 4 Portionen teilen. In einer Backofen geeigneten Pfanne mit 3 EL Butter die Filets zuerst auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln und zum Fisch geben. Im vorgeheizten Ofen noch ca. 5 Minuten fertig garen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Sahne steif schlagen. Das Kürbisgemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne, Spinat, klein gewürfelten Fontinakäse unterheben. Für die Sauce die Champignons putzen und klein schneiden, Schalotten schälen und fein würfeln. Schalotten und Champignons in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Pfefferkörner, Thymian und etwas Meersalz zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen. Mit Geflügelfond aufgießen und um die Hälfte einkochen. Dann Crème-fraîche und Sahne dazugeben und kurz durchkochen. Die Sauce mit einem Stabmixers kräftig durchmixen und dabei 1 EL Butter in kleinen Stücken hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Piment de Espelette würzen. Je nach Säuregehalt des Weins eventuell noch mit Zitronensaft abrunden. Fisch aus dem Ofen nehmen und die flüssige Butter aus der Pfanne mit einem Löffel über die Filets träufeln. Das Kürbisgemüse auf Tellern anrichten, darauf die Saiblingfilets geben, die Sauce angießen und servieren.

Karlheinz Hauser 22. Oktober 2012

# Bach-Saibling-Roulade, Blatt-Spinat, Schnittlauch-Soße

## Für 2 Personen

1 Bachsaibling ca. 1,2 kg	30 ml Sahne	Salz, Pfeffer
2 Stängel Basilikum	500 g Blattspinat	1 kleine Knoblauchzehe
1 Schalotte	2 EL Butter	1 Prise Muskat
<b>Für die Sauce:</b> 100 g Champignons, weiß	3 Schalotten	
3 EL Butter	5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian
250 ml Riesling	250 ml Fischfond	50 g Crème-double
50 ml Sahne	Salz, weißer Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Schnittlauch	

Den Bachsaibling waschen und filetieren. Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und anschließend von der Haut lösen. Vom Filet ca. 30 g abschneiden, würfeln und mit der Sahne und etwas Salz im Cutter zu einer Farce zerkleinern. Die Filets nun in vier Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, je 2 mit der Fischfarce bestreichen und mit Basilikumblätter belegen und darauf die übrigen Filets legen. Die zusammengelegten Bachsaiblingfilets in hitzebeständige Folie einrollen und diese im Ofen bei 120 Grad unter Zugabe von Wasserdampf (dazu ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser füllen und mit in den Ofen geben) ca. 7 - 9 Minuten garen. Den Spinat putzen, von den Stielen befreien, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte mit der angedrückten Knoblauchzehe glasig anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Den Knoblauch entfernen. Vor dem Servieren den Spinat auf ein Küchentuch geben, damit das überschüssige Wasser entfernt wird.

Für die Sauce:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Pfefferkörner und Thymian zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Dann mit Fischfond aufgießen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Crème double und die Sahne zur passierten Sauce gießen und kurz kochen. Mit einem Stabmixer restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Je nach Säuregehalt des Weines eventuell noch mit Zitronensaft abrunden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Fischrouladen auspacken und schräg anschneiden. Spinat auf den Tellern anrichten, darauf je zwei Stücke Roulade geben. Sauce nochmal aufmischen, Schnittlauch einstreuen und um den Spinat gießen.

Karlheinz Hauser 09. Januar 2012

## Gegrillter Lachs auf Fenchel mit Limette

### Für 4 Personen

600 g Lachsfilet	Meersalz	6 EL Olivenöl
2 Fenchelknollen mit Grün	2 Limetten	3 EL weißer Balsamico
Pfeffer, Zucker	1/2 Bund Dill	2 Pfirsiche
80 g Wildkräutersalat	1 TL Zitronensaft	1 Prise Zitronenpfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Das Lachsfilet mit Salz würzen. Eine Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Lachsfilet darin von beiden Seiten leicht angrillen, dass sich auf der Oberfläche ein Grillstreifenmuster bildet. Dann den Lachs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten auf den Punkt garen. Das Fenchelgrün amache und zur Seite stellen. Den Fenchel waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Fenchelhälften sehr fein hobeln. Limette mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist, dann die Fruchtfilets herausschneiden. Fenchel und Limettenfilets in eine Schüssel geben und mit 4 EL Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker anmachen. Dill und Fenchelgrün abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter den Fenchelsalat heben. Pfirsiche waschen, halbieren, den Stein auslösen, die Hälften in Spalten schneiden und auf 4 Tellern sternförmig auslegen. Wildkräutersalat abspülen, trocken schütteln und mit etwas Salz, 1 EL Olivenöl und 1 TL Zitronensaft marinieren. Lachs aus dem Ofen nehmen, mit Limonenpfeffer und Meersalz bestreuen und in 4 Tranchen schneiden. Auf die Pfirsichspalten jeweils etwas Fenchelsalat geben, darauf den Fisch setzen und mit dem Wildkräutersalat garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 11. Juli 2011

## Harzer Bach-Forelle mit Tomaten-Gemüse

### Für 4 Personen

8 Forellenfilets, a 80 g	2 EL Zitronensaft	5 Tomaten
1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	5 EL Mehl
2 – 3 EL Butterschmalz	2 EL Butter	1 Prise Zucker

Die Forellenfilets waschen, trocken tupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Forellenfilets kurz ziehen lassen. Inzwischen die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen und kalt abschrecken. Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen, dabei die Stielansätze entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Forellenfilets trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben und die Filets darin wenden. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Forellenfilets darin auf beiden Seiten goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen, nach Belieben auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Tomatenwürfel darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Hälfte der Schnittlauchröllchen unterrühren. Die Forellenfilets mit den Tomatenwürfeln anrichten und mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen. Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Karlheinz Hauser 05. Dezember 2011

## Kabeljau im Tomaten-Fond

### Für 4 Personen

8 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	400 g Dosentomaten
800 ml Fischfond	2 Lorbeerblätter	1 Sternanis
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Meersalz, Pfeffer
1 Prise Zucker	4 Kabeljauflets mit Haut a 180 g	100 ml Olivenöl
50 g gelbe Minitomaten	50 g rote Minitomaten	3 Stiele Basilikum
80 g kalte Butter		

Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Dann Tomaten in grobe Würfel schneiden. Knoblauchzehe schälen. Tomatenwürfel, Dosentomaten, Fischfond, Knoblauch, Lorbeerblätter, Sternanis, Rosmarin und –Thymianzweig in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und zum Kochen bringen, dann bei milder Hitze ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend den Tomatenfond durch ein Passiertuch passieren und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Den Backofen auf 80 Grad (Umluft 70 Grad) vorheizen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Fischfilets auf der Hautseite bei mittlerer Hitze anbraten, dann im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten glasig garen. Die Minitomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Unter den eingekochten Tomatenfond Butter und 80 ml Olivenöl mixen, abschmecken und die abgezogenen Minitomaten und Basilikumstreifen unterheben. In tiefen Tellern den Tomatenfond geben und darauf das Fischfilet setzen.

Karlheinz Hauser Montag, 18. Juli 2011

## Kürbis-Gemüse mit Tapioka und Saibling

### Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	4 Schalotten	6 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	100 g Tapioka (Stärkeperlen)	1 Saibling ca. 1,2 kg
Salz, Zitronenpfeffer	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
100 g Sahne	100 g Parmesan	Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen und schälen. Kürbisfruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 3 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Kürbis zugeben. Gemüsebrühe angießen und die Tapiokaperlen dazugeben, alles ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Saibling filetieren und die Gräten ziehen. Die Filets in 4 Portionen teilen. In einer backofengeeigneten Pfanne mit 3 EL Butter die Filets zuerst auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben. Dann in den Ofen geben und ca. 5 Minuten fertig garen. Sahne schlagen und Parmesan fein reiben. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sahne und Parmesan unterheben. Fisch aus dem Ofen nehmen und die flüssige Butter aus der Pfanne mit einem Löffel über die Filets träufeln. Das Kürbisgemüse auf Tellern anrichten, darauf die Saiblingsfilets geben und servieren.

Karlheinz Hauser 27. Februar 2012

## Lachs mit Meerrettich-Kruste und Riesling-Soße

### Für 4 Personen

8 Mini-Rote-Bete	Salz	1 TL Kümmel
120 g Butter	20 g frisch ger. Meerrettich	1 EL Meerrettich
2 Eigelb	2 EL Semmelbrösel	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 ml Riesling	400 ml Geflügelbrühe
100 ml Sahne	1 EL Crème-double	1 TL Zitronensaft
1 Prise Chilipulver	1 Bund Frühlingslauch	1 Knoblauchzehe
600 g Lachsfilet am Stück	2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Rote Bete gründlich waschen. In Salzwasser mit dem Kümmel ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen, und schälen. Rote Bete beiseite stellen. 100 g weiche Butter, Meerrettich (frisch und aus dem Glas), Eigelbe, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker verrühren. Alles zu einer Rolle formen und in Klarsichtfolie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen. Wein und Brühe in einen Topf geben und bei starker Hitze um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Sahne und Crème double unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Zitronensaft und 1 Prise Chilipulver würzen. Frühlingslauch putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Backofen auf 145 Grad vorheizen. Lachsfilet in 8 Stücke schneiden und evtl. vorhandene Gräten entfernen. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen. Lachs im Olivenöl portionsweise von beiden Seiten anbraten. Lachs mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch auf ein Backblech geben und ca. 8 Minuten backen. Rote Bete in Scheiben schneiden. 20 g Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Rote Bete und Frühlingslauch darin ca. 2-3 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettichkruste aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen. Lachs unter dem heißen Grill im Backofen ca. 2 Minuten bräunen. Lachs mit Rote Bete, Frühlingslauch und Rieslingsauce anrichten.

Karlheinz Hauser 26. November 2012

# Lachs-Schnitte mit Koriander und Wasabi-Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

800 g Lachsfilet mit Haut	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 kg mehligk. Kartoffeln	200 ml Milch	80g Butter
Muskat	1 TL Wasabi	2 TL Reissessig
Saft von 1 Limette	1 TL Ingwersirup	3 EL Sesamöl
2 Stiele frischer Koriander	1 rote Paprika	2 Tomaten

Die Kartoffeln in gesalzenem Wasser garen. Abgießen und ausdämpfen lassen. In der Zwischenzeit die Milch aufkochen und die Butter dazugeben. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln mit der Milch und der Butter verrühren. Mit Salz, etwas Pfeffer, Muskat und dem Wasabi abschmecken. + Den Lachs in vier schöne Stücke schneiden. Den Fisch in etwas Olivenöl marinieren und ca. 2 Minuten in einer beschichteten Pfanne auf der Hautseite anbraten. Temperatur herunterschalten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und langsam nur auf der Hautseite garziehen lassen. Für die Vinaigrette den Reissessig mit Limettensaft und Ingwersirup verrühren. Das Sesamöl langsam dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Blättchen in feine Streifen schneiden. Paprika und Tomaten putzen, halbieren und entkernen. Paprika und Tomate in feine Würfel schneiden. Mit dem Koriander unter das Dressing mischen. Dressing in eine Schale geben und die Lachschnitten darin marinieren. Mit dem Wasabi-Kartoffelpüree anrichten. Dazu schmeckt ein grüner Salat.

Karlheinz Hauser am 19. August 2013

# Lachs-Strudel mit Rotwein-Butter und Blumenkohl

## Für 4 Personen

150 g frischer Blattspinat	Salz	200 g Hechtfilet
150 g Sahne	1 Ei	Pfeffer, Cayennepfeffer
1 Spritzer Worcestersauce	1 EL trockener Wermut	600 g Lachsfilet am Stück
300 g Blätterteig	1 Blumenkohl	3 Schalotten
250 ml Rotwein	250 ml Portwein	150 g Butter
2 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen. Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und auf einem sauberen Küchentuch die Spinatblätter eng aneinander gelegt auslegen. Für die Farce das Hechtfilet in kleine Würfel schneiden und in einen Cutter geben. Kalte Sahne und ein Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Worcestersauce und Wermut würzen und zu einer glatten Farce pürieren. Vom Lachsfilet die Haut abziehen und die Gräten entfernen. Den Blätterteig ca. 5 mm dick ausrollen (ca. 35 cm lang und 15 cm breit). Darauf dünn etwas Fischfarce streichen. Ebenfalls die bereits ausgelegte Spinatmatte mit Fischfarce bestreichen. Drauf das Fischfilet legen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und in die Spinatmatte einrollen. Den Spinat - Lachsstreifen dann auf den ausgerollten Blätterteig geben und in den Blätterteig einpacken. Den Lachsstrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ein Ei verquirlen und den Strudel damit einstreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldgelb backen. Den Lachsstrudel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 12- 15 Minuten garen. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen zuschneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Blumenkohlröschen garen, dann herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Rotweinbutter die Schalotten schälen, fein schneiden und mit Rotwein und Portwein in einen Topf geben. Die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. 120 g kalte Butter in Würfel schneiden und langsam unter die Sauce montieren. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Blumenkohl in einer Pfanne mit 3 EL Butter warm schwenken und mit 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Lachsstrudel in 4 Scheiben schneiden. Rotweinbutter auf die Tellermitte geben, darauf eine Scheibe Lachsstrudel setzen und die Blumenkohlröschen darum herum legen.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Oktober 2011

## Nudeln mit gebratenem Spargel und Lachs

### Für 4 Personen

200 g Weizenmehl	60 g Hartweizengrieß	2 Eigelb
6 EL Olivenöl	Salz	400 g weißer Spargel
400 g grüner Spargel	1 Tomate	1 Bund Kerbel
600 g Lachsfilet mit Haut	Pfeffer	2 Zweige Thymian
60 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft	Zucker

Mehl zusammen mit Grieß, Eigelben, 2 EL Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig kneten. (Wenn der Teig zu fest ist, evtl. noch wenig Wasser zugeben.) Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den weißen Spargel schälen, die harten Enden abschneiden. Grünen Spargel nur am unteren Drittel schälen und die harten Enden abschneiden. Spargelstangen kurz in kochendem Salzwasserwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtrocknen. Die Spargelspitzen abschneiden und zur Seite legen. Die Stangen in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in sehr heißes Wasser tauchen, die Haut abschälen. Dann die Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und die Tomaten fein würfeln. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und in feine Tagliatelle scheiden. Die Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen, dann abgießen. Den Lachs in vier schöne Stücke schneiden. Die Haut ganz leicht mit dem Messer einschneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Lachsstücke nur auf der Hautseite anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Thymian zusammen mit der Butter dazugeben und mit etwas Zitronensaft aromatisieren. Mit einem Löffel immer wieder etwas flüssige Butter aus der Pfanne über die Lachsstücke geben. Den Spargelstücke in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die Tomatenwürfel und die Nudeln dazugeben und mit dem Kerbel verfeinern. Die Nudeln zusammen mit den Spargelspitzen auf Teller geben, jeweils ein Lachsfilet darauf setzen, mit etwas von der aromatisierten Butter begießen und servieren.

Karlheinz Hauser 21. Mai 2012

## Pfifferling-Gulasch mit Böhmisches Knödeln

### Für 2 Personen

10 g Hefe	1 Prise Zucker	75 ml lauwarmes Wasser
250 g Mehl	Salz	1 kleines Ei
Butter	500 g frische Pfifferlinge	3 Schalotten
1 Lorbeerblatt	100 ml Weißwein	Pfeffer
100 ml Geflügelfond	3 Stängel glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Stängel Kerbel	2 Kapern	1 Sardellenfilet
30 g Crème-fraîche	1 EL geschlagene Sahne	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

Die Hefe mit Zucker und dem lauwarmem Wasser vermengen und für 5 Minuten stehen lassen. Mehl, 1 TL Salz und das Ei in eine Schüssel geben, das Hefewasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Wenn er zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben. Den Teig in einer ausreichend großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 1-2 Stunden gehen lassen. Dann den Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu Rollen formen und jeweils in ein gebuttertes sauberes Tuch wickeln. In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Rollen hineingeben, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Die Pfifferlinge gut putzen. Die Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Die Pfifferlinge und Lorbeerblatt zugeben und mit anschwitzen. Paprikapulver zugeben und unterrühren, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Geflügelfond zugeben und nochmals etwas einkochen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie, Thymian und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kapern und das Stück Sardellenfilet ebenfalls fein hacken. Dann Crème-fraîche und die geschlagene Sahne unter die Pilze ziehen, Thymian und Kerbel untermischen und mit Zitronenschale, gehackten Kapern und Sardellen verfeinern und abschmecken. Die Knödel aus dem Wasser nehmen, aus dem Tuch wickeln und mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Das Pfifferlingsgulasch in einem tiefen Teller anrichten und die darauf legen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 05. September 2011

## Pochierter Waller mit Gemüse-Streifen

### Für 4 Personen

2 Knollen Rote Bete	100 g Sellerie	100 g Karotten
1 Zwiebel	75 g Lauch	2 l Wasser
100 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter	Salz
1 TL Pfefferkörner	800 g Wallerfilet	1/8 l Fischfond
1/8 l Sahne	1/8 l trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	1 EL Butter	50 ml Geflügelfond
1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer	30 g kalte Butter
frischer Meerrettich		

Rote Bete mit der Schale weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, in feine dünne Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Für den Sud das Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen. Den Waller in Stücke schneiden, in den Sud legen und knapp mit Sud bedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce den Fischfond, die Sahne und den Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote Bete zugeben, mit 50 ml Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter unter die Sauce rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren kurz aufmixen. Die Gemüsestreifen auf Tellern anrichten, mit dem Waller belegen und mit der Sauce übergießen. Die gehackte Petersilie darüber streuen. Rote Bete dazu geben und mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 10. Januar 2011

## Pochierter Waller mit Roter Bete und Senf-Soße

### Für 4 Personen

2 Knollen Rote Bete	100 g Karotten	100 g Sellerie
1 Zwiebel	75 g Lauch	2 l Wasser
100 ml Weißweinessig	2 Lorbeerblätter	Salz
1 TL Pfefferkörner	800 g Wallerfilet (Wels)	1/8 l Fischfond
1/8 l Sahne	1/8 l trockener Weißwein	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	1 EL Butter	50 ml Geflügelfond
1/2 TL Honig	Salz, Pfeffer	30 g kalte Butter
frischer Meerrettich	1-2 TL grober Senf	100 ml Sahne

Rote Bete mit der Schale weich kochen, anschließend schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen, in feine dünne Streifen schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Für den Sud das Wasser mit Essig, Lorbeerblättern, etwas Salz und Pfefferkörnern aufkochen lassen. Die Gemüsestreifen einlegen. Den Waller in Stücke schneiden, in den Sud legen und knapp mit Sud bedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen. Für die Sauce den Fischfond, die Sahne und den Weißwein in einen Topf geben und um etwa die Hälfte einkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die gewürfelte Rote Bete zugeben, mit Geflügelfond ablöschen, Honig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter unter die Sauce rühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren kurz aufmixen, den Senf und etwas Sahne zugeben.

Karlheinz Hauser 14. Januar 2013

## Räucherlachs-Röllchen an Feldsalat

### Für 4 Personen

3 Blatt Gelatine	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Dill
1/2 Zitrone	400 g Räucherlachs	1 TL Olivenöl
100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	100 g Sahne
1 Bund Dill	1 Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat
1 TL scharfer Senf	2 EL Balsamico	4 EL Olivenöl

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Räucherlachsscheiben auf ein geöltes Pergamentpapier legen. Die Ränder gerade schneiden, so dass ein Rechteck von 15 x 10 cm entsteht. Lachsreste in kleine Würfel schneiden, in einen Schlagkessel geben und mit Crème fraîche verrühren. Schnittlauch und Dill untermischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Masse in der Schüssel über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf 22 bis 25 Grad erwärmen. Gelatine ausdrücken, in einem Topf auflösen und unter die Crème fraîche Masse rühren. Die Sahne steifschlagen und gleichmäßig unter heben. Die Masse kurz im Kühlschrank anziehen lassen, dann in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und auf die Die Farce etwa 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen. In einem Spritzbeutel füllen und schmale Seite der vorbereiteten Lachsscheiben spritzen. Zu einer Roulade zusammenrollen und 2 Stunden im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Kartoffel schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die gekochte Kartoffel abschütten, mit einer Gabel zerdrücken und mit Senf, Essig und Olivenöl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem scharfen Messer die Lachsroulade schräg in Scheiben schneiden anrichten. Feldsalat mit dem warmen Kartoffeldressing marinieren , dazu anrichten und servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser 19. November 2012

# Roulade vom Bachsaibling mit Blattspinat, Riesling-Soße

## Für 4 Personen

### Für die Roulade:

2 Bachsaiblinge (á 1,2 kg)	30 g Sahne	Salz, Pfeffer
2 Stängel Basilikum	500 g Blattspinat	1 kleine Knoblauchzehe
1 Schalotte	2 EL Butter	1 Prise Muskat

### Für die Sauce:

100 g weiße Champignons	3 Schalotten	3 EL Butter
5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	250 ml Riesling
250 ml Fischfond	50 g Crème double	50 g Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Roulade:

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Bachsaibling waschen und filetieren (Evtl. vom Fischhändler vorbereiten lassen). Mit einer Pinzette sorgfältig die Gräten ziehen und anschließend von der Haut lösen. Vom Filet ca. 30 g abschneiden, würfeln und mit der Sahne und etwas Salz im Cutter zu einer Farce zerkleinern. Die Filets nun in acht Teile schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, je 2 mit der Fischfarce bestreichen und mit Basilikumblätter belegen und darauf die übrigen Filets legen. Die zusammengelegten Bachsaiblingfilets in hitzebeständige Folie einrollen und diese im vorgeheizten Ofen unter Zugabe von Wasserdampf (dazu ein feuerfestes Gefäß mit etwas Wasser füllen und mit in den Ofen geben) ca. 7 - 9 Minuten garen. Den Spinat putzen, von den Stielen befreien, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotte mit der angedrückten Knoblauchzehe darin glasig andünsten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Knoblauch entfernen. Vor dem Servieren Spinat abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter und den Pilzen anschwitzen. Pfefferkörner und Thymian zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Dann mit Fischfond aufgießen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Crème double und die Sahne zur passierten Sauce gießen und kurz kochen. Mit einem Stabmixer restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Je nach Säuregehalt des Weines eventuell noch mit Zitronensaft abrunden. Fischrouladen auspacken und schräg anschneiden. Spinat auf den Tellern anrichten, darauf je zwei Stücke Roulade geben. Sauce nochmal aufmixen und über den Spinat träufeln.

Karlheinz Hauser am 27. Mai 2013

# Soufflierter Lachs mit Blattspinat und Riesling-Soße

## Für 4 Personen

### Für den Lachs:

1 Lachs (2 kg)	150 g Butter	4 Schalotten
$\frac{1}{2}$ Flasche Riesling	$\frac{1}{4}$ l Fischbrühe	200 g Sahne
Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone	

### Für die Farce:

250 g Zanderfilet	4 Eier	Salz, Pfeffer Muskatnuss
250 g Sahne		

### Für den Spinat:

800 g Babyspinat	2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Butter	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	

Den Lachs abspülen, trockentupfen und filetieren. Lachs in 8 Stücke teilen. Das Zanderfilet durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Fischfarce in einen Mixer geben. 2 Eier trennen. Eigelbe und 2 ganze Eier zum Zander geben. Salzen, pfeffern und mit etwas Muskatnuss würzen. Sahne unterrühren und kalt stellen. Während die Farce kühlt, Eiweiß zu einem sehr steifen, schnittfesten Schnee schlagen. Die Farce herausnehmen und den Eischnee sehr vorsichtig unterheben. Die Zanderfarce kuppelartig auf den Lachsportionen verteilen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und fein würfeln. Eine flache ofenfeste Form mit 20 g Butter fetten. Schalottenwürfel damit ausstreuen. Den Lachs darauf setzen. Die Hälfte Riesling und Fischbrühe angießen. Im Backofen ca. 15 Minuten garen. Unterdessen den übrigen Riesling und Fischfond in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Lachs aus dem Ofen nehmen und den Sud zur übrigen Flüssigkeit in den Topf gießen. Lachs warm stellen. Sahne zugießen und alles einkochen lassen, bis die Sauce cremig wird. Vom Herd ziehen und die übrige eiskalte Butter, nach und nach in Stückchen zugeben und unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Spinat waschen und putzen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Spinat zugeben und ca. 3-4 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lachs, Spinat und Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt Baguette.

Karlheinz Hauser am 17. Juni 2013

## Wolfsbarsch mit Lardo und Tomaten-Confit

### Für 4 Personen

400 g Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker	1 kleine Zwiebel
3 EL Butter	50 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	1 Bund Basilikum
4 Wolfsbarschfilets a 140 g	80 g Parmesan	80 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe	80 g fetter, ital. Speck	

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, vierteln und entkernen. Tomatenviertel in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Für die Sauce Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Wein und Portwein zugeben, um die Hälfte einkochen lassen, dann die Brühe angießen. Thymian und Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 4 Minuten garziehen lassen, er soll im Kern noch glasig sein. Thymian und Lorbeerblatt wieder aus der Sauce entfernen, die Sahne zugeben und mit einem Pürierstab die Sauce aufmixen. Parmesan und 1 EL Butter unter die Sauce mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren Basilikum unter das Tomatenconfit mischen. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben. Das Tomatenconfit mittig auf dem Teller anrichten. Das Fischfilet mit jeweils einer dünnen Scheibe Lardo darauf setzen und die Parmesansauce angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 6. Juni 2011

# Wolfsbarsch, Pfifferling-Risotto, Basilikum-Emulsion

## Für 4 Personen

2 Schalotten	250 g frische Pfifferlinge	400 ml Geflügelfond
6 EL Butter	150 g Risottoreis	100 ml trockener Weißwein
4 Wolfsbarschfilets à 140 g	Meersalz, Pfeffer	7 EL Olivenöl
100 g Basilikum	20 g Parmesan	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Die frischen Pfifferlinge gründlich putzen, evtl. halbieren. Geflügelfond in einem Topf erhitzen. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und eine fein geschnittene Schalotte farblos anschwitzen. Den Reis zugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen und nach und nach mit dem kochend heißen Geflügelfond auffüllen, und den Risotto unter ständigem Rühren bissfest garen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf der Hautseite anbraten, in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 4 Minuten garziehen lassen, er soll im Kern noch glasig sein. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikum mit 5 EL Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Restliche Schalotte in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, die Pfifferlinge zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fischpfanne aus dem Ofen nehmen, 2 EL Butter zugeben und mit einem Löffel die zerlassene Butter über die Fischfilets geben Parmesan fein reiben. 1 EL Butter und Parmesan unter den Risotto rühren, Pfifferlinge ebenfalls untermischen, abschmecken und anrichten. Die Fischfilets obenauf legen und mit der Basilikum-Emulsion beträufeln.

Karlheinz Hauser 02. Juli 2012

## Zander auf Linsen-Gemüse

### Für 2 Personen

100 g Berglinsen	1 Schalotte	60 g ger. Bauchspeck
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter	2 Zweige Thymian
100 ml Weißwein	300 ml Geflügelbrühe	1 Karotte
60 g Sellerie	60 g Lauch	2 Zanderfilets a 200 g
Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker
3 EL Balsamico	3 Stängel glatte Petersilie	50 g Crème-double
1 EL flüssige, gebräunte Butter	Meersalz	

Die Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen, anschließend abgießen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und in Würfel schneiden, Speck ebenfalls fein würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben, kurz anschwitzen, dann die Linsen, einen Zweig Thymian und die Knoblauchzehe zugeben. Mit Weißwein ablöschen und den Geflügelfond angießen. Die Linsen ca. 30 Minuten köcheln. In der Zwischenzeit Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. putzen und waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel dann zu den Linsen geben und alles noch ca. 5 Minuten köcheln. Die Zanderfilets auf der Hautseite leicht einritzen, mit Salz und etwas Pfeffer würzen. In einer vorgewärmten Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl die Filets auf der Hautseite ca. 4 Minuten kross anbraten, 1 EL Butter und den Thymianzweig zugeben und die Fischfilets auf die Fleischseite wenden. Mit einem Esslöffel etwas von dem Fett in der Pfanne über das Fischfilet gießen. Die Linsen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, Essig zugeben. Die Knoblauchzehe und den Thymianzweig wieder entfernen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Crème double unter die Linsen ziehen und die braune Butter untermischen. Das Linsengemüse soll eine leicht cremig, sämige Konsistenz haben. Das Linsengemüse in tiefen Tellern anrichten und das Fischfilet obenauf geben, mit Meersalz bestreuen. Dazu passen kleine Salzkartoffeln.

Karlheinz Hauser Montag, 19. September 2011

# Geflügel

## Cordon bleu von der Mais-Poularde mit Kartoffel-Salat

### Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Zucker	200 ml Rinderbrühe
1 Zwiebel	150 ml Sonnenblumenöl	1 EL mittelscharfer Senf
50 ml Weinbrandessig	4 Maispoulardenbrüste á 150 g	4 Sch. Schwarzwälder Schinken
4 Sch. Emmentaler Käse	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
2 Eier	300 ml brauner Kalbsfond	3 Zweige Thymian
100 g Butter	60 g Feldsalat	

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser gar kochen lassen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, 100 ml Öl, Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat ca. 1 Stunde marinieren. Maispoularden abspülen und trockentupfen. Anschließend waagrecht eine Tasche einschneiden. Die Brüste leicht flach klopfen. Die Taschen öffnen und jeweils eine Scheibe Schinken und Käse hineinlegen, zuklappen und evtl. mit Holzspießen fest stecken. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Mehl und Semmelbrösel auf zwei Teller verteilen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Maispoularden zunächst in Mehl, danach in Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Brösel dabei etwas andrücken. In der Zwischenzeit Kalbsfond in einen Topf geben. Die Thymianblättchen abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Thymianblättchen zum Fond geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa um 1/3 einkochen lassen. Maispoularden Cordon bleu portionsweise in einer Pfanne mit dem übrigen Sonnenblumen Öl und 50 g Butter gleichmäßig von beiden Seiten braten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl Mischung übergießen, bis die Cordon bleu knusprig braun gebacken sind. Während dessen den Feldsalat putzen, abspülen und trockentupfen. Kurz vor dem Servieren vorsichtig mit dem Kartoffelsalat mischen. Thymianjus mit der übrigen kalten Butter binden. Mit Cordon bleu und Kartoffelsalat anrichten.

Karlheinz Hauser 28. Januar 2013

## Enten-Brust mit Lebkuchen-Soße

### Für 4 Personen

#### Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste (á ca. 250 g) Meersalz, Pfeffer

#### Für die Lebkuchensauce:

4 frische Feigen 1-2 TL Zucker 50 ml Portwein  
2 TL alter Balsamico 200 ml Geflügeljus Kardamom  
50 g Lebkuchen

#### Für das Polenta-Soufflé:

4 Eier 1 Knoblauchzehe 1 Zweig Thymian  
300 ml Milch 100 g Polenta Butter

Die Entenbrüste abspülen und trockentupfen. Die Hautseite mit dem Messer kreuzweise leicht einritzen. Entenbrüste in zwei Pfannen auf der Hautseite, ohne Fett knusprig anbraten. Entenbrüste wenden und auf der Fleischseite, bei sanfter Hitze ca. 15 Minuten weiter braten. Während des Bratens, das Fleisch mit dem Bratfett beträufeln. Für die Lebkuchensauce Feigen vorsichtig abspülen und trockentupfen. Am Stielansatz kreuzweise einritzen. Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Balsamico unterrühren und die Feigen hineinlegen. Bei sanfter Hitze etwas ziehen lassen. In der Zwischenzeit Geflügeljus erhitzen. Mit Kardamom würzen. Lebkuchen zerbröckeln unter die Sauce rühren. Für die Polenta, Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Thymian abspülen und trockenschütteln. Milch Knoblauch und Thymian ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian und Knoblauch entfernen. Backofen auf 150 Grad vorheizen.

Für das Polenta Soufflé:

Polenta unter Rühren in die Milch einstreuen und leicht kochen lassen. Eigelbe langsam, nacheinander unter die noch heiße Polenta rühren. Eiweiß unter die lauwarmer Polenta heben. Polenta auf vier gefettete, ofenfeste Förmchen verteilen (ca. 5-6 cm Durchmesser) und im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Entenbrüste zuletzt noch einmal auf der Hautseite knusprig braten. Herausnehmen, etwas ruhen lassen und in Scheiben schneiden. Polentasoufflé aus dem Ofen nehmen und auf vorgewärmte Teller stürzen. Mit Entenbrust, Feigen und Lebkuchensauce anrichten.

Karlheinz Hauser 03. Dezember 2012

# Gedünstetes Hähnchen mit Erbsen und Weißwein-Soße

## Für 4 Personen

### Für das Hähnchen:

250 g Karotten	150 g Staudensellerie	4 Stangen Lauch
150 g Champignons	4 Hähnchenbrüste	2 EL Sonnenblumenöl
350 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer	1 Zwiebel
½ Bund Petersilie	2 Stiele Minze	50 g Frühstücksspeck
1/2 halben Kopfsalat		

### Für die Erbsen:

400 g Erbsen	50 g Butter	400 g Sahne
Muskat		

### Für die Sauce:

100 g weiße Champignons	3 Schalotten	3 EL Butter
5 Pfefferkörner	1 Zweig Thymian	250 ml Riesling
100 ml Geflügelfond	50 g Crème double	50 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	

Für das Hähnchen:

Karotten schälen, waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Staudensellerie und Lauch putzen und waschen. Den weißen Teil beiseite stellen. Das Lauchgrün in Scheiben schneiden. Champignons putzen. Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen und die Hähnchenfilets darin rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen, Pfanne auswischen. Das vorbereitete Gemüse in die Pfanne geben die Hähnchenbrüste darauflegen und mit 300 ml Geflügelbrühe aufgießen und würzen. In der geschlossenen Pfanne ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Hähnchen herausheben und warmstellen. Fond abgießen und für die Sauce beiseite stellen.

Für die Erbsen:

Zwiebel schälen und hacken. Petersilie und Minze abspülen und trockenschütteln. Petersilie fein hacken, Minze in feine Streifen schneiden. Das Weiße vom Lauch in dünne Scheiben schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Kopfsalat abspülen trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Erbsen in Salzwasser garen. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butter in einem großen Topf erhitzen. Lauch, Zwiebel und Petersilie darin andünsten. Übrige 50 ml Brühe und Sahne zugeben und köcheln lassen dabei ab und zu umrühren. Anschließend mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce mit dem Pürierstab mixen. Erbsen, Speck, Salatstreifen und Minze unter die Sauce heben.

Für die Sauce:

Champignons putzen und fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Pilze zugeben und ca. 2 Minuten schmoren. Pfefferkörner und Thymian zugeben. Mit dem Riesling ablöschen und diesen fast völlig einkochen lassen. Mit dem Dünstfond aufgießen und wiederum um die Hälfte einkochen lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Crème double und die Sahne zur passierten Sauce gießen und kurz aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben. Mit Salz, Pfeffer würzen. Hähnchen, Erbsen und Sauce anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Karlheinz Hauser am 26. August 2013

## Gefüllte Stubenküken mit Kartoffel-Gurken-Salat

**Für 2 Personen**

**Für den Salat:**

500 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
4 EL Pflanzenöl	1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Essig
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Bund Schnittlauch

**Für die Stubenküken:**

1 Schweinenetz	1 Schalotte	100 g Pfifferlinge
30 g Butter	Salz, Pfeffer	100 g Maispouardenbrustfilet
100 g Sahne	1/2 Bund Kerbel	2 Stubenküken (à 400 g)
50 ml Geflügeljus		

Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf, in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Essig, 3 EL Öl und dem Geflügelfond vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und mit den Gurkenscheiben unter den Salat heben. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Für die Stubenküken:

Das Schweinenetz in reichlich kaltem Wasser wässern. Für die Füllung des Stubenkükens die Schalotte schälen, fein schneiden. Pilze putzen, klein schneiden. Die Schalotte in einem Topf mit 10 g Butter glasig anschwitzen. Die geschnittenen Pilze zugeben, mit braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Maispouardenbrust klein schneiden und mit der gut gekühlten Sahne fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die abgekühlten Pilze etwas Kerbel untermischen. Die Mischung unter die Farce mischen. Von den Stubenküken jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Dann von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausdrücken, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Auf die Stubenkükenkeulen die Farce ca. 5 mm dick auftragen und jeweils mit einer Brust abdecken. In das Schweinenetz einschlagen, so dass die Stubenkükenteile komplett eingepackt sind. In einer Pfanne 20 g Butter erhitzen und die Stubenkükenpäckchen darin anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Geflügeljus in einem Topf erhitzen. Die Stubenküken mit dem Jus und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013

## Geschmorter Chicorée mit Mais-Poularde

### Für 4 Personen

4 Chicorée	3 EL Portwein	Salz, Pfeffer
1 Zitrone	200 ml Geflügelbrühe	35 g Karotte
35 g Sellerie	35 g Zucchini	5 EL Butter
2 EL Puderzucker	2 Zweige Thymian	4 Maispouardenbrüste
1 Zweig Rosmarin		

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Den Chicorée der Länge nach halbieren und mit Portwein beträufeln. Salzen und Pfeffern und jeweils 4 Chicoréehälften in zwei kochfeste Gefrier- oder-Vakuumbbeutel geben. Von der Zitrone den Saft auspressen. Geflügelbrühe und Zitronensaft dazugießen, gut verschließen und in kochenden Wasser 6-8 Minuten garen. Dann die Beutel zum Abschrecken in Eiswasser legen. Karotte und Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Zucchini ebenfalls sehr fein würfeln. Dann den Chicorée auspacken und die Flüssigkeit aufbewahren. Vom Chicorée den Strunk entfernen. 3 EL Butter mit Puderzucker in einem Schmortopf oder einer backofengeeigneten Pfanne goldgelb karamellisieren lassen. Einen Thymianzweig und Gemüsewürfel dazugeben und kurz anschwitzen. Die Chicoréehälften darauflegen und mit der Marinierflüssigkeit begießen. Dann den Chicorée zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten schmoren. Von den Pouardenbrüsten die Knochen sauber putzen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter zuerst auf der Hautseite 2-3 Minuten anbraten, dann wenden, einen Zweig Rosmarin und Thymian zugeben und fertig braten (ca. 10 Minuten) (oder bei 160 Grad ca. 8 Minuten im Ofen fertig garen). Zum Anrichten je zwei geschmorte Chicoréehälften auf einen Teller geben. Darauf eine Pouardenbrust legen. Den Schmorfond vom Chicorée mit den Gemüsewürfel angießen.

Karlheinz Hauser 16. Januar 2012

## Hähnchen in Riesling-Soße mit Champignons

### Für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets	Salz, Pfeffer	2 EL Öl
2 EL Butter	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
20 kleine Champignons	1 Schalotte	1/4 Bund Petersilie

### Für die Sauce:

200 ml Riesling	500 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 EL Crème double	Salz, Pfeffer, Zucker	

Backofen auf 120 Grad vorheizen (Umluft nichtgeeignet/Gasherd: Stufe 1).

Fleisch abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen, Fleisch darin auf der Hautseite anbraten. Filets wenden, 1 EL Butter und Kräuter zugeben. Filets im Ofen ca. 10 Minuten garen. Pilze putzen und vierteln. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten. Pilze zugeben und mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, hacken und unter die Pilze schwenken. Für die Rieslingsoße Wein und Fond aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Hähnchenfilets herausnehmen, mit Sauce und Pilzen anrichten. Dazu schmecken besonders in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011

## Lackierte Enten-Brust mit Pflaumenwein-Soße

**Für 4 Personen**

**Für die lackierte Entenbrust:**

4 Entenbrustfilets a 180 g	2 EL Szechuan Pfeffer	1 EL Rosa Pfeffer
1/2 TL Schwarzer Pfeffer	5 EL Honig	1 EL Sojasauce

**Für die Pflaumenweinsauce:**

30 g Zucker	125 ml Orangensaft	400 ml Pflaumenwein
20 g Sweet-and-Sour-Plum-Sauce	2 TL Stärke	

Für die lackierte Entenbrust:

Backofen auf 120 Grad ( Umluft 100 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Entenbrüste in einer Pfanne auf der Hautseite anbraten bis sie knusprig sind, wenden und kurz von der Fleischseite weiter braten lassen. Für den Entenlack die verschiedenen Pfeffersorten in einem Blitzhacker zerkleinern und mit Honig und Sojasauce vermengen. Die Entenbrüste auf ein Blech legen , mit dem Pfefferlack bepinseln und bei 120 Grad ca.10 Minuten garen und dann 5 Minuten ruhen lassen. Für die Pflaumenweinsauce Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft und Pflaumenwein ablöschen. Aufkochen und in ca. 10 Minuten offen um 1/3 einkochen lassen. Dann die Sweet and Sour Plumsauce zugeben. Stärke mit wenig kalten Wasser glattrühren und die Sauce damit binden. Dazu passt Basmatireis.

Karlheinz Hauser 19. Dezember 2011

## Poularde mit Taleggio und geschmolzenen Tomaten

### Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon
300 g Kirschtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Knoblauchzehen
Pfeffer, Zucker	2 EL Olivenöl	4 Maispoulardenbrüste à 150 g
1 EL Sonnenblumenöl	8 Scheiben Parma-Schinken	150 g Taleggio
2 Zweige Thymian	1,5 EL Butter	100 ml Milch
Muskat	30 ml Sahne	250 ml Geflügelsauce

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kerbel, Schnittlauch, Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Tomaten waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Tomatenhälften mit den Schnittflächen nach oben in eine Auflaufform geben. Rosmarin abspülen und trocken schütteln. 2 Knoblauchzehen schälen, vierteln und mit dem Rosmarin zwischen den Tomaten verteilen. Tomaten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Die Poulardenbrüste salzen, pfeffern und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl auf der Hautseite bei mittlere Hitze ca. 5 Minuten knusprig anbraten. Parma-Schinken und Taleggio in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf den Fleischscheiben verteilen. 2 Thymianzweige und 1 TL Butter mit in die Pfanne geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Ebenfalls die Tomaten mit in den Ofen geben und garen. Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Nach und nach die heiße Milch mit einem Holzlöffel unterrühren, das Püree mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen. Die Sahne leicht anschlagen und unter das Kartoffelpüree heben. Die Geflügelsauce in einem Topf erhitzen. Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, die Geflügelbrust anlegen, Tomaten zugeben, die Sauce angießen und servieren.

Karlheinz Hauser 27. August 2012

## Soufflierte Poularde mit flüssiger Polenta

### Für 4 Personen

1 Schweinenetz vom Metzger	4 Maispoulardenbrüste mit Keule	50 g Hähnchenbrustfilet
50 g Sahne	Salz, Pfeffer	10 Champignons
2 EL Sonnenblumenöl	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 Stängel Salbei	100 ml Geflügelfond	150 ml Milch
50 g Polentagries	20 g Parmesan	100 ml Geflügeljus

Das Schweinenetz gut wässern und anschließend mit klarem Wasser spülen. Den Backofen auf 120 Grad ( Umluft 100 Grad, Gas Stufe 2 ) vorheizen. Die Poulardenbrust von der Haut befreien und den Knochen zuputzen. Das Hähnchenfleisch mit der Sahne aufmixen, zu einer Farce verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Farce auf die obere Seite der Poulardenbrust dünn verteilen und mit den Champignons fächerförmig belegen. Das Schweinenetz zuschneiden und die Poulardenbrust darin einpacken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Poulardenbrust von beiden Seiten kurz anbraten bis diese leicht goldgelb ist und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten fertig garen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Geflügelfond und Milch zusammen aufkochen und den Polentagrieß langsam einrieseln lassen. Mit einem Holzkochlöffel verrühren bis der Grieß eine schöne sämige Konsistenz ergibt. Den Parmesan fein reiben und mit den gehackten Kräuter unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Geflügeljus erwärmen. Die Polenta in die Mitte des Tellers geben, die Poulardenbrust daraufsetzen und mit der Sauce beträufeln.

Karlheinz Hauser Montag, 22. August 2011

# Steinpilz-Ravioli, Hähnchen-Brust, Parmesan-Schaum

## Für 4 Personen

150 g Hartweizenmehl	100 g Mehl	3 Eigelb
1 Ei	6 EL Olivenöl	Salz
2 Tomaten	500 g Steinpilze	3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Pfeffer
50 g Hähnchenbrustfilet	150 ml Sahne	5 EL Butter
80 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	80 g Parmesan

Hartweizenmehl, Mehl, 2 Eigelb, Ei, 4 EL Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig kneten, eventuell noch 2-3 EL Wasser zufügen. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben. Die Hälfte der Steinpilze sehr fein würfeln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein reiben. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl eine fein geschnittene Schalotte anschwitzen, fein gewürfelte Pilze und Knoblauch zugeben und anbraten. Die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie untermischen, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenbrustfilet grob würfeln, mit 50 ml Sahne in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer feinen Farce pürieren. Die Farce unter die gebratenen Pilze mischen. Den Teig mit etwas Mehl auf einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Eine Teigplatte mit Eigelb bestreichen, mit einem Teelöffel gleichmäßig die Pilzfüllung häufchenweise darauf geben. Darüber eine zweite Nudelplatte geben und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Für die Sauce eine fein gehackte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen nahezu einkochen. Dann den Geflügelfond angießen und diesen auch um die Hälfte einkochen lassen. 100 ml Sahne angießen und mit einem Stabmixer 2 EL Butter unterarbeiten. Die Sauce abschmecken. Den Parmesan fein reiben und ebenfalls mit dem Stabmixer unterarbeiten. Mit etwas Zitronensaft die Sauce abschmecken. Die Ravioli in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 3-4 Minuten kochen, dann abschütten. Die restlichen Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit 1 EL Butter, eine fein gehackte Schalotten und die Tomatenviertel hinzufügen, die Hitze etwas reduzieren und 2-3 Minuten weiter braten. Restliche gehackte Petersilie untermischen und die Pilze mit Salz und Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Ravioli in einer Pfanne mit 1 EL Butter warm anschwitzen, mit den gebratenen Pilzen anrichten und die Parmesansauce darüber träufeln.

Karlheinz Hauser 30. Juli 2012

## Stuben-Küken gefüllt mit Pilzen und Sellerie-Mousseline

### Für 2 Personen

1 Schweinenetz	1 Schalotte	200 g Speisepilze
50 g Butter	Salz, Pfeffer	100 g Maispoulardenbrustfilet
130 g Sahne	1/2 Bund Kerbel	2 Stubenküken à 400 g
50 ml Geflügeljus		

### Für die Selleriemousseline:

200 g Knollensellerie	100 ml Milch	Salz
50 g Butter	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft 140 Grad, Gas Stufe 3). Das Schweinenetz in reichlich kaltem Wasser wässern. Für die Füllung des Stubenkükens die Schalotte schälen, fein schneiden. Pilze putzen, die Hälfte klein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte glasig anschwitzen. Die geschnittenen Pilze zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zur Seite stellen und abkühlen lassen Maispoulardenbrust klein schneiden und in einem Cutter mit der Sahne zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen. Kerbel waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die abgekühlten Pilze mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und Kerbel untermischen. Von den Stubenküken jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Dann von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausdrücken, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Auf die Stubenkükenkeulen die Farce ca. 5 mm dick auftragen und jeweils mit einer Brust abdecken. In das Schweinenetz einschlagen, so dass die Stubenkükenteile komplett eingepackt sind. In einer backofengeeigneten Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Stubenkükenpäckchen darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und in ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Für die Selleriemousseline den Knollensellerie schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit 100 ml Wasser und Milch weich kochen, leicht salzen. Butter in einem Topf goldbraun zu Nussbutter bräunen. Gekochten Sellerie abgießen. Sahne in einem Topf leicht einkochen, den Sellerie wieder hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Nussbutter zugeben und mit dem Pürierstab ganz fein mixen. Die restlichen Pilze in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügeljus in einem Topf erhitzen. Das Stubenküken mit dem Sellerie auf dem Teller anrichten. Darauf die gebratenen die Pilze verteilen und mit Geflügeljus nappieren.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012

# Yakitori-Hähnchen-Spieße mit asiatischem Gemüse

## Für 4 Personen

### Für die Yakitori-Spieße:

1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Stück Ingwer (5 mm)
1 Stiel Zitronengras	250 ml Hühnerbrühe	250 ml Sojasauce
25 ml Austernsauce	125 ml Mirin	175 g Zucker
2 EL Honig	1 TL Korianderkörner	2 Kapseln Kardamon (grün)
1 Streifen Zitronenschale	500 g Hähnchenbrustfilet	3 EL Rapsöl

### Für den Chili-Dip:

1 TL schwarzer Sesam	1 Tl weißer Sesam	2 Stiele Koriander
80 ml Sweet Chili-Sauce		

### Für das Asia-Gemüse:

1 EL Cashewkerne	300 g Möhren	2 Stiele Staudensellerie
je 1/2 gelbe und rote Paprika	1 Mango	2 EL Sojasprossen
Saft von 1 Limette	2 EL Geflügelbrühe	1 TL Honig
1 TL Sesamöl	1 EL Pflaumensauce	1/2 TL Austernsauce

Für die Yakitori-Spieße Frühlingszwiebel putzen und waschen. Von der Frühlingszwiebeln den weißen Teil abschneiden und beiseite stellen. Knoblauch und Ingwer schälen. Knoblauch leicht zerdrücken, Ingwer grob hacken. Vom Zitronengras, die äußeren Blätter entfernen. Den Zitronengrasstiel in Stück schneiden. Den weißen Teil der Frühlingszwiebel, Knoblauch, Ingwer, Brühe, Sojasauce, Austernsauce, Mirin, Zucker, Honig, Koriander, zerdrückte Kardamomkapseln und Zitronenschale in einem Topf, bei mittlerer Hitze 6–10 Minuten dickflüssig einkochen lassen. Dabei ab und zu umrühren. Marinade lauwarm abkühlen lassen. Das Fleisch abspülen, trockenreiben und in 1 cm dicke Würfel schneiden. Fleisch auf Holzspieße stecken und etwa 2 Stunden in der Sauce marinieren. Abdecken und kalt stellen. Für die Sauce die schwarzen und hellen Sesamkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Korianderblättchen abspülen, trockenschütteln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Sesam, Koriander und Sweet-Chili Chicken Sauce verrühren und kalt stellen. In der Zwischenzeit für das Asia-Gemüse Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, beiseite stellen. Möhren, Sellerie, Paprika, Mango und Sprossen, putzen bzw. schälen und waschen. Alles, bis auf die Sprossen, in sehr feine Streifen schneiden. Cashewkerne grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten und Sprossen in eine Schüssel geben. Limettensaft, Brühe, Honig, Sesamöl, Pflaumen- und Austernsauce zu einer Marinade verrühren. Marinade über das Gemüse geben und alles ca. 30 Minuten ziehen lassen. Nach 2 Stunden, Spieße aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und von allen Seiten ca. 3 Minuten knusprig braten. Spieße mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013

**Hack**

# Hackfleisch-Minikohlrabi mit Manchego

## Für 4 Personen

12 Minikohlrabi	1 Schalotte	4 EL Butter
3 Scheiben Toastbrot	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
60 g gekochter Schinken, dünn	250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Pfeffer, Salz	150 ml Geflügelbrühe	100 g Manchego Käse

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Kohlrabi schälen, gleichmäßig aushöhlen und die Hälfte der ausgehöhlten Kohlrabistücke fein hacken. Die Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter zusammen mit den gehackten Kohlrabistücken glasig anschwitzen. Das Toastbrot entrinden, dann in feine kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb ausbacken. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Das Hackfleisch mit angeschwitzter Kohlrabi-Schalotte, Toastbrotwürfeln, Schinken, Thymian, Rosmarin und Schinken in eine Schüssel geben und mit dem Ei vermengen. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken und die Masse in die Kohlrabis füllen. Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, die Kohlrabi einsetzen, Geflügelfond angießen. Den Käse fein reiben und über die gefüllten Kohlrabi streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten garen. Pro Person 3 Kohlrabi anrichten, mit dem Fond aus der Form beträufeln und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 09. Mai 2011

## Köfte

### Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	350 g Lammhackfleisch	350 g Rinderhackfleisch
2 Eier	70 g Bulgur	Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel	1-2 Fladenbrote	

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und mit der Messerspitze fein reiben. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Petersilie, Eiern und Bulgur in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und alles gut verkneten. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. (Dabei bindet Bulgur die Masse) Anschließend die Masse nochmals abschmecken. Dann kleine Frikadellen aus der Masse abdrehen und diese in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten braten. Die Köfte mit frischem Fladenbrot servieren. Dazu passt Tomatensalat.

Karlheinz Hauser 23. April 2012

**Kalb**

## Carpaccio vom Kalb-Filet mit Steinpilzen

### Für 4 Personen

#### Für das Carpaccio:

400 g Kalbsfilet	50 ml hellen Kalbsfond	Saft einer halben Zitrone
3 – 4 EL kaltgepresstes Olivenöl	Salz, Pfeffer	1/4 Bund Kerbel
1/4 Bund glatte Petersilie	1 TL grobes Meersalz	

#### Für die Steinpilze:

400 g Steinpilze, klein	1 Schalotte	5 Stängel glatte Petersilie
2 EL Butter	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	1 Spritzer Zitronensaft	1 Bund Rucola
20 g Parmesan		

Das Filet in dünne Scheiben schneiden, zwischen Klarsichtfolie legen und behutsam etwas klopfen damit es sehr dünn wird. Die geklopften Scheiben einzeln auf einen Teller legen bis dieser komplett bedeckt ist. Aus Kalbsfond, Zitronensaft und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter unter die Vinaigrette mischen und die Sauce auf dem Carpaccio gleichmäßig mit einem Pinsel verteilen und zum Schluss mit Salzflakes bestreuen. Die Steinpilze sauber putzen. Die Schalotte schälen und würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Die Steinpilze zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Petersilie unterziehen. Den Rucola putzen, waschen und trockenschleudern. Auf das Carpaccio die lauwarmen Steinpilze verteilen und den Rucola daraufgeben. Parmesan darüber hobeln. Dazu passt geröstetes Kräuterbaguette.

Karlheinz Hauser Montag, 29. August 2011

# Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen

## Für 4 Personen

### Für Cordon bleu:

600 g Kalbsrücken	160 g Honigschinken	160 g Emmentaler
Salz, Pfeffer	100 g Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	20 ml Sonnenblumenöl	30 g Butter

### Für die Kartoffelstreifen:

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

### Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	100 ml Weißweinessig	50 ml Fleischbrühe
1/2 TL Senf	2 EL Walnussöl	3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Für Cordon bleu:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch in gleichgroße Stücke à ca. 150 g schneiden, diese in der Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden aufklappen und anschließend etwas plattieren. Das aufgeklappte Fleisch mit Schinken belegen, darüber den Käse legen, einen schmalen Rand vom Schnitzel freilassen, so dass die Fleischta-schen gut schließen können, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln pa-nieren, etwas andrücken.

Für die Kartoffelstreifen:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermi-schen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Kopfsalat:

Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Weinessig mit Brühe und Senf verrühren. Die Öle unter rühren zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl und der Butter gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl-Mischung übergießen, bis die Schnitzel knusprig braun gebacken sind. Mit den Kartoffelstreifen und dem Salat anrichten.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

## Gegrillter Spargel, Kalbfleisch-Röllchen, Parmesan-Soße

### Für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
2,5 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Tomatenfilets, in Öl	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	200 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
1 Tomate	12 Stangen Spargel	Zucker
2 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	150 ml Sahne
1 TL Speisestärke	80 g Parmesan	

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit den Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattiereisen dünn plattieren (dies geht am Besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofengeeignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Kalbsfond mit dem Weißwein in einen Topf geben und um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz in heißes Wasser geben, die Haut abziehen, Tomate vierteln, die Kerne entfernen und feine Würfel schneiden. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Mit Salz, einer Prise Zucker, 1 TL Butter und 1 Spritzer Zitronensaft würzen und den Spargel darin ca. 6 Minuten bissfest garen. Spargel herausnehmen und mit einem Tuch gut trockentupfen. In einer Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl erhitzen und den Spargel darin braten, bis dieser eine schöne braune Farbe hat. Die Tomatenwürfel zugeben und kurz mitschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Sauce die Sahne zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser verrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Sauce damit binden. Parmesan fein reiben und unter die Sauce mixen. Mit Pfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken. Kalbsröllchen mit Spargel und Parmesansauce anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 16. Mai 2011

## Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons

### Für 4 Personen

3 Zwiebeln	1 Karotte	150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
50 ml Madeira	1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln, mehlig
3 EL Butter	1/2 Bund Kerbel	300 g Champignons
1 Schalotte	60 g Frühstückspeck	1 EL Sonnenblumenöl
200 ml Milch	50 ml Sahne	1 Prise Muskat

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüsegewürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, 3 Thymian-, 3 Rosmarinzweige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.) Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Übrigen Thymian und Rosmarin ebenfalls fein schneiden. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen. Milch und Sahne mit 2 EL Butter aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit der heißen Sahne-Milch übergießen und zu einem Püree vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree und Pilze dazugeben und mit dem gebratenen Speck bestreut servieren.

Karlheinz Hauser 10. September 2012

## Kalb-Filet mit Pfifferlingen und Rucola

### Für 4 Personen

150 g Rucola	300 g Pfifferlinge	4 Medaillons vom Kalbsfilet a 120 g
Salz, Pfeffer	6 EL Olivenöl	12 Kirschtomaten
1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	1 Limette
1 Schalotte	1 EL Butter	2 EL Balsamico
150 ml Kalbssoupe	alter Balsamico	

Den Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Rucola abspülen und trocken schütteln. Die Pfifferlinge mit einem Küchenmesser und Küchenkrepp sauber putzen. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Die Filets auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten rosa garen. Kirschtomaten waschen und vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig abstreifen. Von der Limette den Saft auspressen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Pfifferlinge zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zum Schluss die fein geschnittene Petersilie und den Limettensaft unterziehen. Balsamico und 4 EL Olivenöl in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing zum Rucola geben und gut miteinander vermischen. Tomatenhälften unterheben. Kalbssauce in einem Topf erwärmen. Rucolasalat auf Tellern anrichten, das rosa gebratene Kalbsfilet darauf setzen und die Pfifferlinge auf das Kalbsfilet und um den Rucola herum geben. Kalbssauce auf das Filet träufeln, nach Geschmack noch mit einem alten Balsamico beträufeln. Dazu passt sehr gut geröstetes Baguette.

Karlheinz Hauser Montag, 4. Juli 2011

## Kalb-Filet mit Pilzen und Kohlrabi-Nudeln

### Für 4 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon	700 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	2 Kohlrabi
2 EL Butter	Zucker	60 ml Sahne
500 g gemischte Speisepilze	2 Schalotten	300 ml brauner Kalbsfond

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. 4 Kerbelzweige und 3 Thymianzweige zur Seite legen, die übrigen Kräuter fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit 1 EL Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 58 Grad) ca. 25 Minuten pochieren. (Im Kern sollte das Fleisch dann eine Temperatur von ca. 52 Grad haben) Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und diese einkochen lassen. Kerbel fein hacken und darüber streuen. Die Pilze putzen, klein schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Pilze zugeben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond mit Thymian aufkochen. Das Fleisch auspacken und aufschneiden. Auf Tellern mittig die Kohlrabi Nudeln und Pilze anrichten darauf das Kalbsfilet geben und die Sauce angießen.

Karlheinz Hauser 16. April 2012

## Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln

### Für 4 Personen

#### Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	

#### Für Filets:

800 g Kalbsfilet	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	4 EL Butter
300 g Morcheln	4 Schalotten	50 ml Portwein
50 ml Cognac	200 ml Kalbsfond	100 ml geschlagene Sahne

Für die Nudeln Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und mit ca. 2-3 EL Wasser zu einem Nudelteig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Für Filets und Morchelrahm Kalbsfilet trockentupfen und in vier Portionen teilen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die portionierten Filets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 58 Grad) etwa 16 Minuten pochieren. Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss die Filets von jeder Seite noch einmal in 2 EL Butter ca. 1 Minute braten. Die Morcheln putzen. Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und dem Kalbsfond aufgießen und ca. Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die geschlagene Sahne dazu geben und kurz aufkochen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013

## Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut

### Für 4 Personen

#### Für die Kalbshaxe:

4 Kalbshaxen (á 300 g)	Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl
300 g Kalbsknochen	6 Schalotten	300 g Möhren
300 g Staudensellerie	1 TL Tomatenmark	150 ml Rotwein
80 ml Portwein	1 Stiel Rosmarin	1 Zweig Thymian
500 ml Kalbsfond	200 ml dunkles Weißbier	2 TL Speisestärke

#### Für das Bayrisch Kraut:

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxen darin rundherum anbraten, herausnehmen. Die Knochen zugeben und ebenfalls braun braten. Schalotten, Möhren und Sellerie putzen bzw. schälen, grob zerteilen und im Bratfett anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Rosmarin und Thymian zugeben. Mit der Hälfte Kalbsfond auffüllen. Die Haxen einlegen. Haxen im vorgeheizten Backofen insgesamt 2 1/2 Stunden braten. Nach 1 1/2 Stunden die Haxen wenden und eventuell noch etwas Kalbsfond dazu gießen. Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haxen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren und zurück in den Bräter geben. Weißbier zufügen und etwa um ein Drittel einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Abschmecken. Die Haxen mit Sauce und Kraut anrichten. Dazu passen Klöße oder Bauernbrot

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013

## Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola

### Für 4 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	2 EL Rapsöl	300 g Pfifferlinge
2 Schalotten	50 g Speck	1 Bund Schnittlauch
200 g Rucola	20 Kirschtomaten	1 Bund Basilikum
1 TL Dijon Senf	2 EL heller Balsamico	8 EL Olivenöl
1 TL Honig		

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kalbskarree in 250 g große Kotelettstücke schneiden. Nach Belieben salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und andrücken. Thymian abspülen und trockenschütteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbskoteletts von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Knoblauch und Thymian zugeben und im Ofen ca. 6 Minuten weitergaren. Herausnehmen, danach 2 Minuten ruhen lassen und mit dem schäumenden Bratfett begießen. Pfifferlinge putzen, Schalotten schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen. Butter zugeben. Schalotten zufügen und goldgelb andünsten. Pilze untermischen und c. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen und unter die Pfifferlinge mischen. Rucola und Tomaten vorsichtig waschen und trocken schleudern. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Tomaten halbieren. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Rucola Salat vorsichtig damit beträufeln. Kalbskotelett zusammen mit den Pfifferlingen, Rucola Salat und den halbierten Kirschtomaten servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013

# Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln

## Für 4 Personen

### Für die Nudeln:

200 g Mehl	6 Eigelb	2-3 EL Olivenöl
Salz		

### Für die Limettensauce:

3 unbehandelte Limetten	20 g Butter	2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond	100 g Sahne	

### Für die Salbeibutter:

75 g Butter	3 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer
Basilikumblätter		

### Für die Schnitzel:

600 g Kalbfleisch	Salz, Pfeffer, Mehl	4 Eigelb
1 Ei	Pflanzenöl, Semmelbrösel	3 EL Butter

Für die Nudeln:

Das Mehl mit den Eigelben, dem Olivenöl und dem Salz zu einer glatten Masse verkneten. In Folie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Limettensauce:

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und etwas anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Für die Salbeibutter:

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Salbeiblätter zugeben und ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Die Tagliatelle kochen, abgießen und in der Salbeibutter schwenken.

Für die Schnitzel:

Kalbsoberschale trocken tupfen und parieren. Dann in 4 Stücke teilen und flach klopfen. Die Schnitzel würzen, zuerst in Mehl, danach in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln panieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin unter stetigem Schwenken goldgelb braten. Kurz vor dem Anrichten Limettenschale in die Sauce geben. Zum Anrichten die Nudeln mit einer Fleischgabel zu einem Nest aufrollen, in die Mitte des Tellers legen, die Kalbsschnitzel darauf legen und die Limettensauce mit einem Löffel darum verteilen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013



## Pot au feu von der Kalb-Haxe und Tafelspitz

### Für 4 Personen

Für den Fond	1 Zwiebel	1 Kalbszunge
1/2 Kalbshaxe (ohne Knochen)	400 g Kalbstafelspitz	1 Bund Suppengemüse
1 TL Pfefferkörner	2 Gewürznelken	2 Lorbeerblätter
1 TL Senfkörner	2 EL Salz	Für die Einlage
1 Möhre	1/4 Knolle Sellerie	1 Stange Lauch
2 Kartoffeln	3 EL Erbsen (z. B. TK)	1 Bund Schnittlauch

Zwiebel halbieren und in einem großen Suppentopf ohne zusätzliches Fett auf den Schnittflächen anrösten, herausnehmen. Ca. 4 l Wasser in den Topf geben, Fleisch und Zunge abspülen, zugeben. Zwiebel ebenfalls zugeben, alles aufkochen. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Dann Temperatur so herunterregulieren, dass der Fond nur ganz schwach köchelt. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Suppengemüse putzen, abspülen, zerkleinern, mit Gewürzen und Salz nach ca. 1 Stunde zum Fond geben, fertig garen. Dann Fleischstücke herausnehmen und den Fond vorsichtig durch ein Tuch passieren, damit sämtliche Trübstoffe herausgefiltert werden. Für die Einlage Gemüse und Kartoffeln schälen, bzw. putzen und alles in gleichmäßige Würfel schneiden. In der heißen Brühe gar ziehen lassen. Die Zunge noch heiß abziehen. Sämtliche Fleischstücke in fingerdicke Scheiben schneiden und in große tiefe Teller geben. Mit Fond und Gemüse auffüllen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Pot- au- feu mit Schnittlauch bestreut servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Februar 2011

# Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum

## Für 4 Personen

### Für Tomatensugo:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
100 g Dosen-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Prise Zucker	200 g Spaghettini	2 Stiele Basilikum

### Für die Kalbsröllchen:

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Öl-Tomaten	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einschneiden. Tomaten etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten in Würfel schneiden. Dosentomaten mit dem Pürierstab kurz durchmixen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Gemixte Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattierisen dünn plattieren (am besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofeneignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Basilikum (bis auf etwa 8 Blätter) fein schneiden und unter die Tomatensauce geben. Erneut abschmecken. Spaghettini mit Kalbsröllchen und Tomatensauce anrichten. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013

**Lamm**

## Lamm-Karree mit Senf-Kruste und Bohnen

### Für 4 Personen

100 g Coco-Bohnen	2 Schalotten	5 EL Olivenöl
ca. 300 ml Geflügelbrühe	100 g grüne Bohnen	Salz
50 g frische Bohnenkerne	2 EL grober Senf	3 EL mittelscharfer Senf
2 EL fein gemahlene Paniermehl	1 Eigelb	Pfeffer
800 g Lammkarree	3 Zweige Thymian	4 getr. Tomatenviertel
2 EL Butter	1 Zweig Bohnenkraut	Piment d'Espelette
100 ml Lammfond		

Die Coco-Bohnen ca. 4 Stunden in reichlich Wasser einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, die abgeschütteten eingeweichten Bohnen zugeben, mit Brühe auffüllen und weich kochen. Evtl. immer mal wieder etwas Brühe zugeben. Die grünen Bohnen putzen, in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Fave-Bohnenkerne, in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die äußere Haut entfernen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4 vorheizen). Für die Senfkruste beide Senfsorten zusammen mit dem Paniermehl und dem Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammkarree parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Dann mit 2 Zweigen Thymian in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten rosa garen. Das Lamm aus dem Ofen nehmen, die Kruste darauf streichengeben und kurz im Ofen gratinieren. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Die vorbereiteten Bohnen und Bohnenkerne zusammen in einem Topf mit 2 EL Butter erwärmen, die in Würfel geschnittenen Tomaten hinzugeben, mit Bohnenkraut, Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Lammfond mit einem Zweig Thymian in einen Topf geben und erwärmen. Auf vorgewärmten Tellern mittig die Bohnen anrichten. Lamm in Tranchen aufschneiden und anlegen. Die Sauce angießen und servieren.

Karlheinz Hauser 30. April 2012

## Lamm-Koteletts mit gebackenen Bohnen

### Für 4 Personen

250 g feine grüne Bohnen	Salz, Pfeffer	1 Zweig Bohnenkraut
5 EL Olivenöl	2 Stück Lammkaree	3 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	4 EL Butter	100 ml Lammjus
Piment d'Espelette	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Scheiben Emmentaler
100 g Mehl	2 Eigelb	100 g Semmelbrösel
1,5 l Pflanzenöl	20 Kirschtomaten	

Keniabohnen waschen, putzen (Enden abschneiden) und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Bohnenkraut abspülen, trockenschütteln und hacken. Bohnen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und 3 EL Olivenöl marinieren. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Lammkaree parieren, portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Rosmarin, Thymian zugeben und 2 EL Butter zugeben. Das Fleisch damit beträufeln. Alles in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten rosa garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Lammjus ablöschen, mit Piment d'Espelette würzen und etwas einköcheln lassen. Übrige kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Den Parma-Schinken und den Emmentaler aufeinander legen und die marinierten Bohnen portionsweise darin einrollen. Die Bohnenröllchen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Eigelb und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Pflanzenöl erhitzen. Die Bohnenröllchen darin goldgelb frittieren, abtropfen lassen. Die Enden abschneiden und die Röllchen schräg halbieren. Tomaten abspülen und trockenreiben. Tomaten ebenfalls im Pflanzenöl ca. 1 Minute frittieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Bohnen auf vorgewärmten Tellern mit Lamm, Sauce und Tomaten anrichten. Dazu passen hervorragend in Olivenöl gebratene, kleine Kartoffeln mit Schale.

Karlheinz Hauser am 23. September 2013

## Lamm-Koteletts mit geschmorten Tomaten und Polenta

### Für 2 Personen

6 Lammkoteletts à ca. 80 g	Salz, Pfeffer	4 Zweige Rosmarin
5 Zweige Thymian	4 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl
500 g kleine Strauchtomaten	Zucker	250 ml Milch
80 g Polenta (Maisgrieß)	1 EL Butter	

Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen, in eine flache Form legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und zu den Lammkoteletts geben (2 Zweige Rosmarin und 2 Zweige Thymian zurückbehalten). 2 Knoblauchzehen andrücken und ebenfalls zugeben, mit 3 EL Olivenöl begießen und abgedeckt im Kühlschrank 2-5 Stunden marinieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Tomaten waschen, halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in eine Auflaufform geben. 2 Knoblauchzehen schälen, vierteln und mit restlichem Rosmarin zwischen den Tomaten verteilen. Tomaten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit 2-3 EL Olivenöl beträufeln. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten garen. Die Milch mit 2 Zweigen Thymian aufkochen, dann Thymian herausnehmen und langsam den Maisgrieß einrühren. Unter Rühren ca. 10 Minuten quellen lassen und zuletzt 1 EL Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkoteletts aus der Marinade nehmen, das Öl etwas abtropfen lassen und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten kurz braten, das Fleisch sollte im Kern noch rosa sein. Polenta auf die Tellermitte geben, die Lammkoteletts darauf setzen und die Tomaten darum herum anrichten.

Karlheinz Hauser 11. Juni 2012

**Meer**

# Cappuccino von Kokos und Curry mit Garnelen-Spieß

## Für 4 Personen

1 Banane	150 g Ananas	1 Apfel
2 Schalotten	2 EL Traubenkernöl	1 Stange Zitronengras
1 TL Currypulver	100 ml Geflügelfond	600 ml Kokosmilch
Salz, Zucker	1 Limette	2 Kaffirlimettenblätter
1 Prise Piment-d'Espelette	8 Garnelen (13/15)	2 EL Olivenöl
Pfeffer		

Banane, Ananas und Apfel schälen. Vom Apfel das Kerngehäuse entfernen, von der Ananas den harten Mittelstrunk entfernen. Dann Ananas, Apfel und Banane in grobe Stücke schneiden. Schalotten schälen, würfeln und in einem Topf mit 2 EL Traubenkernöl anschwitzen. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen, dann die Stange Zitronengras andrücken und mit dem Obst zu den Schalotten in den Topf geben. Curry zugeben, leicht mitschwitzen und alles mit dem Geflügelfond und der 500 ml Kokosmilch auffüllen. Alles aufkochen und 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und etwas Zucker abschmecken, das Zitronengras herausnehmen und dann pürieren und die Suppe durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken. Für den Schaum den Saft der Limette auspressen und mit 100 ml Kokosmilch in einen Topf geben, die Limettenblätter und eine Prise Piment d'Espelette zugeben, aufkochen, den Topf vom Herd ziehen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen, je 2 Garnelen auf einen Holzspieß stecken und in einer Pfanne mit Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die durchgezogene Limetten-Kokosmilch durch ein Sieb passieren und mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Die Suppe in eine Kaffetasse füllen und mit einem Löffel den Schaum daraufgeben, so dass dieses wie ein Cappuchino aussieht. Den Garnelenspieß in den Cappuchino geben und sofort servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 26. September 2011

## Gebratene Garnelen mit Asia-Salat, Mango Chutney

### Für 4 Personen

#### Mango Chutney:

150 g Mangofruchtfleisch    1 TL brauner Zucker    Salz  
30 ml Sushi-Essig    30 ml Geflügelbrühe

#### Für den Wasabi-Dip:

30 g Salatmayonnaise    30 g Magerquark    1-2 TL Wasabipaste  
1 Prise Zucker

#### Für den Chili-Dip:

1 TL schwarzer Sesam    1 TL weißer Sesam    1 Stiel frischer Koriander  
80 g Sweet Chili    Chicken Sauce

#### Für den Asia-Salat:

200 g Möhren    2 Stiele Staudensellerie    je 1/2 gelbe und rote Paprika  
1 EL Sojasprossen    1 EL Cashewkerne, geröstet    Saft von 1 Limette  
2 EL Geflügelbrühe    1 TL Honig    1 TL Sesamöl  
1 EL Pflaumensauce    1/2 TL Oystersauce

#### Für die Prawns:

8 King-Size Prawns    Salz, Pfeffer    2 EL Speiseöl

Für das Mango-Chutney:

Mango-Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. 100 g Mango-Fruchtfleisch mit Zucker, etwas Salz, Essig und Brühe ca. 5 Minuten garen, pürieren und kalt stellen. Übriges Mangofruchtfleisch untermischen.

Für den Wasabi-Dip:

Mayonnaise, Quark, Wasabi und 1 Prise Zucker verrühren und kalt stellen.

Für den Chili-Dip:

Schwarze und hellen Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Korianderblättchen vom Stiel zupfen. Die Blättchen fein schneiden. Sesam, Koriander und Sweet-Chili Chicken Sauce verrühren, ebenfalls kalt stellen.

Für den Salat:

Möhren schälen, Sellerie putzen. Paprika waschen und entkernen. Sprossen abspülen, trockentupfen. Das vorbereitete Gemüse, bis auf die Sprossen in sehr feine Streifen schneiden. Cashewkerne grob hacken. Alles in eine Schüssel geben. Limettensaft, Brühe, Honig, Sesamöl, Pflaumen- und Oystersauce zu einer Marinade verrühren und über das Gemüse geben. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen. Prawns abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Prawns im heißen Öl portionsweise ca. 1 Minute von allen Seiten braten. Sofort servieren. Salat und Dips dazu reichen.

Karlheinz Hauser 26. November 2012

## Gebratene Garnelen mit Orangen-Butter

### Für 4 Personen

2 Orangen	150 g Blattsalat	1 EL Weißweinessig
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	2 Schalotten
100 g Butter	300 ml Fischfond	50 ml Riesling
120 ml Orangensaft, frisch	1 Spritzer Zitronensaft	2 Stängel Basilikum
12 Riesen-Garnelen	1 EL Olivenöl	

Die Orangen filetieren. Den Salat waschen und trocken schütteln. Aus Essig, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer eine Marinade rühren. Die Schalotten schälen, fein schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten. Mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen, die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Orangensaft dazugeben und wieder etwas einkochen. Zuletzt die restliche Butter in Stücken dazugeben und mit einem Pürierstab gut unter die Sauce mixen, bis sie eine schöne Bindung hat. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und kurz vor dem Anrichten unter die Sauce geben. Von den Garnelen Schale und Kopf entfernen und unter kaltem Wasser waschen. Mit einem Messer am Rücken entlangschneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Garnelen auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Salat mit der Marinade anmachen. Auf jeden Teller etwas marinierten Salat geben und mit den Orangenfilets garnieren. Jeweils 3 Garnelen pro Teller anrichten. Dann die Orangenbutter angießen. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser 23. Januar 2012

# Krebs-Fleisch mit Fenchel-Salat und Yuzu-Vinaigrette

## Für 4 Personen

3 Stängel Koriander	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Stange Frühlingslauch	1 Limette	250 g Krebsfleisch, gegart
150 g Garnelen (gekocht in Lake)	2 Eigelb	70 g Weißbrotbrösel
2 EL Mayonnaise	Pfeffer, Meersalz	2-3 EL Olivenöl
2 Fenchelknollen	2 EL Butter	100 ml Orangensaft
50 ml Yuzu Saft	30 ml Sojasoße	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
Zucker	100 ml Traubenkernöl	

Koriander abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Rote und gelbe Paprika mit einem Sparschäler schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Frühlingslauch waschen, putzen und fein schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Das Krebsfleisch und die Garnelen klein hacken, anschließend in einem Tuch gut ausdrücken und das Fleisch in eine Schüssel geben. Eigelbe, Brotbrösel, Mayonnaise, Koriander, Paprika, Frühlingslauch, Saft einer halben Limette, etwas Pfeffer und Salz zugeben. Alles gut durchmischen. Die Masse sollte relativ fest sein. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit 2-3 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Für den Fenchelsalat den Fenchel halbieren und den Strunk entfernen. Das Fenchelgrün abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Dann Fenchel in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Fenchel anschwitzen. Mit Orangensaft und Saft einer halben Limette ablöschen. Kurz einkochen lassen und zuletzt das Fenchelgrün zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Yuzu-Sauce Knoblauch schälen und fein hacken. Yuzu Saft mit Sojasauce Knoblauch, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einen hohen Mixbecher geben und vermischen. Das Traubenkernöl angießen und mit dem Pürierstab „hoch ziehen“ bzw. mischen. Die Sauce abschmecken. Crabcakes mit der Yuzu Sauce anrichten und den Fenchelsalat dazu servieren.

Karlheinz Hauser 25. Juni 2012



**Rind**

## Fiaker-Gulasch

### Für 4 Personen

800 g Zwiebeln	1,5 Knoblauchzehen	1 kg Rindfleisch
1/2 Biozitrone	1 Sardellenfilet	1 Msp. Kümmel
5 EL Schmalz	2 EL Tomatenmark	3 EL Paprikapulver, edelsüß
100 ml Rotwein	500 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer
300 g Bandnudeln	1 EL Butter	

Die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Das Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Von der Zitrone etwas Schale abschneiden. Diese mit dem Sardellenfilet, einer geschälten halben Knoblauchzehe und Kümmel sehr fein zu einer Gulasch-Gewürzmischung zerhacken. In einem Topf mit 5 EL Schmalz die Zwiebeln langsam anschwitzen, bis sie etwas Farbe genommen haben. Dann gehackten Knoblauch, Tomatenmark und Paprikapulver zugeben und gut untermischen. Alles mit Rotwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Anschließend mit Rinderbrühe aufgießen, mit etwas Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung würzen. Dann die Fleischwürfel zugeben und das Gulasch abgedeckt ca. 2,5 leicht simmern lassen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch mit einer Fleischgabel ausstechen und den Sud solange einkochen, bis er eine dickliche Konsistenz hat. Die Fleischwürfel wieder zugeben und nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gewürzmischung abschmecken. Die Nudeln in einem Topf mit sprudelndem Salzwasser gar kochen, abschütten und in einer Pfanne mit Butter kurz schwenken. Nudeln mit dem Gulasch anrichten. Nach Belieben mit Blattpetersilie garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 23. Mai 2011

## Gegrilltes Entrecôte mit Rotwein-Schalotten-Sauce

### Für 4 Personen

8 Schalotten	80 g Zucker	700 ml Rotwein
600 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	800 g Entrecôte
5 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl

Die Schalotten schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf Zucker goldgelb karamellisieren, Schalotten zugeben und mit Rotwein ablöschen. Diesen um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem separaten Topf den Kalbsfond mit einem Zweig Thymian ebenfalls einkochen, so dass am Schluss noch ca. 100 ml Fond im Topf sind. Den eingekochten Kalbsfond zu den eingekochten Rotweinschalotten geben dazugeben, kalte Butter unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Entrecôte in 4 Medaillons von ca. 200 g schneiden. Die Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Dann auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 6 Minuten weiter garen. Herausnehmen, abgedeckt 2 Minuten ruhen lassen. Fleisch mit der Sauce anrichten und servieren. (Anstatt die Steaks in der Pfanne und im Ofen zu garen, kann man sie auf dem geöffneten Kugelgrill zuerst anbraten und dann im geschlossenen Kugelgrill weiter garen.) Dazu passt Kartoffelgratin und Blattsalat.

Karlheinz Hauser 07. Mai 2012

# Geschmorte Rinder-Schulter mit Perlzwiebeln und Polenta

## Für 4 Personen

400 g Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Karotte
300 g Staudensellerie	Ca.2 kg flache Rinderschulter	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml roter Portwein
250 ml Rotwein	150 ml Madeira	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	500 ml Kalbsfond	1 EL kalte Butter

## Für die Polenta:

600 ml Geflügelfond	400 ml Sahne	1/2 TL Thymian
1/2 Tl Rosmarin	180 g Polenta (Maisgrieß)	Salz, Pfeffer, Muskat
4 EL Parmesan	2 EL Kerbelblättchen	

## Für die Perlzwiebeln:

200 g Perlzwiebeln	100 ml Portwein	50 ml Rotwein
50 ml dunkler Balsamico	Zucker, Salz	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 Stiel Rosmarin	40 g kalte Butter

Für die Rinderschulter:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Schalotten, Knoblauch und die Karotte schälen und getrennt voneinander würfeln. Staudensellerie waschen und in ca.1 cm große Würfel schneiden. Die Rinderschulter parieren (Fett und Sehnen entfernen) und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Topf erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch herausnehmen. Schalotten, Knoblauch und die vorbereiteten Gemüswürfel zugeben und im Bratfett anbraten, Tomatenmark untermischen. Mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Schulter wieder in den Topf legen, Kräuter zugeben und den Kalbsfond angießen. Einen Deckel auflegen und den Braten im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. Topf herausnehmen. Die Schulter aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den entstandenen Bratenfond durch ein Sieb zurück in den Topf passieren. Den Fond auf die gewünschte Konsistenz (etwa um ein Drittel) einkochen. 1 EL kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Sauce abschmecken und das Fleisch wieder hineinlegen.

Für die Polenta:

Geflügelfond, Sahne, Thymian und Rosmarin aufkochen, Polenta einrühren und 10 Minuten bei mittlerer Hitze quellen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan abschmecken. Kerbelblättchen vor dem Servieren darüber streuen.

Für die Perlzwiebeln:

Die Perlzwiebel schälen. Portwein, Rotwein, Balsamico, Zucker, Salz, Gewürznelke, Lorbeer und Rosmarin in einen Topf geben und ca. 2 Minuten kochen. Den Fond durch ein Sieb, zurück in den Topf geben. Zwiebeln zugeben und alles ca. 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Zwiebeln abschmecken. Rinderschulter aus der Sauce heben, in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Polenta und Perlzwiebeln servieren.

Karlheinz Hauser am 25. November 2013

# Ochsen-Zunge mit Pilz-Rahm-Soße und Bandnudeln

## Für 4 Personen

### Für die Ochsenzunge:

1 gepökelte Ochsenzunge	500 ml Gemüsebrühe	1 Zwiebel
200 g Suppengemüse	2 Pimentkörner	3 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt		

### Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	4 EL Butter

### Für die Pilzrahmsauce:

2 Schalotten	200 g Champignons	4 EL Butter
3 EL Mehl	300 ml Kochfond	50 ml Kalbsjus
100 ml Rotwein	100 g Sahne	2 EL Portwein
2 EL Madeira		

Für die Ochsenzunge:

Die Zunge abspülen und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Suppengemüse schälen und grob würfeln. 1 Zwiebel schälen und würfeln. Die Zunge mit der Gemüsebrühe, Zwiebeln, Suppengemüse, Piment, Pfeffer und Lorbeer in einen Topf geben und ca. 2 Stunden weich kochen. Die Zunge herausnehmen, abtropfen lassen, mit kaltem Wasser abschrecken. In der Zwischenzeit den Kochfond durch ein Sieb geben. Die Haut der Zunge einritzen und abziehen. Die Zunge warm stellen.

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel vermengen und mit etwas Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Pilzrahmsauce:

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Champignons putzen und halbieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Mehl darüber streuen und anrösten. Wenn das Mehl leicht gebräunt ist, mit Kochfond, Jus und Rotwein ablöschen und zu einer sämigen Sauce einkochen. Sahne zugeben und erneut etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Butter erhitzen und die Champignons darin braten. Pilze und zur Sauce geben. Mit Portwein und Madeira abschmecken. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in reichlich Salzwasser bissfest garen. Nudeln abgießen und in Butter schwenken. Die Zunge in Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Mit Nudeln und Sauce servieren.

Karlheinz Hauser am 18. November 2013

# Pfeffer-Rinder-Steak mit Kartoffel-Gratin, grünen Bohnen

## Für 2 Personen

### Für das Kartoffel-Gratin:

600 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat	150 ml Gemüsebrühe	50 g Sahne

### Für die Bohnen:

100 g Coco-Bohnen	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
300 ml Geflügelbrühe	100 g grüne Bohnen	Salz
50 g Fève Bohnenkerne	4 getrocknete Tomaten	3 EL Butter
1 Zweig Bohnenkraut	Piment d'Espelette	

### Für die Steaks:

3 Schalotten	4 Rinderfiletsteaks (a 100 g)	2 EL grober Pfeffer
1 TL Butter	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
2 cl Cognac	50 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
1 EL eingel. grüner Pfeffer	4 EL Crème-fraîche	

Für das Kartoffel-Gratin Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen, schälen und die Kartoffeln in sehr feine Scheiben hobeln. Eine Gratinform mit der Butter einfetten. Die Kartoffeln einschichten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne verrühren und über die Kartoffeln geben. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten garen. Für die Bohnen Coco-Bohnen in reichlich kaltem Wasser, am besten über Nacht, einweichen. Schalotten schälen und fein schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Abgeschüttete, eingeweichte Bohnen und die Brühe zufügen und weich kochen. Grüne Bohnen putzen. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und klein schneiden. Fève-Bohnenkerne, in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken, abgießen und die äußere Haut entfernen. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Butter in einem Topf erwärmen, Bohnen, Bohnenkerne, Tomaten, Bohnenkraut und 2 EL Gemüsebrühe zugeben. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen und etwa 5 Minuten schmoren. Für die Steaks Schalotten schälen und fein würfeln. Rinderfiletsteaks trocken tupfen. Von beiden Seiten mit dem groben schwarzen Pfeffer bestreuen. Pfeffer mit dem Handballen andrücken. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten etwa 3 bis 4 Minuten knusprig braten. Zum Schluss etwas salzen. Den warmen Cognac angießen die Steaks darin kurz schwenken. Steaks aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Schalottenwürfel mit Gemüsebrühe und Wein zum Bratensatz geben und etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Grünen Pfeffer und Crème-fraîche unterrühren. Alles bei starker Hitze unter Rühren einkochen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Pfeffer-Sahnesauce mit den Steaks, Kartoffelgratin und Bohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Berechnung ohne Kartoffelgratin

Karlheinz Hauser 18. Februar 2013

# Rib-Eye-Steak mit gebackenen Kartoffeln und Butter

## Für 4 Personen

1 Stiel Petersilie	1 Stiel Estragon	1 Stiel Dill
1/2 Bund Schnittlauch	2 Sardellenfilets	2 TL Kapern
150 g Butter	1 TL gerieben Orangenschale	1 TL Tomatenketchup
1 TL Senf	1 Spritzer Weinbrand	1 Spritzer Worcestershiresauce
Currypulver	Salz, Pfeffer	400 g kleine Kartoffel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Thymian
140 ml Olivenöl	4 Rib Eye Steaks (à 350 g)	2 EL geschlagene Sahne

Für die Butter Petersilie, Estragon, Dill und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Sardellen und Kapern ebenfalls fein hacken. Alles mit 125 g Butter gut verrühren. Mit Orangenschale, Ketchup, Senf, Weinbrand, Worcestershiresauce, Curry, Salz und Pfeffer würzen. Am besten über Nacht ziehen lassen, mindestens 4 Stunden. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin und Thymian abspülen, trockenschütteln und die Nadeln bzw. Blättchen von den Stielen zupfen. Kartoffeln in eine ofenfeste Form legen. Kräuter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und 100 ml Olivenöl mischen, über die Kartoffeln träufeln. Im heißen Backofen ca. 40 Minuten backen. Die Steaks mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Übrige 40 ml Olivenöl und 25 g Butter portionsweise erhitzen. Steaks darin von beiden jeweils 2 Minuten braten. Auf ein Backofengitter legen und im 165 Grad heißen Backofen ca. 6 Minuten weiter garen. Herausnehmen und die Steaks vor dem Servieren 2 Minuten ruhen lassen. Die Butter erneut verrühren. Bratfett und Sahne unterrühren, abschmecken. Mit Steaks und Kartoffeln anrichten.

Karlheinz Hauser 21. Januar 2013

# Rinder-Roulade mit Speck, Pilzen und Kartoffel-Mousseline

## Für 4 Personen

4 Zwiebeln	100 g Butter	100 g gerauchter Bauchspeck
150 g Gewürzgurken	4 Rinder-Steaks	edelsüßes Paprikapulver
1 EL Dijonsenf	Salz, Pfeffer	150 g Karotten
150 g Staudensellerie	40 g Schweineschmalz	1 EL Tomatenmark
150 ml Weißwein	250 ml Rotwein	50 ml Madeira
1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln	100 ml Milch
100 g Sahne	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Petersilie
2 Stiele Thymian	400 g Mischpilze	1 Schalotte
1/2 Bund Petersilie		

2 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. 10 g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Speck und Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden. Die Steaks dünn plattieren und mit etwas Paprika bestäuben, dann mit Senf bestreichen. Gurken-, Speck- und Zwiebelstreifen darauf verteilen. Die Scheiben seitlich leicht einschlagen, dann zusammenrollen und mit einem Faden über Kreuz gebunden fixieren. Die Rouladen außen mit Salz und Pfeffer würzen. Übrige Zwiebeln schälen und würfeln. Karotten und Staudensellerie putzen bzw. schälen und würfeln. Schmalz in einem Schmortopf erhitzen. Rouladen darin rundum anbraten und herausnehmen. Im Bratfett, 10 g Butter erhitzen. Zwiebelwürfel, Karotten und Sellerie darin anbraten. Tomatenmark zugeben und mit Weißwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die angebratenen Rouladen wieder einlegen und die gesamte Flüssigkeit im Schmortopf einkochen lassen. Dann soviel Kalbsfond auffüllen, dass die Rouladen zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Rouladen zugedeckt, bei mäßiger Hitze ca. 50 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mal wenden und evtl. noch etwas Kalbsfond nachgießen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, ausdämpfen lassen und die Kartoffeln pellen. Milch, Sahne und 50 g Butter erwärmen. Kartoffeln stampfen und die Milch-Sahne-Buttermischung unterrühren, so dass eine cremige Masse entsteht. Sommerkräuter abspülen, trockenschütteln, die Blättchen fein hacken und unter die Kartoffeln mischen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Schalotten in einer Pfanne mit 20 g Butter anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Petersilie untermischen. Die gegarten Rouladen aus dem Fond nehmen. 10 g kalte Butter unter den Fond rühren und abschmecken. Rouladen mit Kartoffel-Mousseline, Pilzen und Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 08. Juli 2013

# Rinder-Schulter mit Kräuter-Polenta und Portwein-Zwiebeln

## **Für 4 Personen**

### **Für die Rinderschulter:**

6 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
300 g Staudensellerie	1,2 kg Rinderschulter	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	150 ml roter Portwein	200 ml Rotwein
100 ml Madeira	200 ml Kalbsfond	4 EL kalte Butter

### **Für die Portweinzwiebeln:**

200 g frische Perlzwiebeln	70 ml Portwein	30 ml Rotwein
30 ml Balsamico	Salz, Pfeffer	2 Gewürznelken
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin	3 EL kalte Butter

### **Für die Polenta:**

1/2 Zweig Rosmarin	1/2 Zweig Thymian	1 Stiel Kerbel
400 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	100 g Polenta
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 EL Parmesan, frisch

Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Möhre und Sellerie putzen und in ca. 1 cm kleine Würfel schneiden. Backofen auf 150 Grad vorheizen. Rinderschulter abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem hitzefesten Schmortopf erhitzen. Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Vorbereitetes Gemüse in das Bratfett geben und darin anbraten. Tomatenmark unterrühren. Thymian und Rosmarin zufügen. Mit Portwein, Rotwein, Madeira und Kalbsfond ablöschen. Rinderschulter zugeben, abdecken und im heißen Ofen ca. 2 Stunden schmoren. Schulter herausnehmen, warm stellen. Fond durch ein Sieb geben und mindestens auf die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Sauce damit binden. Fleisch in die Sauce legen.

Für die Portweinzwiebeln:

Perlzwiebeln schälen. Portwein, Rotwein und Balsamico in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gewürznelken, Lorbeer und Rosmarin in einen Teebeutel geben und mit Küchengarnt verschließen. Zur Wein-Essigmischung geben und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Perlzwiebeln zufügen und weitere ca. 10 Minuten einkochen lassen. Gewürzbeutel herausnehmen. Kalte Butter unterrühren und die Portweinzwiebeln damit binden. Für

die Polenta:

Rosmarinadeln, Thymian- und Kerbelblättchen von den Zweigen bzw. Stielen zupfen. Blättchen fein hacken. Geflügelfond und Sahne aufkochen. Polenta einrühren und 10 Minuten quellen lassen. Kräuter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Parmesan würzen. Rinderschulter in Scheiben schneiden. Mit Portweinzwiebeln und Polenta anrichten. Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser 19. November 2012

## Rotes Curry mit Rindfleisch

### Für 4 Personen

300 g Rindfleisch (Lende)	100 g Strohpilze	100 g Bambussprossen
100 g Wasserkastanien	50 g Cashewkerne	4 Schalotten
1 Möhre	80 g Zuckerschoten	1/2 Bund Koriander
6 EL Pflanzenöl	1,5 EL rote Currypaste	250 ml Geflügelfond
500 ml Kokosmilch, ungesüßt	5 Limettenblätter	Salz, Zucker
3 EL Speisestärke	frische Wasabiwurzel	

Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Strohpilze, Bambussprossen und Wasserkastanien abschütten und unter fließendem Wasser abwaschen. Strohpilze und Wasserkastanien halbieren. Cashew Kerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten. Schalotten und Möhre schälen, Karotte grob würfeln, Möhre zunächst in dünne Streifen, dann in Rauten schneiden. Zuckerschoten waschen und ebenfalls in Rauten schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und grob zupfen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Currypaste darin leicht anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen und gut verrühren, so dass keine Klumpen mehr zu sehen sind. Kokosmilch angießen, Limonenblätter zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Es sollte eine leichte Süße zu schmecken sein, darüber hinaus etwas kräftiger mit Salz würzen, da die Einlage viel davon annimmt. Stärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit abbinden. Schalotten in einer Pfanne mit 2 EL Öl anschwitzen, Möhren zugeben und leicht dünsten, Zuckerschoten und Pilze, Sprossen und Wasserkastanien zugeben und kurz schwenken. Das Rindfleisch in einer Pfanne mit 2 EL Öl kurz und scharf anbraten. Das Fleisch mit den Cashewkernen in die heiße Sauce geben, ebenfalls die komplette Gemüsepfanne zugeben und kurz ziehen lassen. Die Wasabiwurzel schälen und mit einer Reibe zu einer Paste reiben und diese in das Curry geben. Koriander zugeben und servieren. Dazu passt Basmatireis.

Karlheinz Hauser 31. Oktober 2011

# Tafelspitz mit Meerrettich und Rote Bete Carpaccio

**Für 6 Personen**

**Für den Tafelspitz:**

1,5 kg Rindertafelspitz	1 kg Knochen	1 EL Meersalz
10 Pfefferkörner	4 Wacholderbeeren	1/2 TL Senfkörner
1 Zwiebel	200 g Wurzelgemüse	

**Für die Meerrettichkruste:**

160 g Butter	200 g Semmelbrösel, fein	4 EL Meerrettich
2 EL Senf	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

**Für das Rote-Bete Carpaccio:**

500 g Rote-Bete	50 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1/2 TL Senfkörner	30 g Kristallzucker
1/2 TL Kümmel	Salz	

Für den Tafelspitz:

Fleisch und Knochen unter kaltem Wasser waschen. Drei Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Tafelspitz, Knochen und Gewürze in das Wasser geben und ca. 3-4 Stunden schwach wallend kochen. Den entstehenden Schaum ständig dabei abschöpfen. Die Zwiebel halbieren und an der Schnittfläche in einer Pfanne braun rösten. Das Wurzelgemüse putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Gemüse eine Stunde vor Garende in die Brühe geben und langsam köcheln lassen. Für die Meerrettichkruste:

Für die Meerrettichkruste sollte die Butter Zimmertemperatur haben. Die Butter mit den Semmelbröseln, dem Meerrettich und dem Senf in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken. Zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und kalt stellen. Für das Rote Bete Carpaccio:

Rote Bete gründlich waschen. In einen Topf legen, Apfelessig und Gewürze zugeben, mit Wasser bedecken und langsam gar kochen. Die Rote Bete auskühlen lassen und auf der Aufschnittmaschine dünn und gleichmäßig aufschneiden. Auf jeden Teller die dünn aufgeschnittenen Rote Bete Scheiben rund anrichten. Den Tafelspitz aus dem heißen Fond nehmen, die Meerrettichkruste auf das Fleisch legen und unter dem Grill gratinieren. Dann das Fleisch in Scheiben aufschneiden und auf dem Carpaccio anrichten.

Karlheinz Hauser 14. November 2011

## Vogtländischer Sauerbraten mit Pfeffer-Kuchen

### Für 4 Personen

2-3 große Zwiebeln                      1/4 l Weinessig                      8 schwarze Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt

### Für den Sauerbraten:

1 kg Rinderschmorbraten    2 Möhren                      200 g Knollensellerie  
4 EL Butterschmalz            1 EL Tomatenmark    Salz  
1 Prise Zucker                      80 g Pfefferkuchen    Pfeffer  
1/2 Bund Petersilie

Für die Marinade:

2 bis 3 Tage zuvor die Zwiebeln schälen und achteln. In einem großen Topf 1 l Wasser mit den Zwiebeln, dem Essig, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in die Marinade legen und 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, das Bratenstück dabei gelegentlich wenden.

Für den Sauerbraten:

Die Möhren und den Sellerie putzen, schälen und klein würfeln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, die Hälfte der Zwiebeln beiseitelegen. Das Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Die Möhren, den Sellerie und die beiseitegelegten Zwiebeln hinzufügen und 1 Minute mitdünsten. Den Braten mit der Marinade ablöschen, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 2 Stunden weich schmoren. Den Sauerbraten aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce mit dem Pfefferkuchen binden, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb in einen Topf passieren und dabei das Gemüse gut ausdrücken. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren. Mit Petersilie garnieren. Dazu passen Apfelrotkohl und ■griene Kließ■ (grüne Klöße).

Karlheinz Hauser 21. November 2011



# Salat

## Caesars Salad

### Für 4 Personen

2 Römersalat-Herzen	5 Scheiben Toastbrot	2 EL Butter
50 ml Geflügelbrühe	1/2 Zehe Knoblauch	100 g Parmesan
50 g Mayonnaise	10 g Joghurt	1 Sardellenfilet
1 EL Kapern	20 ml Champagneressig	Pfeffer
2 Spritzer Worcestershiresauce	2 Eigelb	5 EL Olivenöl
Meersalz	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern, nach Belieben in 1-2 cm breite Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Vom Toastbrot die Rinde entfernen und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Brotwürfel in einer Pfanne mit 1-2 EL Butter knusprig braten, dann auf Küchenkrepp geben und das Fett etwas abtropfen lassen. Den Geflügelfond leicht erhitzen. Knoblauch schälen, Parmesan reiben. Topf vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab Knoblauch und 2/3 vom Parmesan unter die Brühe mixen, dann Mayonnaise, Joghurt, Sardelle, Kapern, Essig, etwas Pfeffer, Worcestershiresauce zugeben. Die Eigelbe untermixen und langsam das Olivenöl unterrühren. Die Sauce mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Salatblätter mit der Sauce vermischen und anrichten, mit den Croutons garnieren und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Karlheinz Hauser am 27. Mai 2013

## Kartoffel-Gurken-Salat

### Für 2 Personen

500 g feste Kartoffeln	1 Salatgurke	1 Zwiebel
4 EL Pflanzenöl	1 EL mittelscharfer Senf	3 EL Essig
100 ml Geflügelfond	Salz, Pfeffer, Zucker	1 Bund Schnittlauch

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, ausdämpfen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke in dünne Scheiben hobeln. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem kleinen Topf, in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Die gepellten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln, dem Essig, 3 EL Öl und dem Geflügelfond vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken. Den Schnittlauch fein schneiden und mit den Gurkenscheiben unter den Salat heben. Gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013

## Salat Nicoise mit Thunfisch

### Für 2 Personen

4 kleine Kartoffeln	200 g grüne Bohnen	Salz
4 Kopfsalatherzen	2 Rote Zwiebeln	200 g Thunfisch in Öl
2 Eier	8 Kirschtomaten	2 EL Pinienkerne
1/2 Bund Kerbel	30 g schwarze Oliven	4 EL Olivenöl
2 EL Champagneressig	1 Spritzer Zitronensaft	Pfeffer, Zucker

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und vierteln. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Thunfisch gut abtropfen lassen. Eier schälen und vierteln, Kirschtomaten waschen und halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Sehr kleine Kopfsalatblätter in ca. 1cm breite Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven und Thunfisch mit in die Schüssel geben. 4 EL Olivenöl, Champagneressig und Zitronensaft zu einem Dressing mischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing zugeben und vorsichtig untermischen. Die größeren Kopfsalatblätter auf 2 großen Tellern anrichten, darauf den angemachten Salat geben. Mit Eiern, Kirschtomaten und Kerbel ausgarnieren und mit Pinienkernen bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 20. Juni 2011



# Schwein

# Hütten-Gröstl mit Rosenkohl, Weißkraut, Schweine-Bauch

## Für 2 Personen

600 g Kartoffeln, fest	2 Eier	2 Zwiebeln
150 g kalter Schweinebauchbraten	200 g Rosenkohl	250 g Weißkraut
5 Champignons	3 Stängel glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Kümmel	Frittierfett

Die Kartoffeln kochen und pellen (kann schon am Vortag gemacht werden). Die Eier mit der Schale im 65 Grad warmen Wasser ca. 40 Minuten garen. Zwiebeln schälen und in dünne Streifen scheiden. Den Schweinebauch in 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohl putzen, den Strunk abschneiden und die einzelnen Blättchen ablösen. Vom Weißkraut den harten Strunk entfernen und die Blätter in 2 cm große Quadrate schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Sobald die Kartoffeln eine goldbraune Farbe annehmen und knusprig werden die Zwiebeln, Rosenkohlblätter, Weißkraut und Champignons zugeben und mit anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Dann die Bratenwürfel zugeben und mit anschwenken. Zuletzt Petersilie untermengen. Das Frittierfett in einem Topf oder einer Fritteuse erhitzen. Die Eier vorsichtig schälen und ganz kurz im heißen Frittierfett frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Gröstel anrichten und das frittierte Ei obenauf setzen.

Karlheinz Hauser 13. Februar 2012

# Schnitzel Münchner Art mit Kartoffel-Rucola-Salat

## Für 4 Personen

500 g festk. Kartoffeln	1/2 TL Kümmel	Salz, Pfeffer, Zucker
200 ml Rinderbrühe	1 Zwiebel	100 ml Pflanzenöl
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weinbrandessig	1-2 Bund Rucola
4 Schweineschnitzel a 120 g	3 EL süßer Senf	2 EL geriebener Meerrettich
4 EL Mehl	2 Eier	ca. 6 EL Semmelbrösel
Butterschmalz		

Kartoffeln abbrüsten, mit Kümmel, etwas Salz in Wasser garen. Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden. Brühe aufkochen, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, Öl, mittelscharfen Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Rucola putzen, abspülen, trocken schleudern, zerpupfen und kurz vor dem Servieren unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Fleisch trocken tupfen und mit einem Fleischklopfer auf ca. 5 mm Dicke ausklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Meerrettich verrühren, Schnitzel damit von beiden Seiten bestreichen. Mehl, aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel auf große, flache Teller geben. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durchs Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel bei mittlerer Hitze goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Schnitzel und Kartoffel-Salat anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 31. Januar 2011

## Schweine-Filet im Brot-Mantel mit Möhren

### Für 4 Personen

600 g Schweinefilet	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
5 große Spitzkohlblätter	80 g Sahne	180 g Hähnchenbrust
1 EL Wermut	2 EL heller Portwein	Muskat
4 Scheiben helles Toastbrot	500 g Möhren	5 EL Butter
Zucker, Meersalz		

Schweinefilet abspülen und trockentupfen. In 2 EL heißem Olivenöl rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet einmal quer halbieren. Von den Spitzkohlblätter die Mittelrippe herausschneiden. Die Blätter in leicht gesalzenem Wasser etwa 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Blätter abtropfen lassen, trockentupfen und mit einem Nudelholz etwas flach rollen. Für die Hähnchenfarce, einen Küchenmixer für ca. 20 Minuten ins Gefriergerät geben. Sahne steif schlagen. Hähnchenbrust abspülen, trockentupfen und in kleine Stücke schneiden. Hähnchenbrust mit Salz, Pfeffer, Wermut, Portwein und etwas Muskat mischen. Im Küchenmixer zu einer cremigen Masse pürieren. Geschlagene Sahne unter die Farce heben und erneut abschmecken. Eine Arbeitsplatte mit jeweils zwei Lagen Frischhaltefolie belegen. Darauf jeweils 2 Scheiben Toast legen und beide Lagen mit dem Nudelholz etwa 2 mm dünn ausrollen, Die dünn ausgerollten Toastbrote gleichmäßig mit jeweils der Hälfte der Geflügelfarce bestreichen. Mit den Spitzkohlblättern so abdecken, dass sie die Farce abdecken ohne zu überlappen. Die Kohlblätter jeweils mit der restlichen Farce bestreichen. Anschließend mit je einem Schweinefilet belegen. Alles, mit Hilfe der Folie fest aufrollen. Die unregelmäßigen Enden dabei abschneiden. Das Fielet etwa 30 Minuten kalt stellen. Möhren putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Möhrenscheiben in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Anschließend den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Von den Filets, die Folie entfernen. 2 EL Olivenöl und 1 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Filets darin von allen Seiten goldgelb anbraten. Filets im Backofen ca. 13 Minuten braten. Den Backofen auf 70 Grad herunterschalten. Filets darin weitere ca. 10 Minuten ruhen lassen. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen. Möhren darin etwa 4-5 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Filets mit einem Sägemesser etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. Schnittflächen mit der übrigen Butter dünn bestreichen und Fleur de Sel bestreuen. Filets mit den Möhren anrichten.

Karlheinz Hauser am 18. März 2013

# Schweine-Filet mit weißer Pfeffer-Soße und Knöpfe

## Für 4 Personen

200 g Mehl	6-8 Eigelb	ca. 50 ml Mineralwasser
Salz	Muskat	650 g Schweinefilet
Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	6 EL Butter
3 Zweige Thymian	2 EL grüne Pfefferkörner	2 Schalotten
24 kleine Champignons	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 EL rosa Pfefferkörner
30 ml Cognac	30 ml Madeira	50 ml Weißwein
250 ml Geflügelfond	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
1 Zitrone	80 g Crème double	80 ml Sahne

Für die Knöpfe Mehl, Eigelbe und Wasser, eine Prise Salz und eine Prise Muskat zu einem Teig verrühren und diesen kräftig schlagen bis er Blasen wirft. Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Teigmasse in einen Knöpfelhobel geben und Knöpfe ins kochende Salzwasser hobeln. Mit einem Sieblöffel die nach oben aufgestiegenen Knöpfe herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Das Schweinefilet in 80 g schwere Medaillons schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Thymianzweige zugeben und im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Die grünen Pfefferkörner in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Champignons putzen. In einem Topf mit 1 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte mit den grünen, schwarzen und rosa Pfefferkörnern glasig anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond zugeben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem Topf mit 2 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte glasig anschwitzen, die Champignons zugeben und kurz schwenken. Mit 50 ml Geflügelfond ablöschen und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas Zitronensaft auspressen. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Unter die Pfeffersauce Crème double und Sahne rühren und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Knöpfe warm schwenken. Die Medaillons mit den Champignons, den Knöpfe und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 28. Februar 2011

**Soßen**

## Limetten-Soße

### Für 4 Personen

3 unbehandelte Limetten    20 g Butter    2 EL Mehl  
150 ml Geflügelfond    100 g Sahne

### Für die Salbeibutter:

75 g Butter    3 Salbeiblätter    Salz, Pfeffer  
Basilikumblätter

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

## Orangen-Butter-Soße

### Für 4 Personen

Salz, Pfeffer    2 Schalotten  
100 g Butter    300 ml Fischfond    50 ml Riesling  
120 ml Orangensaft, frisch    1 Spritzer Zitronensaft    2 Stängel Basilikum

Die Schalotten schälen, fein schneiden und kurz in einer Pfanne mit 1 EL Butter andünsten. Mit dem Fischfond und dem Wein ablöschen, die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann den Orangensaft dazugeben und wieder etwas einkochen. Zuletzt die restliche Butter in Stücken dazugeben und mit einem Pürierstab gut unter die Sauce mixen, bis sie eine schöne Bindung hat. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Basilikum abspülen, trocken schütteln, fein hacken und kurz vor dem Anrichten unter die Sauce geben.

Karlheinz Hauser 23. Januar 2012

## Riesling-Soße

### Für 4 Personen

200 ml Riesling    500 ml Geflügelbrühe    100 g Sahne  
1 EL Crème-double    Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Rieslingsoße Wein und Brühe aufkochen und bei starker Hitze um 3/4 einkochen. Sahne und Crème double untermixen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Februar 2011

# Suppen

## Artischocken-Suppe

### Für 4 Personen

6 Artischocken	4 Schalotten	1 Tomate
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	50 ml Olivenöl
350 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	250 ml Sahne
1 Prise Piment de Espelette	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Butter		

Die frischen Artischocken putzen und klein schneiden. Schalotten schälen und würfeln, Tomate würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln Olivenöl in einem Topf erhitzen, Artischocken und Schalotten mit Rosmarin, Thymian und der Tomate darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Rosmarin und Thymian herausnehmen, mit Geflügelfond aufgießen und nochmals einkochen lassen. Dann die Sahne zugeben aufkochen und pürieren. Zum Schluss mit Piment Espelette, Salz, Pfeffer aus der Mühle und Zucker abschmecken und mit frischer Butter montieren. Als Einlage passen dazu gebratene Garnelen.

Karlheinz Hauser 29. Oktober 2012

## Blumenkohl-Suppe mit Garnelen und Kerbel

### Für 4 Personen

1 großer Kopf Blumenkohl	Salz	4 Schalotten
30 g Butter	1 EL Mehl	1 L Gemüsebrühe
Pfeffer, Muskat	200 g Sahne	100 g Crème-fraîche
8 küchenfertige Garnelen	1 Zweig Rosmarin	1 Stiel Thymian
2 Knoblauchzehen	2 EL Sonnenblumenöl	4 Stiele frischer Kerbel

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Die Röschen etwa 30 Minuten wässern. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten. Mit Mehl bestäuben und goldbraun braten. Gemüsebrühe unter Rühren langsam zugeben. Etwa 2/3 der gegarten, abgetropften Blumenkohlröschen dazugeben und etwa 30 Minuten langsam garen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und erneut abschmecken. Die restlichen Röschen in die Suppe geben und erwärmen. Garnelen abspülen und den Darm entfernen. Rosmarin und Thymian abspülen und trocken-schütteln. Knoblauch schälen und etwas andrücken. Öl erhitzen. Garnelen mit Kräutern und Knoblauch von allen Seiten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kerbel abspülen und trocken-schütteln. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen. Blumenkohlsuppe und Garnelen anrichten. Kerbelblättchen darüber streuen.

Karlheinz Hauser 28. Januar 2013

## Blumenkohl-Suppe mit Lachsforelle

### Für 4 Personen

1 Kopf Blumenkohl (ca. 1 kg)	Salz	4 Schalotten
40 g Butter	1 EL Mehl	750 ml Gemüsebrühe
500 ml Geflügelfond	Pfeffer, Muskat	200 g Sahne
100 g Crème-fraîche	300 g Lachsforellenfilet	2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe	1 Stiel Thymian	4 Stiele Kerbel

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen. Die Röschen etwa 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser wässern. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 20 g Butter erhitzen. Schalotten darin anbraten und die Blumenkohlröschen zugeben. Mit etwas Mehl bestäuben, Brühe und Fond unterrühren. Alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Etwa 4 EL Röschen herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Sahne und Crème-fraîche zugeben und erneut abschmecken. Die übrigen Röschen in die Suppe geben und erwärmen. Das Lachsforellenfilet abwaschen, trocken tupfen und in 4 gleich große Stücke portionieren. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets auf der Hautseite anbraten. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Wenn die Haut kross ist den Fisch wenden, Knoblauchzehe schälen und etwas andrücken. Thymianzweig abspülen, trockenschütteln. Knoblauch und Thymian mit der übrigen Butter zum Fisch geben. Mit einem Löffel die Gewürzbutter über den Fisch träufeln. Die Pfanne vom Herd nehmen. Der Fisch sollte innen noch glasig sein. Kerbel abspülen und trockenschütteln. Kerbelblättchen von den Stielen zupfen. Blumenkohlsuppe und Lachsforelle anrichten. Kerbelblättchen darüber streuen.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

## Erbsen-Süppchen mit Kopfsalat und Minze

### Für 4 Personen

3 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	2 EL Butter
100 ml Weißwein	800 ml Fleischbrühe	200 ml Sahne
250 g frische Erbsen	Salz, Pfeffer	1 Msp. Muskat
1 Prise Zucker	1 Kopfsalatherz	3 Stängel frische Minze

Schalotte schälen und sehr fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter Schalotten und Speck farblos anschwitzen. Weißwein zugeben und fast einkochen lassen. Dann mit Brühe und Sahne auffüllen und aufkochen. 200 g Erbsen zugeben und ca. 8 Minuten am Herdrand ziehen lassen. Anschließend alles gut mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe nochmals kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Einlagen die restlichen Erbsen in Salzwasser kurz blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Kopfsalat und Minze abspülen und trocken schütteln. Salat und Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Blanchierte Erbsen, Salat und Minzestreifen in Suppenteller als Einlage geben, die Suppe angießen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 02. Mai 2011

## Kürbis-Samtsuppe mit gebratener Jakobsmuschel

### Für 4 Personen

400 g Muskatkürbis	3 Schalotten	3 EL Butter
$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	300 ml weißen Portwein	1 L Geflügelfond
Salz	1 Prise Zucker	150 ml Sahne
4 Jakobsmuscheln	Pfeffer	50 g Pinienkerne
Kürbiskernöl		

Kürbis entkernen, schälen und in mittlere Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und grob würfeln. In einem Topf 2 Esslöffel Butter erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen, den Curry zufügen und kurz mit anschwitzen. Mit dem Portwein ablöschen und diesen auf ein Drittel reduzieren lassen. Den Kürbis und den Geflügelfond in den Topf geben, mit Salz und Zucker würzen und für ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den weichgekochten Suppenansatz mit der Sahne auffüllen und mit einem Mixer zu einer feinen samtigen Suppe mixen, durch ein Sieb passieren und in einem Topf auf der Herdseite warm halten. Die Jakobsmuscheln in einer Pfanne mit der restlichen Butter bei mittlerer Hitze leicht anbraten und garen. Mit Salz und etwas Pfeffer würzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Suppe mit etwas geschlagener Sahne aufmixen und in einen Suppenteller geben. Die Jakobsmuschel in die Mitte der Suppe setzen. Mit Pinienkernen und steirischem Kürbiskernöl garnieren.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

## Linsen-Velouté

### Für 4 Personen

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. In der Zwischenzeit Sellerie und Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, etwas später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème-fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüsewürfel untermischen und mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011

# Tomaten-Suppe mit Basilikum und Quark-Nockerln

## Für 4 Personen

### Für die Tomatensuppe:

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Bund Basilikum
6 frische Tomaten	600 g Dosen-Tomaten	6 EL Olivenöl
400 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer, Zucker	150 g Büffelmozzarella

### Für die Quarknockerl:

4 EL Semmelbrösel	4 EL Milch	1 EL Mehl
100 g Quark	1 Eigelb	1 EL gehacktes Basilikum
Salz, Pfeffer		

Für die Tomatensuppe:

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und hacken. Von 2 Zweigen Basilikum die Blätter abzupfen und beiseite legen. Frische Tomaten in Würfel schneiden. Die Dosen-tomaten in einer Schüssel zerdrücken. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin unter Rühren glasig anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die frischen Tomaten und Die Dosentomaten und alle Basilikumstiele dazu geben. Mit der Brühe auffüllen und aufkochen. Die Suppe bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen, und die Suppe sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Für die Nockerl:

Die Semmelbrösel mit Milch, Mehl, Quark, Eigelb und 1 EL Basilikum verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Quarkmasse ca. 30 Minuten ruhen lassen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Aus der Quarkmasse mit einem Esslöffel Nockerln abstechen. Ins siedende Salzwasser geben und die Nockerl darin in etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis die Nockerln an die Oberfläche steigen. Das Wasser sollte dabei nicht kochen. Die Suppe in eine Schüssel geben, Mozzarella, Nockerl und Basilikumblätter darüber verteilen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013

# Weißer Tomaten-Suppe mit Wildkräutern und Tomaten-Tatar

## Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1,5 kg reife Tomaten	Meersalz, Salz, Zucker
4 Blatt Gelatine	150 g Sahne	2 Fleischtomaten
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	100 g gemischte Wildkräuter
8 Scheiben Serrano Schinken		

Basilikum abspülen, trocken schütteln. Tomaten waschen, in grobe Stücke schneiden, mit der Hälfte Basilikum, etwas Meersalz, Pfeffer und einer Prise Zucker pürieren. Die Masse in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben und abtropfen lassen, so dass ca. 800 ml klarer Tomatenfond übrig bleibt. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen. Dann vorsichtig unter den klaren Tomatenfond rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in vier tiefe Suppenteller geben und kalt stellen. Für das Tatar die Fleischtomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und mit den Tomatenwürfeln vermischen. Mit 1 EL Olivenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Basilikum fein schneiden und untermischen. Die Wildkräuter abspülen, trocken schütteln und kurz vor dem Servieren mit 1-2 EL Olivenöl und Meersalz marinieren. Das Tomatentatar mittig auf die gelierte Suppe geben und zwei Scheiben Schinken dekorativ darauf legen. Die Wildkräuter gleichmäßig im Suppenteller verteilen und servieren.

Karlheinz Hauser 20. August 2012

# Vegetarisch

## Gefüllte Sellerie-Taschen mit Kürbis-Ragout

### Für 4 Personen

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

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

Karlheinz Hauser 24. September 2012

# Gemüse, Kräuter-Frischkäse, Joghurt, Wachtel-Ei

## Für 4 Personen

### Für das marinierte Gemüse:

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

### Für Kräuterfrischkäse:

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

Für die Joghurtwürfel:

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

Für das marinierte Gemüse :

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

Für das Pesto:

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

Für die Wachteleier:

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

Karlheinz Hauser am 25. März 2013

# Nudel-Blätter mit Champignon-Basilikum-Ragout

## Für 4 Personen

### Für die Nudeln:

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

### Für das Ragout:

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

### Für die Sauce:

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

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

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013

## Sommer-Gemüse Tarte

### Für 4 Personen

1 gelbe Zucchini	2 grüne Zucchini	1 Aubergine (mittelgroß)
ca. 50 g Mehl	ca. 60 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	5 Tomaten	250 g Blätterteig
300 g Linsen	100 ml Tomatensauce	4 Stängel Basilikum

Zucchini und Auberginen waschen, abtrocknen und in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Gemüsescheiben in Mehl wenden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl nacheinander die Gemüsescheiben goldgelb braten. Dabei jeweils mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hälfte der abgezupften und fein gehackten Thymianblätter bestreuen. Die Gemüsescheiben auf ein Gitter legen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Zwei Tomaten kurz in heißes Wasser tauchen, die Haut abziehen, vierteln, dann die Kerne austreichen und Tomaten würfeln. Die restlichen Tomaten in Scheiben schneiden, nebeneinander auf ein Backblech legen, mit wenig Olivenöl beträufeln und im heißen Backofen wenige Minuten erhitzen. Die Backofentemperatur anschließend auf 210 Grad erhöhen. Eine Tarteform ( 25 cm Durchmesser) mit 1 EL Olivenöl ausfetten. Den Blätterteig ausrollen und einen Kreis im Durchmesser von 32 cm ausschneiden. Die Teigplatte in die gefetteten Form legen, Backpapier darauf geben und die Hülsenfrüchte darauf verteilen. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen „blind“ backen. Dann herausnehmen, die Hülsenfrüchte mit Hilfe des Backpapiers wieder entfernen. Den Boden dünn mit Tomatensauce bestreichen, dann von außen angefangen mit den Zucchini- und Auberginen-Scheiben abwechselnd belegen. Als nächstes folgt ein Ring mit Tomatenscheiben, dann wieder Zucchini und Aubergine. Zum Schluss die Tomatenwürfel darüber verteilen und mit dem restlichen Thymian bestreuen. Die Tarte im heißen Backofen in 4 bis 5 Minuten fertig backen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen Die Tarte aufschneiden und auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 15. August 2011



# Verschiedenes

## Fondue mit selbstgemachten Dips

### Für 6 Personen

#### Für das Fondue:

1 Blumenkohl	1 Brokkoli	2 Karotten
1 Sellerieknolle	1 Stange Lauch	200 g Rinderfilet
200 g Kalbsfilet	200 g Schweinefilet	200 g Hähnchenbrust
1,5 l Gemüsebrühe		

#### Für die AIBA-Sauce:

100 g Ketchup	1 Msp Sambal Olek	4 EL Wasser
Zucker	2 Spritzer Tabasco	1 TL schwarzer Pfeffer
Salz		

#### Für die Curry Sauce:

1 EL Curry	1 TL Butter	100 g Mayonnaise
4 EL Bananenektar	4 EL Ananassaft	50 ml Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	Salz, Zucker	

#### Für die Ruccolacreme:

3 Bund Rucola	100 g Mayonnaise	50 g Naturjoghurt
11 TL Dijon-Senf	Salz, Pfeffer, Zucker	

#### Für die Salsa rosso:

200 g eingelegte Tomaten	50 ml Olivenöl	80 g schwarze Oliven
Basilikum	Salz, Pfeffer, Knoblauch	

Für das Fondue:

Blumenkohl und Brokkoli putzen und in Röschen teilen, Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden, den Lauch putzen und waschen und in Ringe schneiden. Gemüse separat in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Fleisch nach Belieben in Würfel oder Streifen schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Brühe in einem Topf aufkochen und in den Fonduetopf umfüllen. Am Tisch die Fleisch und Gemüswürfel mit Hilfe von Spießen im Fond garen. Zum Fondue die verschiedenen Dipsaucen reichen. Als Beilage passen auch Kartoffeln und Baguette.

Für die AIBA-Sauce:

Ketchup, Sambal oelek, Wasser, eine Prise Zucker, Tabasco und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, mit Salz abschmecken.

Für die Curry-Sauce:

Curry und Butter in einer Pfanne anschwitzen, dann unter die Mayonnaise mischen. Den Curry in Butter anschwitzen und zur Mayonnaise geben. Bananensaft, Ananassaft, Sahne und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Zucker abschmecken. Nach Belieben kann noch etwas Joghurt zugegeben werden.

Für die Rucolacreme:

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Mayonnaise mit Joghurt und Senf vermischen, den Rucola zugeben und pürieren, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Salsa Rosso:

Alle Zutaten miteinander mixen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2013

## Frittierte Knabbereien mit zweierlei Dips

### Für 6 Personen

#### Für die Dips:

3 Eigelb	400 ml Sonnenblumenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL mittelscharfer Senf	Salz, Pfeffer	2 EL Süßwein
Limonenpfeffer	1 EL grober Senf	1 EL scharfer Senf
1 EL Magerjoghurt	1 EL Sauerrahm	1 EL Ketchup
1 TL Meerrettich	Worcestershiresauce	Tabasco

#### Für die Knabbereien:

12 weiße Champignons	2 kleine Zucchini	200 g Mozzarella
200 g Weißbrot	3 EL Thymianblättchen	Salz, Pfeffer
2 Eier	500 ml Öl	

Für die Dips:

Eigelbe, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer, Süßwein und Limonenpfeffer in eine Küchenmaschine geben. Sonnenblumenöl zunächst tropfenweise, dann in einem gleichmäßigen Strahl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Die Masse halbieren. Eine Hälfte mit grobem und scharfem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die zweite Hälfte mit Joghurt, Sauerrahm, Ketchup und Meerrettich verrühren. Mit Worcestershiresauce und Tabasco abschmecken, kühlen.

Für die Knabbereien:

Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Zucchini waschen, trockenreiben. Zucchini einmal quer und danach längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Mozzarella ebenfalls in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Weißbrot Thymian, Salz und Pfeffer mischen. Eier verquirlen. Gemüse und Käse zunächst in den Eiern, danach in der Bröselmischung wenden. Panade fest drücken. Öl in einen hohen Topf geben und auf 170 Grad erhitzen. Vorbereitet Zutaten darin goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dips erneut abschmecken, mit den Knabbereien servieren.

Karlheinz Hauser 03. Dezember 2012

## Marinade für Sauerbraten

### Für 4 Personen

2-3 große Zwiebeln 1/4 l Weinessig 8 schwarze Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt

2 bis 3 Tage zuvor die Zwiebeln schälen und achteln. In einem großen Topf 1 l Wasser mit den Zwiebeln, dem Essig, den Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt aufkochen und etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in die Marinade legen und 2 bis 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen, das Bratenstück dabei gelegentlich wenden.

Karlheinz Hauser 21. November 2011

## Meerrettich-Kruste

### Für 6 Personen

160 g Butter	200 g Semmelbrösel, fein	4 EL Meerrettich
2 EL Senf	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Meerrettichkruste sollte die Butter Zimmertemperatur haben. Die Butter mit den Semmelbröseln, dem Meerrettich und dem Senf in einer Küchenmaschine schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitrone abschmecken. Zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und kalt stellen.

Karlheinz Hauser 14. November 2011

# Vorspeisen

## Dreierlei Melone mit Serrano-Schinken

### Für 4 Personen

50 g Pinienkerne	1 kleine Charentais Melone	1 kleine Honigmelone
400 g Wassermelone	4 EL Olivenöl	Saft von 1/2 Zitronensaft
1-2 TL Honig	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Rucola
2 Zweige frische Minze	1/2 Weißbrot	200 g Serranoschinken
50 g Parmesan, frisch		

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und beiseite stellen. Die Honig- und Charentais-Melone halbieren und entkernen. Von der Wassermelone Kerne und Schale entfernen. Das Fleisch der Melonen in schöne Würfel schneiden und Kugeln ausstechen. Das Melonenfruchtfleisch mit 2 EL Olivenöl, Zitronensaft und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rucola und Minze abspülen und trockenschütteln. Die Minzeblättchen von den Stielen zupfen und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem 2/3 Rucola und den gerösteten Pinienkernen unter die Melonen heben und marinieren. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Weißbrot in feine Scheiben schneiden. Mit dem übrigen Olivenöl beträufeln, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen rösten. Melonen mit Serranoschinken auf Tellern anrichten. Übrigen Rucola Parmesan darüber streuen.

Karlheinz Hauser am 19. August 2013

# Frühlingsrolle mit Curry-Chili-Vinaigrette

## Für 4 Personen

### Für die Frühlingsrollen:

1 rote Zwiebel	100 g Weißkohl	50 g Lauch
1 Karotte	60 g grüner Spargel	100 g Sojasprossen
Salz	2 EL Sesamöl	1 Bund frischer Koriander
200 g Gambas (ca. 8 Stück)	1 EL Dayong	50 ml Sojasauce
50 ml Ketjap Manis	4 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eigelb
1 L Öl		

### Für die Vinaigrette:

1 rote Paprika	2 Schalotten	5 Stiele Koriander
100 ml Austernsauce	100 ml Sweet Chili Sauce	50 ml Pflaumensauce
1 TL rote Currypaste	Curry (z.B. Jaipur)	Dayong (chin. Gewürzmischung)
1 EL Sesamöl	100 ml Geflügelbrühe	Ketjap Manis
Reisessig	Salz	1 Tl weißer Sesam
1 Tl schwarzer Sesam	Mini Rucola	Daikon, Shizo Kresse

Für die Frühlingsrollen:

Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Weißkohl, Lauch, Karotte, Spargel und Sojasprossen putzen, waschen, trockentupfen und in sehr feine Streifen schneiden. 1 EL Sesamöl erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Mit etwas Salz würzen und abkühlen lassen. Koriander abspülen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und unter das Gemüse geben. Die frischen Gambas abspülen, den schwarzen Darm entfernen und die Gambas in Würfel schneiden. Gambas in einer beschichteten Pfanne im restlichen Sesamöl anbraten und unter das Gemüse mischen. Mit Dayong, Sojasauce und Ketjap Manis abschmecken und alles gut einkochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Die Füllung dann auf einem Tuch abtropfen lassen. Frühlingsrollenteigblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Kanten mit verquirltem Eigelb bestreichen. Jeweils in die Mitte der Teigblätter ca. 2-3 EL Füllung geben. Die Teigblätter einrollen und dabei an den Kanten einschlagen. Öl in einem Topf auf ca. 170 Grad erhitzen. Die Frühlingsrollen darin langsam und gleichmäßig frittieren bis die Seiten schön knusprig braun sind.

Für die Vinaigrette:

Paprika waschen, putzen, halbieren, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Korianderblätter von den Stielen zupfen. Die Blättchen sehr fein schneiden. Austernsauce, Sweet Chili Sauce, Pflaumensoße, Currypaste, Curry, Dayong, Sesamöl, Brühe, Ketjap Manis mischen und mit dem Mixstab einmal pürieren. Zum Schluss gehackten Koriander, Schalotten, Paprika sowie etwas weißen und schwarzen Sesam dazu geben. Die fertigen Rollen auf einem Teller anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Mit etwas Rucola und Kresse garnieren.

Karlheinz Hauser am 26. August 2013

## Gefüllte Kartoffeln mit Kräuter-Creme und Lachs-Tatar

### Für 4 Personen

8 mehligk. Kartoffeln	Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel	8 Stiele Dill
300 g Crème fraîche	150 g Crème double	50 g Sahne
Pfeffer, Zucker	Zitronensaft	300 g Lachsfilet
1 unbehandelte Limette	Piment d'Espelette	

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen, trockenreiben und leicht mit Salz einreiben. Kartoffeln in Alufolie wickeln, auf ein Blech geben und im Ofen ca. 40 Minuten weich garen. Für die Kräutercrème die Kräuter abspülen, trockenschütteln und, bis auf Dill und Kerbel, fein hacken bzw. fein schneiden. Die Crème-fraîche, Crème double und Sahne mischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die gehackten Kräuter dazugeben. Für den Tatar den Lachs in kleine Würfel schneiden. Dillfähnchen von den Stielen zupfen. Dillfähnchen hacken. Limette abspülen, trockenreiben und die Schale von der Limette dünn abreiben. Alle Zutaten in einer Schüssel vorsichtig vermischen und mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette abschmecken. Eventuell noch mit etwas Limettensaft verfeinern. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Von der Kartoffel einen Deckel abschneiden, die Kartoffel mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen ca. 0,5 cm breiten Rand lassen. Die Kräutercrème in einen Spritzbeutel füllen und in die ausgehöhlten Kartoffeln spritzen. Kerbelblättchen grob zerzupfen. Lachstatar und Kartoffeln auf Tellern anrichten mit Kerbelblättchen garnieren.

Karlheinz Hauser am 23. September 2013

## Grissini-Stangen mit Schinken und Salami

### Für 4 Personen

1 Bund Rucola	80 g getr. Öl-Tomaten	16 Stangen Grissini
100 g Parma-Schinken	100 g Mailänder Salami	

Rucola abspülen und gut abtropfen lassen. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Grissini Stangen abwechselnd mit Schinken- oder Salamischeiben einwickeln. Zwischen den Wurstscheiben Tomatenstreifen und etwas Rucola mit eindrehen, dann die Stangen frisch servieren.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

# Hausers Spezial Spiegelei mit scharfer Mini-Currywurst

## Für 4 Personen

### Für die Spezial-Curry-Sauce:

1 Zwiebel	50 ml Speiseöl	50 g Butter
Jaipur Curry	Madras Curry	Purple Curry
200 ml Orangensaft	150 ml Cola	300 g geschälte Tomaten
500 g Ketchup	Salz, Pfeffer	4 Mini Wiener Würstchen

### Für die Spiegeleier:

6 Eier	1 kleine rote Zwiebel	1 Tomate
1/2 Bund Schnittlauch	Meersalz, Pfeffer	1 EL Butter

Für die Spezial-Curry-Sauce:

Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. 30 g Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig anbraten. Die drei Currysorten darüber stäuben und rösten. Mit Orangensaft und Cola ablöschen und einköcheln lassen. Die Tomaten zugeben und um die Hälfte einkochen. Dann die Sauce vorsichtig pürieren. Zum Schluss Ketchup unterrühren, nochmals aufkochen lassen und abschmecken.

Für die Spiegeleier:

2 Eier ca. 7 Minuten hart kochen. Herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen, pellen und durch eine Presse (z. B. Kartoffelpresse) drücken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Tomate mit kochendem Wasser überbrühen und häuten. Tomate halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Tomate fein würfeln. Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. In zwei Pfannen jeweils Butter und das übrige Öl (für die Currysauce) erhitzen. In der Butter aus den übrigen 4 Eiern Spiegeleier bereiten, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel, Zwiebeln, gepresste hart gekochte Eier und Schnittlauch darauf verteilen. Würzen. In der Pfanne mit dem Öl die Mini Wiener braten. Würstchen und Eier auf Tellern anrichten. Sauce über die Mini-Wiener geben. Dazu passt frisches Holzofenbrot.

Karlheinz Hauser am 08. Juli 2013

## Herbstliche Gazpacho mit Eismeer-Garnelen

### Für 4 Personen

200 g Eismeer-garnelen	ca.100 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	3 Zweige Estragon	1 Salatgurke
1 Rote Paprika	1 Gelbe Paprika	8 Tomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Chilischote
20 ml Mandelöl	500 ml mexik. Tomatensaft	300 ml Geflügelfond
50 ml Balsamico	150 g geröstete Brot-Croutons	

Die Eismeer-garnelen in 1 EL Olivenöl anbraten und würzen. Basilikum und Estragon waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Garnelen mit den Kräutern und Olivenöl marinieren und in den Kühlschrank stellen. Die Salatgurke schälen, Paprika waschen und entkernen, die Tomaten häuten, Zwiebeln schälen. Eine kleine Menge des Gemüses in kleine feine Würfel schneiden und zur Dekoration beiseite stellen. Das restliche Gemüse für die Gazpacho in einem Topf geben. Knoblauch schälen und fein reiben, Chilischote entkernen und fein hacken, dazu geben, alles pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Olivenöl, Mandelöl, Tomatensaft, Geflügelfond und Essig unterrühren und nachwürzen. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Croutons und je einem Löffel des fein gewürfelten Gemüses und den marinierten Garnelen anrichten.

Karlheinz Hauser 22. Oktober 2012

# Hütten-Brotzeit-Brettl

## Für 6 Personen

### Für das Griebenschmalz:

350 g fetter Schweinebauch	2 Schalotten	1 Apfel
2 Zweige Thymian	Meersalz, Pfeffer	

### Für den Obatzda:

1 Zwiebel	1/2 TL Butter	250 g reifer Camembert
150 g Speisequark (20%)	Salz, Pfeffer	1/2 TL gemahlener Kümmel
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Cayennepfeffer	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Kaminwurzeln	150 g Tiroler Schinkenspeck	

Für das Griebenschmalz Schweinebauch in kleine Würfel schneiden, in einer hohen Pfanne braten, bis das Fett austritt und die Würfel knusprig werden (ca. 20 Minuten). In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und sehr fein schneiden Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, ebenfalls würfeln. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Schalotten, Äpfel und Thymian mit Salz und Pfeffer zum ausgelassenen Schweinebauch geben und zusammen nochmals ca. 25 Minuten garen. Schmalz in hitzebeständige Gefäße füllen und abkühlen lassen. Für den Obatzda die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und abkühlen lassen. Den Camembert in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel fein zerdrücken und den Quark unterrühren. Die gedünsteten Zwiebeln unter die Käsemischung heben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Cayennepfeffer abschmecken und mindestens eine Stunde durchziehen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in kleine Röllchen schneiden. Den Obatzda in ein kleines Schälchen füllen und mit Schnittlauch bestreuen. Kaminwurzeln in dünne Scheiben schneiden, zusammen mit Schinkenspeck auf einem Brett anrichten und mit Obatzda und Griebenschmalz servieren. Dazu frische Laugenbrezeln oder Holzofenbrot servieren.

Karlheinz Hauser 14. Januar 2013

## Kleine Käse-Zwiebel-Kuchen mit Birne

### Für 8 Stück:

3-4 EL Butter	450 g Blätterteig	1 EL Hartweizengrieß
100 ml Milch	150 g magerer Speck	500 g Zwiebeln
100 g Emmentaler	100 g Gruyère	100 g Appenzeller
100 g Fontina	150 g Joghurt	200 g Sauerrahm
400 g Sahne	2 Birnen	Saft von 1 Zitrone
1 Ei	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

8 kleine Tarteletteformen (ca. 15 cm Durchmesser) mit 1- 2 EL Butter ausfetten. Den Blätterteig 3-4 mm dick ausrollen und die gefettete Tarteletteformen damit auslegen. Den Rand sauber abschneiden. Für den Guss den Grieß mit 25 ml Milch vermischen. Restliche Milch aufkochen, dann den angerührten Grieß in die Milch geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und den Grieß quellen lassen. Den Backofen auf 190 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln im Speckfett mit 2 EL Butter glasig andünsten, die Speckwürfel wieder untermischen. Alle 4 Käsesorten reiben und alles, bis auf 4 EL, in eine Schüssel geben. Mit dem Joghurt, Sauerrahm und 200 g Sahne mischen. Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. In Zitronenwasser legen damit sie nicht braun werden. Übrige Sahne mit Ei und Eigelben vermischen, mit Salz, etwas Pfeffer würzen. Die Sahne-Ei-Masse mit dem Grießbrei ca. 2 Minuten gut verrühren. Dann Käse-Joghurt-Mischung unterheben. Die Birnenscheiben als Fächer in die mit Teig ausgelegten Formen legen. Die Speckzwiebeln darüber geben. Den Guss angießen und mit den Zwiebeln etwas vermischen, Den übrigen Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30-40 Minuten goldgelb backen.

Karlheinz Hauser am 02. September 2013

## Kopfsalat mit Speck, Kartoffel-Dressing und Kernen

### Für 4 Personen

1 großer Kopfsalat	3 Scheiben Toastbrot	3 EL Butter
50 g Sonnenblumenkerne	50 g Pinienkerne	2 Scheiben Frühstücksspeck
1 Kartoffel (vorw. fest)	1 Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe
1 EL Traubenkernöl	100 ml Weißwein	400 ml Brühe
$\frac{1}{2}$ TL Senf 1 Lorbeerblatt	50 ml Weißweinessig	2 EL Walnussöl
50 ml Sonnenblumenöl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker		

Den Kopfsalat mit kaltem Wasser abspülen. In einer Salatschleuder oder mit einem Küchentuch trockenschleudern. Kopfsalatblätter in mundgerechte Stücke zupfen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Toastbrotwürfel darin goldbraun anrösten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sonnenblumen- und Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. 1 Scheibe Speck fein würfeln und ebenfalls knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kartoffel waschen, schälen und fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Übrigen Speck ebenfalls würfeln. Traubenkernöl in einem kleinen Topf erhitzen. Speck, Zwiebel und Knoblauch darin anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Brühe zugeben und ebenfalls um die Hälfte einkochen lassen. Kartoffeln, Senf und Lorbeerblatt zugeben und alles ca. 30 Minuten köcheln. Wenn die Kartoffeln weich sind, den Essig und die Öle zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles mit einem Pürierstab aufmixen, bis ein cremiges Dressing entsteht. Kopfsalatblätter in eine Schüssel geben. Dressing darüber träufeln. Geröstete Kerne, Toastbrotwürfel und Speck darüber streuen. Alles mischen und anrichten. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 03. Juni 2013

## Lachs-Carpaccio mit Krebs-Fleisch und Schnittlauch

### Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Frisée	1/2 Bund Schnittlauch
1 Limette	50 g eingelegter Ingwer	100 g Flusskrebsefleisch
4 EL Olivenöl	250 g Lachsfilet	Meersalz, Pfeffer
brauner Zucker	1 EL Champagner-Essig	1 EL Forellenkaviar

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Frisée putzen, waschen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Von der Limette etwas Saft auspressen. Eingelegten Ingwer in feine Streifen schneiden. Flusskrebse abtropfen lassen. Zwei große Teller dünn mit Olivenöl bepinseln. Den Lachs in dünne Scheiben aufschneiden und die Teller damit kreisförmig auslegen. Dann den Fisch mit Meersalz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Limettensaft würzen, die Schalotten darüber streuen und mit Olivenöl beträufeln. Ebenfalls die Flusskrebse darauf verteilen. Essig mit 2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Frisée darin marinieren, dann marinierten Salat mit Ingwer und Schnittlauch mittig auf dem Carpaccio verteilen. Mit je 1 TL Forellenkaviar garnieren und servieren.

Karlheinz Hauser am 21. Oktober 2013

## Linsen-Salat mit Wachteln und Balsamico

### Für 4 Personen

200 g Puy-Linsen	4 Schalotten	30 g Butter
400 ml Geflügelbrühe	Salz	Pfeffer
100 g Karotte	1 Stange Lauch	100 g Knollensellerie
100 ml alter Balsamico	½ Bund Petersilie	12 Wachtelbrüste
1 Stiel Rosmarin	2 EL Olivenöl	2 EL Butter
150 g Pfifferlinge		

Die Linsen 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. 2 Schalotten schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Die abgetropften Linsen zugeben und ebenfalls ca. 2 Minuten andünsten. Die Brühe zu den Linsen zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Linsen ca. 30 Minuten weich kochen. Karotte, Lauch und Sellerie putzen, schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Gemüsegewürfel ca. 1 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Gemüsegewürfel zu den Linsen geben und ca. 1-2 Minuten mit dünsten. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Blättchen fein schneiden. Essig zu den Linsen geben und etwas einköcheln lassen. Petersilie untermischen und abschmecken. Salat lauwarm abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Wachtelbrüste salzen und pfeffern. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Wachteln mit dem Rosmarin in eine Pfanne geben. Brüste von allen Seiten anbraten und anschließend 1 EL Butter zugeben und die Brüste bei schwacher Hitze sanft gar ziehen lassen. Übrige 2 Schalotten schälen und würfeln. Pfifferlinge putzen. Übriges Öl und Butter erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Pfifferlinge zugeben und alles ca. 2-3 Minuten braten. Abschmecken und mit den wachtelbrüsten und Linsensalat anrichten. Mit einigen Wildkräutern z. B. Brunnenkresse anrichten.

Karlheinz Hauser am 17. Juni 2013

## Marinierter Gewürz-Lachs

### Für 6 Personen

800 Lachsfilet mit Haut	20 schwarze Pfefferkörner	10 Koriandersamen
100 g Meersalz	100 g Zucker	1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL Curry	2 Stiele Basilikum	2 Stiele Koriander
1 Bio-Zitrone	1 Frisée-Salat	1 TL Dijon Senf
2 EL Balsamessig	8 EL Olivenöl	1 TL Honig

Lachsfilet entgräten. Pfeffer und Koriandersamen im Mörser zerstoßen und mit Salz, Zucker, Kreuzkümmel und Curry mischen. Basilikum und Koriander abspülen, trocken schütteln und grob hacken. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben. Eine passende Form mit einem Drittel der Gewürzmischung bestreuen, darauf den Lachs mit der Hautseite nach unten legen. Die Fleischseite mit den gehackten Kräutern und Zitronenabrieb bestreuen, die restliche Gewürzmischung auf die Kräuter geben. Darüber eine Frischhaltefolie geben und dann den Lachs mit einem Holzbrett oder einem anderen geeigneten Gegenstand beschweren und im Kühlschrank ca. 2 Tage marinieren. Während dieser Zeit einmal wenden. Den Lachs vorsichtig abspülen und trocken tupfen und nach Belieben in dünne oder dicke Scheiben schneiden. Den Frisée-Salat vorsichtig waschen und trocken schleudern. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Salat vorsichtig damit marinieren und zusammen mit ein paar Scheiben Gewürzlachs servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 30. Dezember 2013

## Melonen-Spieße mit Parma-Schinken

### Für 4 Personen

1 Honigmelone	250 g Wassermelone	5 Blätter frische Minze
150 ml weißer Portwein	100 ml Weißwein	1 Spritzer Zitronensaft
40 g Puderzucker	150 g Parma-Schinken	

Honigmelone halbieren, die Kerne auslösen. Wassermelone ebenfalls entkernen. Mit einem mittelgroßen Kugelausstecher Honig- und Wassermelonenfruchtfleisch ausstechen. Minzeblätter abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Portwein, Weißwein, Zitronensaft und Puderzucker in eine Schüssel geben und verrühren. Minzestreifen und Melonenkugeln zugeben und mit Frischhaltefolie abgedeckt die Melonenkugeln 24 Stunden in der Marinade im Kühlschrank ziehen lassen. Dann die Melonenkugeln aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Den Parma-Schinken längs halbieren, aufrollen und abwechselnd mit den Melonenkugeln auf Spieße stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

## Reibekuchen mit Räucher-Saibling, Meerrettich, Rucola

### Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	2 Eier 1 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat	3-4 EL Butterschmalz	6 Wachteleier
10 g frischer Meerrettich	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
100 g Schlagsahne	100 g Crème-fraîche	1 Bund Rucola
1 TL Dijon-Senf	3 EL heller Balsamessig	5 EL Olivenöl
Zucker	4 kleine Schalotten	4 geräucherte Bachsaiblingsfilets

Kartoffeln schälen, waschen und fein reiben. Kartoffelmasse in einem Tuch gut auspressen. Zwiebel schälen und fein reiben. Ausgedrückte Kartoffeln mit Zwiebel, 1 Ei und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butterschmalz portionsweise in einer schweren (gusseisernen) Pfanne erhitzen. Aus der Kartoffelmasse etwa 12 knusprig dünne Reibekuchen ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das zweite Ei in ca. 7 Minuten hart kochen. Wachteleier in ca. 2:

45 Minuten hart kochen. Alles Eier kalt abspülen und schälen. Hühnerei fein würfeln, Wachteleier halbieren. Alles abdecken und beiseite stellen. Meerrettich schälen und fein reiben. Schnittlauch und Kerbel abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kerbelblättchen fein schneiden. Sahne steif schlagen. Meerrettich, Kerbel und die Hälfte des Schnittlauchs unter 80 g Crème-fraîche rühren. Sahne unterheben. Rucola putzen, waschen und trockenschütteln. Rucola in kleine Stücke zupfen. Aus Senf, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker eine Vinaigrette verrühren. Vinaigrette über den Rucola träufeln. Schalotten schälen und fein würfeln. Jeweils 3 Reibekuchen mit Saiblingsfilet, Meerrettichsahne, gehacktem Ei und Wachteleihäften, Schalottenwürfeln und übrigem Schnittlauch anrichten. Rucola über den Saibling streuen Mit übriger Crème-fraîche anrichten.

Karlheinz Hauser am 14. Oktober 2013

# Rucola-Salat mit Parma-Schinken, Wachtelei und Focaccia

## Für 4 Personen

### Für die Focaccia:

250 g Mehl	20 g Hefe	4 EL Olivenöl
1 TL Salz	1 EL Rosmarin	1 EL Thymian
1 EL Oregano	Meersalz	

### Für den Rucolasalat:

8 Wachteleier	6 Bund Rucola	200 g gemischte Waldpilze
12 Scheiben Parma-Schinken	10 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
50 ml Balsamico Essig	50 ml Walnussöl	Zucker
10 g Honig	1 EL Senf	1 EL Worcestershiresauce

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hinein bröckeln und mit 250 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand verrühren. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen, zugfreien Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. 2 EL Öl, 1 TL Salz zum Vorteig geben und kräftig verkneten. Teig zu einer glatten Kugel formen, in die Schüssel legen und zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchkneten und zu etwa 4 tennisballgroßen Kugeln formen. Teigkugeln mit den Fingern zu kleinen Fladen (ca. 1 cm dick) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 235 Grad vorheizen. Mit den Fingern kleine Mulden in die Fladen drücken. Mit den übrigen 2 EL Öl beträufeln, mit Meersalz Rosmarin, Thymian und Oregano bestreuen. Etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Salat die Wachteleier ca. 2 Minuten wachweich kochen, abschrecken und pellen. Rucola waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und evtl. klein schneiden. Parma-Schinken in Streifen schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Rucola und Pilze in einer Schüssel mischen. Aus Balsamessig, Walnuss- und Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Honig, Senf und Worcestershiresauce ein Dressing rühren (Nach Belieben noch etwa 2-3 EL lauwarmes Wasser zugeben). Schinken mit dem Salat mischen Wachteleier halbieren und auf dem Salat verteilen. Dressing darüber träufeln. Mit dem Focacciabrot anrichten.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013

## Terrine mit Räucherlachs und Frischkäse

### Für 4 Personen

200 g Räucherlachs	5 Blatt Gelatine	100 ml Wermut
150 g Sahne	200 g Frischkäse	150 g Joghurt
Salz, Pfeffer	Piment de Espelette	1-2 TL Zitronensaft
1/2 Bund Dill	100 g Feldsalat	8 Radieschen
4 EL Weißweinessig	2 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf
4 TL Forellenkaviar		

Eine Terrinen Form (ca. 600 ml Inhalt) mit Klarsichtfolie auskleiden. Mit den Räucherlachs-scheiben so auslegen, dass diese 2 cm über den Rand hinausragen. Restlichen Räucherlachs in feine Würfel schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wermut in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen lassen. 50 g Sahne zugeben und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Frischkäse und Joghurt in eine Schüssel geben und glatt rühren. Wermutsahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Piment de Espelette und Zitronensaft kräftig abschmecken. (In kaltem Zustand verliert Masse an Geschmack.) Dill abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit den Räucherlachswürfeln unter die Frischkäsemasse rühren. Übrige sahne steif schlagen und unterheben. Alles in die vorbereitete Terrinenform geben. Den Lachs darüber schlagen, mit der Folie abdecken und 1-2 Stunden im Kühlschrank kühlen lassen. In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Radieschen in feine Streifen schneiden. Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren. Mit Feldsalat und Radieschenstreifen mischen. Die Lachsterrine aus der Form stürzen, vorsichtig die Folie abziehen und mit einem, in heißes Wasser getauchten Messer in ca. 1, 5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salat und Forellenkaviar anrichten.

Karlheinz Hauser 21. Januar 2013

## Tomaten - Bruschetta mit Parmesan

### Für 4 Personen

4 große Tomaten	1 Knoblauchzehe	½ Chilischote, mild
1/2 Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	feines Meersalz, Pfeffer
grobes Meersalz	ca. 300 g ital. Bauernbrot	ca. 50 g Parmesan

Die Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und fein reiben oder hacken. Von der Chilischote die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch fein hacken. Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Tomatenwürfel mit Knoblauch, Chili, Basilikum und 2 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen. 2 EL Olivenöl und eine gute Prise grobes Meersalz mischen. Das Brot in Scheiben aufschneiden und mit dem gesalzenen Öl bestreichen. In einer heißen Pfanne die Brotscheiben von beiden Seiten goldbraun rösten. Auf die gerösteten Brotscheiben die marinierten Tomaten verteilen. Parmesan in Späne hobeln, auf die Brotscheiben streuen und servieren.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

## Zitrusfrüchte-Salat mit gebratenen Garnelen

### Für 4 Personen

2 Limonen	2 Pomelos	2 Grapefruits
3 Orangen	5 Zweige Basilikum	50 g Zucker
Salz	2 EL Sonnenblumenöl	100 g Frisée-Salat
2 EL Sherry-Essig	1 TL Senf	Pfeffer
6 EL Olivenöl	8 Garnelen mit Kopf, Schale	2 Zweige frischer Koriander

Die Zitrusfrüchte mit einem Messer schälen (sodass die weiße Haut komplett entfernt wird) und filetieren, dabei den Saft auffangen. Die Früchte und den Saft in eine Schüssel geben. Basilikum in Streifen schneiden. Zucker, eine Prise Salz, Sonnenblumenöl und Basilikum unter die Früchte mischen und etwas ziehen lassen. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Essig, Senf, eine Prise Salz und Pfeffer, 3 EL Olivenöl gut vermischen. Garnelen schälen, das Schwanzsegment dran lassen. Garnelen unter kaltem Wasser waschen, mit einem Messer am Rücken entlang schneiden und den Darm entfernen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die mit Salz und Pfeffer gewürzten Garnelen auf beiden Seiten ca. 2 Minuten gleichmäßig anbraten. Friséesalat mit dem Dressing anmachen. Die marinierten Zitrusfrüchte und den Salat in der Mitte anrichten und die Garnelen darum arrangieren. Mit Korianderblättchen anrichten.

Karlheinz Hauser am 16. Dezember 2013



**Wild**

## Crepinette und Roulade vom Kaninchen mit Wirsing

### Für 4 Personen

1 Stück Schweinenetz	4 Kaninchenrücken	Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum	12 getr. Öl-Tomaten	150 g Pancetta
150 g Maispoulardenbrustfilet	100 ml Sahne	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Butter	100 ml Kaninchenjus

### Zusätzlich nach Belieben:

5 g eingelegte Trüffel	50 ml Trüffelsaft
------------------------	-------------------

### Für den Wirsing:

300 g Wirsing	1 EL Butter	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen ( Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2). Das Schweinenetz in kaltem Wasser gut wässern. Kaninchenrücken vorsichtig vom Knochen lösen. (Knochen für Deko sauber putzen.) 2 Kaninchenrücken mit Bauchlappen für die Roulade sauber putzen und vom Bauchlappen die Sehne entfernen. Den Rücken auf ein Brett legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Basilikumblätter und getrocknete Tomaten auf dem Rücken verteilen und fest eindrehen. Pancettascheiben gleichmäßig auf ein Blech überlappend legen und die Kaninchenroulade darin schön eindrehen. Dann das Kaninchen im Kühlschrank kurz kalt stellen. Für das Crepinette restlichen Kaninchenrücken putzen und die Sehne entfernen. Das Fleisch in drei gleichgroße Teile schneiden. Die Maispoulardenbrust klein schneiden und mit gekühlter Sahne im Cutter zu einer Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Rosmarin und Thymian waschen, trockenschütteln, fein hacken und dazugeben. Nach Belieben die Farce mit etwas Trüffelsaft und Stückchen vom Trüffel verfeinern. Das Schweinenetz gut ausdrücken und auf einem Brett gleichmäßig verteilen. Ein Stück Kaninchenfleisch von zwei Seiten mit Kräuterfarce einstreichen. Dann jeweils an jede Seite ein Stück Kaninchenfleisch anlegen. Anschließend in dem Schweinenetz einrollen. Die Roulade und das Crepinette in einer Pfanne vorsichtig mit etwas Butter von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garziehen lassen. Wenn das Kaninchen gegart ist alles in einer Pfanne nochmal mit Kaninchenjus schwenken. Vom Wirsing den Strunk ausschneiden, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Wirsingstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Den Wirsing mittig auf dem Teller verteilen. Die Kaninchenroulade und das Crepinette darauf setzen. Etwas Kaninchenjus angießen und zum Schluss den geputzten Knochen in das Crepinette stecken.

Karlheinz Hauser 15. Oktober 2012

## Gebratener Reh-Rücken mit Pfeffer und Rahm-Wirsing

### Für 2 Personen

350 g Rehrücken	1 TL schwarze Pfefferkörner	2 EL Olivenöl
Meersalz	400 g Wirsing	2 Schalotten
3 EL Butter	80 ml Gemüfefond	125 g Schlagsahne
1 TL Speisestärke	Pfeffer, Muskat	1 Zweig Thymian

Den Rehrücken parieren, mit Küchenkrepp trocken tupfen. Pfeffer fein mörsern und mit dem 1 EL Öl vermengen. Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch leicht salzen und mit Pfefferöl einreiben. Den Rehrücken in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 12- 15 Minuten braten. Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Wirsingblätter lösen, die dicken Blattrippen herausschneiden. Blätter grob schneiden und in kochendem Salzwasser 10 Minuten weich kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Wirsing sehr fein hacken. Schalotten schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Mit Gemüfefond und Sahne auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit leicht binden. Wirsing gut ausdrücken, in die Rahmsauce geben, einmal aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Rehrücken dem Ofen nehmen. 2 EL Butter und 1 Zweig Thymian erhitzen. Den Rehrücken darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen, kurz Ruhen lassen, dann in Medaillons schneiden. Rehmedaillons mit Rahmwirsing anrichten. Dazu passt Kartoffelstampf.

Karlheinz Hauser am 09. Dezember 2013

# Linsen-Velouté mit Wachtel-Crépinette

## Für 4 Personen

### Für die Linsenvelouté:

200 g grüne Linsen	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 l Geflügelfond
1 Lorbeerblatt	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Lauch	1 Zweig Thymian	100 ml Sahne
50 g Crème-fraîche	evtl. 50 ml Trüffelsaft	2-3 EL Balsamico
Salz, Pfeffer		

### Für die Wachtelcrepinette:

ca. 200 g Schweinenetz	1 Schalotte	2 EL Butter
50 ml Portwein	50 ml Cognac	30 g grüner Speck
30 g Schweinenacken	20 g Kalbfleisch vom Hals	2 Wachteln mit Leber
1 Ei	Salz, Pfeffer, Muskat	2 EL Butterschmalz
1/2 Wirsingkopf	100 ml Sahne	

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Das Schweinenetz in einer Schüssel mit kaltem Wasser über Nacht gut wässern. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für die Linsenvelouté die Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Die eingeweichten Linsen abschütten, mit in den Topf geben, mit Geflügelfond aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und die Linsen ca. 1 Stunde weich kochen. Sellerie, Karotte schälen und in feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Sellerie und Karotte anschwitzen, später Lauch dazugeben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Wenn die Linsen weich sind, das Lorbeerblatt entfernen. Sahne, Crème fraîche und Trüffelsaft zu den Linsen geben. Mit einem Küchenmixer leicht aufmixen, so dass eine nicht ganz feine Suppe entsteht. Thymian und angeschwitzte Gemüswürfel untermischen, mit Balsamico, Salz, Pfeffer abschmecken. Für die Wachtelcrepinette die Schalotte schälen, fein schneiden in einem Topf mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und um 2/3 einkochen lassen. Speck, Fleisch und Leber der Wachteln durch die feinste Scheibe des Fleischwofes drehen. Dazu die Schalotte und das Ei geben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Wachteln jeweils die Brüste und Keulen auslösen. Von den Keulen den unteren Knochen ausbeinen, ohne dabei das Fleisch auseinander zu schneiden. Nach diesem Schritt von allen Fleischteilen die Haut entfernen, dies geht am besten mit den Händen. Das Schweinenetz ausbreiten, trockentupfen und in 4 ca. 10 cm große Quadrate schneiden. Die Farce auf dem Schweinenetz ca. 5mm dick auftragen und je eine Wachtelkeule darauflegen, mit einer Wachtelbrust abdecken. Das überstehende Schweinenetz mit der Farce darüber zusammenschlagen, so dass die Wachtelteile komplett eingepackt sind. In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und die Crepinetten darin anbraten, dann in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Vom Wirsing die Blätter in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Wirsingstreifen anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne einkochen lassen und den Wirsing dabei weich kochen. Die Linsenvelouté in kleinen Schüsselchen anrichten. Wirsinggemüse in separate Schüsseln geben und je eine Crepinette darauf setzen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 24. Januar 2011

## Reh-Rücken mit Wacholder-Soße und Macadamia-Nuss-Püree

### Für 4 Personen

Macadamia-Nuss-Püree	500 g Kartoffeln, mehlig	Salz
80 g Macadamianüsse	80 ml Milch	30 g Butter
1 Prise Muskat		

### Für die Sauce:

6 Wacholderbeeren	5 Pfefferkörner	100 ml roter Portwein
50 ml Cognac	500 ml Wildsauce	1 TL Speisstärke
Salz, Pfeffer		

### Für den Rosenkohl:

500 g Rosenkohl	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
2 EL Butter	Salz, Pfeffer, Muskat	

### Für den Rehrücken:

600 g ausgelöster Rehrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
3 EL Butter	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
2 Wacholderbeeren		

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Für das Püree die Kartoffeln schälen halbieren und in Salzwasser garkochen. Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen und fein hacken. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, über die Kartoffeln geben und zu einem sämigen Püree vermengen. Mit Salz und Muskat abschmecken und die fein gehackten Nüsse unter das Püree ziehen. Für die Sauce Wacholderbeeren und Pfefferkörner andrücken und mit dem Portwein und Cognac in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Rehsauce angießen und um die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce rühren, aufkochen und die Saue damit binden. Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken. Vor dem Servieren nochmals erhitzen. Von den Rosenkohlröschen den Strunk abschneiden und die Röschen entblättern. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, Schalotte und Speck darin anschwitzen Rosenkohlblätter zugeben und darin gar schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Vom Rehrücken Sehnen und die Silberhaut entfernen, das Fleisch in 4 Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten ca. 7-8 Minuten rosa garen, den Backofen ausschalten die Türe öffnen und noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Rosmarin, Thymian und Wacholderbeeren zugeben. Mit einem Esslöffel die aromatisierte Butter über die geben. Zum Anrichten auf jeden Teller in die Mitte etwas Rosenkohl geben, das Püree mit einem Esslöffel zu Nocken formen und oberhalb des Rosenkohls ansetzen. Die Medaillons zugeben und die Sauce dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Januar 2011

# Index

- Apfel, 5  
Aprikosen, 7  
Artischocke, 88  
Aubergine, 97  
Austern, 105
- Bäckchen, 45  
Bauch, 82  
Biskuit, 4  
Blätterteig, 97, 110  
Blumenkohl, 16, 88, 89, 100  
Bohnen, 79  
Brühe, 100  
Braten, 75, 82  
Bratklops, 40  
Brokkoli, 100  
Brot, 101, 104, 108, 109, 111, 116  
Bruschetta, 116  
Butter, 86, 100, 102
- Carpaccio, 42, 74, 111  
Chicoree, 32  
Cordon-bleu, 28, 43
- Dip, 100, 101  
Dressing, 101
- Eier, 79, 94, 95  
Enten-Brust, 29, 33  
Entrecôte, 66, 70  
Erbsen, 30, 53, 89, 108  
Erdbeeren, 8
- Feld-Salat, 116  
Fenchel, 12, 63  
Filet, 42, 44, 46–48, 54, 83, 84  
Filet-Steak, 69  
Fisch, 79, 86, 89, 116  
Fisch-Filet, 106, 111, 113, 114  
Fleisch, 43, 44, 51, 66, 73, 89, 92, 100, 109  
Forellen, 116  
Forellen-Filet, 12  
Frühlingsrolle, 105  
Frischkäse, 95
- Garnelen, 60, 61, 63, 88, 108, 117  
Geflügel, 78, 88–91, 105, 108, 112  
Grieß, 5  
Gulasch, 66  
Gurke, 31, 71, 78, 108
- Hähnchen-Brust, 30, 32, 35, 36, 38  
Hähnchen-Spieß, 38  
Hühner-Brust, 28–30, 32, 34, 35  
Hackfleisch, 40  
Haxe, 49, 53  
Hecht, 16
- Käse, 94, 96, 104, 110, 116  
Kürbis, 10, 13, 90, 94  
Kabeljau-Filet, 13  
Kaninchen-Rücken, 120  
Karree, 56, 57  
Kartoffeln, 2, 78, 79, 106, 111, 114  
Knödel, 18  
Kohlrabi, 40, 47, 95  
Kotelett, 50, 57, 58  
Kräuter, 92  
Kraut, 2, 49  
Krebse, 63  
Kuchen, 110, 114
- Lachs-Filet, 12, 14–17  
Lamm, 40  
Lauch, 19, 20, 30, 105, 112  
Limette, 86  
Linsen, 26, 90, 97, 112, 122
- Möhren, 2, 19, 20, 26, 30, 32, 38, 45, 49, 53,  
61, 67, 71–73, 75, 83, 90, 95, 100,  
105, 112, 122  
Mayonnaise, 100  
Medaillon, 46  
Meeresfrüchte, 105, 111  
mit-Alkohol, 100, 101
- Nudeln, 17, 47, 48, 51, 54, 66, 68, 96
- Obst, 86, 100–102, 105, 107, 109, 110, 117

Palatschinken, 7  
 Paprika, 2, 15, 38, 61, 63, 105, 108  
 Pflaumen, 5  
 Pilze, 10, 11, 18, 22, 25, 30–32, 35–37, 42,  
 45–48, 50, 52, 68, 71, 73, 82, 84, 96,  
 101, 112, 115  
 Polenta, 29, 35, 58, 67, 72  
 Poularden-Brust, 28, 31, 32, 34, 35, 37  
  
 Räucherfisch, 21  
 Röllchen, 44, 54  
 Rücken, 43, 50, 52  
 Radieschen, 95, 116  
 Ragout, 94, 96  
 Ravioli, 36  
 Reh-Rücken, 121, 123  
 Reis, 25  
 Rettich, 14, 19, 20, 74, 82, 101, 102, 114  
 Riesen-Garnelen, 62  
 Rinder-Hack, 40  
 Rosenkohl, 82, 123  
 Rote-Bete, 14, 19, 20, 74, 95  
 Roulade, 71  
 Rucola, 42, 46, 50, 82, 100, 104–106, 114, 115  
  
 Saibling, 11, 13, 22  
 Saibling-Filet, 10  
 Sardellen, 18  
 Sauerampfer, 95  
 Schinken, 92, 104, 106, 109, 113, 115  
 Schmarrn, 6  
 Schnitzel, 51, 82  
 Schoko, 5  
 Schoten, 73  
 Schulter, 67, 72  
 Sellerie, 2, 19, 20, 26, 30, 32, 37, 38, 45, 49,  
 53, 61, 67, 71, 72, 75, 90, 94, 100,  
 112, 122  
 Spargel, 17, 44, 105  
 Speck, 89, 109–111  
 Spinat, 10, 11, 16, 22, 23, 96  
 Spitzkohl, 83  
 Steak, 52, 69–71  
 Strudel, 4  
 Stubenküken, 31, 37  
  
 Tafelspitz, 53, 74  
 Tarte, 7  
 Tatar, 106  
 Teig-Taschen, 36  
 Toast, 111  
  
 Tomaten, 91, 92  
  
 Vegan, 97  
  
 Wachteln, 122  
 Weißkohl, 2, 49, 82, 105  
 Wein, 86  
 Wels, 19, 20  
 Wild, 121, 123  
 Wirsing, 120–122  
 Wolfsbarsch, 24, 25  
 Wurst, 107  
  
 Zander-Filet, 23, 26  
 Zucchini, 32, 97, 101  
 Zunge, 68