

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Otto Koch

2018-2020

47 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Gratinierter Käse-Kartoffeln	2
Dessert	3
Apfel-Trifle	4
Bratapfel mit Vanille-Soße	5
Pfannkuchen-Roulade mit Zucchini-Mus	6
Fisch	7
Buchweizen-Pfannkuchen mit Lachs-Tatar	8
Fisch-Buletten mit norddeutschem Kartoffel-Salat	9
Gebackenes Fischfilet in Pumpernickel mit Kartoffel-Salat	10
Saibling mit Möhren-Soße und Kartoffel-Stampf	11
Schwarzwurzel-Bandnudeln, Linsen-Bällchen, Forellen-Filet	12
Zander-Filet, Speck-Croutons, Gurken-Kartoffel-Dill-Salat	13
Geflügel	15
Gedämpfte Hähnchenbrust, Rosenkohl-Stampf, Rote-Bete-Soße	16
Hähnchen-Keulen in Rotwein-Soße	17
Hähnchen-Keulen-Ragout, Joghurt-Soße und Rotkraut-Püree	18
Hähnchen-Ragout, Quark-Kartoffel-Küchlein, rote Zwiebeln	19
Hack	21
Fleisch-Pflanzerl auf Rosenkohl-Salat	22
Innereien	23
Gebratene Kalb-Leber, Essig-Schalotten, Kartoffel-Püree	24

Kalb	25
Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat	26
Kalb-Schnitzel in Ei-Hülle mit Blattspinat	27
Lamm	29
Gemüse mit gegrillten Lamm-Koteletts	30
Lamm-Medaillons mit Bärlauch-Kruste und Bohnen-Gemüse	31
Meer	33
Spaghetti mit gebratenen Gambas	34
Rind	35
Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Bouillon-Kartoffeln	36
Gröstl mit Rinder-Bratenfleisch	37
Rinder-Ragout in Barolo mit Polenta	38
Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln	39
Schwein	41
Schnitzel mit Kräuterkruste und Tomaten-Zucchini-Salat	42
Schweine-Braten mit Bier-Soße und Kraut-Salat	43
Schweinehals-Steak mit Kräuter-Butter und Bohnen-Salat	44
Vegetarisch	45
Gebackener Ziegenfrischkäse im Strudelteig, Blattsalat	46
Kartoffel-Omelett	47
Kräuter-Pfannkuchen-Päckchen mit Pilzen und Tomaten-Soße	48
Krautfleckerl	49
Mangold-Nudel-Täschle	50
Salat von gebratenen Semmelknödeln, Radieschen, Spinat	51
Spargel mit zweierlei Soßen	52
Warme Pilz-Torte	53
Ziegenfrischkäse-Soufflé, Paprika und Gurken-Salsa	54

Wurst-Schinken	55
Äplermagronen	56
Gebratener Spargel mit Speck und Rösti	57
Kartoffel-Auflauf mit Mettwurst und Kopfsalat	58
Kartoffel-Geröstel mit Winter-Salat	59
Quiche Lorraine	60
Sauerkraut-Puffer mit Blutwurst und Apfel	61
Schinken-Nudeln mit Endivien-Salat	62
Schwarzwurzelnudeln mit gebratenen Speck-Champignons	63
Speck-Knödel mit Lauch-Gemüse und Käse-Soße	64
Weißer Bohnen-Flan mit Sellerie-Karotten-Salat	65
Index	66

Beilagen

Gratinierte Käse-Kartoffeln

Für 4 Personen

800 g kleine Kartoffeln, festk.	Salz	1 Kopfsalat
100 g Reblochon	100 g Blauschimmelkäse	100 g Bergkäse
100 g Ziegenkäse	1 Bund Schnittlauch	5 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico	1 TL Senf	Pfeffer

Kartoffeln gut waschen und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.

Den Salat putzen waschen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in tiefe, backofengeeignete Teller geben (oder auf einem mit Backpapier belegtes Backblech auslegen).

Die Käsestücke, falls nötig, entrinden und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf den Kartoffelscheiben verteilen. 6 Die Teller einige Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus 2 EL Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen.

Kartoffeln mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Käse-Kartoffeln und Salat servieren.

Otto Koch am 26. September 2019

Dessert

Apfel-Trifle

Für 4 Personen

80 ml Apfelsaft	40 ml Wasser	5 g Ingwer
3 Äpfel	20 g Zucker	1 Zimtstange
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. Speisestärke	300 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker	150 g Magerquark	100 g Löffelbiskuit

Für das Apfelkompott Apfelsaft und Wasser in den Topf geben.

Ingwer schälen und fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Apfelwürfel mit Zucker, Zimtstange, Ingwer und Zitronensaft zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen und einige Minuten sanft köcheln lassen, bis die Apfelwürfel weich sind.

Die Stärke mit 1 TL Wasser vermischen unter das Kompott rühren und weitere 2 Minuten kochen, damit es etwas abbindet. Die Zimtstange entfernen, das Kompott nochmals abschmecken, evtl. noch etwas Zucker untermischen, dann abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Vanillezucker unterrühren. Den Quark mit einem Schneebesen cremig rühren und dann unter die Sahne heben.

Löffelbiskuit grob zerbröseln und pro Portion jeweils etwas in ein Glas geben, darauf etwas Sahnecreme und eine Schicht Apfelkompott geben, dann nochmals Löffelbiskuit, Kompott und zum Abschluss Sahnecreme darauf geben.

Die Dessert-Gläser mindestens 1 Stunde kalt stellen, dann genießen.

Otto Koch am 26. September 2019

Bratäpfel mit Vanille-Soße

Für 4 Personen

Für die Bratäpfel:

120 g Hefezopf	2 EL Mandelstifte	3 EL Butter
1 EL Honig	2 Prisen gemahlener Zimt	1 Prise gemahl. Gewürznelken
4 mittelgroße, säuerliche Äpfel	4 EL Calvados	2 EL brauner Zucker

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelb		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

Brioche in sehr feine Würfel schneiden. Mandelstifte und Briochewürfel in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Fett unter Wenden kurz anrösten.

1 EL Butter und Honig zugeben und unter Wenden noch kurz weiterrösten. Mit Zimt und Gewürznelken aromatisieren. Auf einen Teller geben.

Die Äpfel gründlich waschen, trocken reiben und mit einem Kernausstecher das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel nach Belieben zusätzlich noch etwas aushöhlen. Fruchtfleisch mit 2 EL Calvados oder Zitronensaft bepinseln.

Äpfel in eine Auflaufform setzen. Die Mandel-Brioche-Füllung einfüllen. Nach Belieben übrigen Calvados aufträufeln. Übrige Butter in Stückchen auf die Füllung setzen. Braunen Zucker überstreuen. Form in den heißen Backofen schieben. Die Bratäpfel ca. 30–25 Minuten goldbraun und weich garen.

In der Zwischenzeit für die Sauce die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen.

Die Milch und Vanilleschote in einem Topf aufkochen.

Sobald die Milch kocht, Vanilleschote entfernen. Das Vanillemark und Zucker unter die Milch rühren.

Den Topf vom Herd nehmen, Herdplatte ausschalten. Eigelbe und 3 EL heiße Milch verquirlen, dann sofort mit einem Schneebesen unter die übrige heiße Milch rühren.

Den Topf wieder auf die heiße, ausgeschaltete Herdplatte stellen. Solangeiterrühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dicklich zu werden. Dann den Topf wieder vom Herd nehmen und weiteriterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Die Bratäpfel aus dem Ofen nehmen und in tiefe Dessertteller setzen. Die Vanillesauce angießen und sofort servieren.

Extra-Tipp:

Sie können die Bratäpfel auch mit gekühlter Vanillesauce anrichten. Dazu zunächst die Sauce zubereiten und diese direkt mit Folie bedeckt auskühlen lassen. Zwischendurch öfter durchrühren und im Kühlschrank lagern.

Otto Koch am 13. Dezember 2018

Pfannkuchen-Roulade mit Zucchini-Mus

Für 4 Personen

Für die Zucchini-Mus:

500 g Zucchini	1 TL gemahlene Fenchelsamen	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	5 EL Zucker	2 EL Apfelessig
1 Bund Blatt Petersilie	Salz	Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse		

Für die Pfannkuchen:

200 g Mehl	250 ml Milch	4 Eier
1 Prise Salz	2 EL flüssige Butter	Butterschmalz

Für den Zucchini-Salat:

1 Bund Schnittlauch	500 g Zucchini	60 g Joghurt
1 EL Essig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker

Für die Zucchini-Mus Zucchini waschen und in feine Scheiben hobeln.

Fenchelsamen mahlen oder im Mörser fein zerstoßen.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen.

Zucchini zugeben. Fenchel, Zucker und Essig untermischen und alles ca. 25 Minuten köcheln lassen, dabei sollen die Zucchini gut verkochen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie unter die Zucchini mischen und noch 3 Minuten mitkochen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verquirlen. Etwa 5 Minuten quellen lassen. Zuletzt flüssige Butter untermischen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zucchini putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

Joghurt, Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in einer Salatschüssel vermischen.

Zucchini und Schnittlauch zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pfannkuchen mit jeweils etwas Zucchini-Mus bestreichen. Den Frischkäse zerbröseln und darüber streuen. Pfannkuchen aufrollen und auf Tellern anrichten. Den Zucchini-Salat dazu reichen.

Otto Koch am 26. Juli 2018

Fisch

Buchweizen-Pfannkuchen mit Lachs-Tatar

Für 4 Personen

4 Stiele glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	2 TL Kapern
2 Cornichons	1 Schalotte	400 g Lachsfilet
2 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer
Tabasco	2 Eiweiß	80 g Buchweizenmehl
80 g dunkles Weizenmehl (1050)	200 ml Milch	4 Eigelb
3 EL Butterschmalz	150 g Crème-fraîche	Forellenkaviar

Kräuter abspülen, trockenschütteln. Etwas Petersilie für die Dekoration beiseite legen. Übrige Petersilie und Schnittlauch fein schneiden.

Kapern und Cornichons abtropfen lassen und fein hacken.

Die Schalotte schälen und ebenfalls fein hacken.

Das Lachsfilet kalt waschen, gründlich trocken tupfen und mit einem großen, scharfen Messer sehr fein schneiden und durchhacken.

Gehacktes Lachsfilet mit den gehackten Kräutern, Kapern, Cornichon und dem Olivenöl vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Für die Pfannkuchen das Eiweiß steif schlagen.

Die beiden Mehle in einer Rührschüssel mischen.

Milch, Eigelbe und eine Prise Salz unter ständigem Rühren zugeben. So lange rühren, bis die Masse glatt und cremig ist (evtl. noch etwas mehr Milch zugeben).

Dann das geschlagene Eiweiß unterheben.

Butterschmalz portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Darin aus je ca. 2 EL Teig kleine goldbraune Pfannkuchen ausbacken.

Das Lachstatar bis auf 4 TL, auf 8 Pfannkuchen verteilen. Je zwei Pfannkuchen übereinander schichten. Dann die übrigen Pfannkuchen auf die Pfannkuchen -Burger auflegen.

Darauf je 1 TL Tatar, je 1 TL Crème fraîche und etwas Forellenkaviar geben. Auf Tellern anrichten und mit Crème fraîche garnieren. Mit den übrigen Petersilienblättern garnieren und servieren.

Otto Koch am 09. August 2018

Fisch-Buletten mit norddeutschem Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, festk.	1 rote Zwiebel	4 Gewürzgurken
1 Apfel	5 EL Mayonnaise	4 EL Joghurt
1 TL Senf	2 EL Essig	Salz
Zucker	1 EL Sonnenblumenöl	

Für die Fischfrikadellen:

1 Bund glatte Petersilie	150 g Toastbrot	600 g gemischtes, festes Fischfilet
2 Eier	Salz	Pfeffer
150 ml Milch	3 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und etwas ausdämpfen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Apfel putzen, abspülen, trocken reiben und in feine Würfel schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Aus Mayonnaise, Joghurt, Senf, Essig, Salz und Zucker eine Salatsauce rühren. Evtl. noch Sonnenblumenöl zugeben.

Die Sauce mit den klein geschnittenen Zwiebeln, Gurken und Apfelwürfeln vermengen. Dann alles zu den Kartoffelscheiben geben und gut untermengen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.

Inzwischen für die Frikadellen Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Vom Toastbrot die Rinde entfernen und das Brot in einem Cutter/Mixer zu feinen Bröseln zerkleinern.

Die Fischfilets kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen, durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Fischfarce in eine Schüssel geben. Eier, Semmelbrösel und Petersilie gründlich untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach und nach langsam die Milch sorgfältig unterrühren.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Frikadellen formen, diese auf einen Teller geben und bis zum Braten zugedeckt kühl stellen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fischfrikadellen darin von beiden Seiten zartbraun und knusprig braten.

Kartoffelsalat nochmals abschmecken und mit den Frikadellen servieren.

Otto Koch am 19. Juli 2018

Gebackenes Fischfilet in Pumpernickel mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

800 g kleine Kartoffeln	1 Schalotte	200 ml Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl	1 TL Senf	Weißweinessig
Salz	Pfeffer	800 g festes Fischfilet
2 Eier	200 g Pumpernickel	Mehl
Butterschmalz	75 g Feldsalat	4 Kirschtomaten

Kartoffeln gründlich waschen, zugedeckt in Wasser garen.

In der Zwischenzeit die Marinade vorbereiten. Dafür Schalotte schälen, sehr fein würfeln. Schalottenwürfel und Brühe aufkochen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und abziehen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Brühe übergießen. Öl, Senf, Essig, Salz und Pfeffer zugeben und alles vorsichtig, aber gründlich vermischen.

Eventuell noch vorhandene Gräten aus den Fischfilets sorgfältig entfernen. Die Fischfilets portionieren, kalt abspülen und gründlich trocken tupfen. Filets mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier auf einem flachen Teller verquirlen.

Pumpernickel in Stücke brechen, in einen Mixer geben und kurz feinbröselig mixen. Pumpernickelbrösel auf dem Teller verteilen.

Die Filets im Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen. Fisch durch das Ei ziehen, etwas abtropfen lassen, dann in den Bröseln wenden. Sacht andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Fischfilets darin rundherum goldbraun braten.

Inzwischen Feldsalat verlesen, kalt waschen, gründlich abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Die Filets aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, kurz vor dem Servieren den Feldsalat unterheben.

Salat und gebackene Fischfilets anrichten. Kirschtomaten waschen, trocken reiben, halbieren und als Garnitur anlegen.

Otto Koch am 11. Oktober 2018

Saibling mit Möhren-Soße und Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	300 g Möhren
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne
80 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1/2 TL Honig
2 EL Butter	4 frische Saiblingfilets	1 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln waschen, schälen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Die Möhren schälen, würfeln und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Die Möhren abschütten und mit der Sahne in einen Mixer geben und fein pürieren.

Soviel Brühe zugeben, dass eine sämige Sauce entsteht. Die Sauce erhitzen und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken.

Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit Schnittlauch, Petersilie und Butter vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Saiblingfilets entgräten, salzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischfilets darin von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braten.

Fischfilets mit Möhrensauce und den Stampfkartoffeln anrichten.

Otto Koch am 20. September 2018

Schwarzwurzel-Bandnudeln, Linsen-Bällchen, Forellen-Filet

Für 4 Personen

Für die Linsenbällchen:

150 g rote Linsen	300 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
150 g Mehl	1 Ei	1 Spritzer Zitronensaft
Salz	Pfeffer	200 ml Frittieröl

Für die Schwarzwurzeln:

1 Spritzer Zitronensaft	800 g Schwarzwurzeln	Salz
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pfeffer	1 Schalotte
1 EL Butter	100 g Crème-double	400 g geräuch. Forellenfilet

Die Linsen abspülen, in einen Topf geben, Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Bei kleiner Hitze die Linsen ca. 10 Minuten sehr weich kochen.

In der Zwischenzeit Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

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

In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten, zuletzt Petersilie untermischen.

Dann überschüssige Gemüsebrühe der gekochten Linsen abschütten, die Linsen mit dem Pürierstab zu einem festen Brei pürieren und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten.

Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sie sich.

Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und diese in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, die Schalotte darin anschwitzen, Crème double hinzufügen und kurz köcheln lassen. Dann die Sauce zur Seite stellen.

Angeschwitzte Petersilien-Knoblauch-Schalotten, Mehl, Ei und Zitronensaft unter den Linsenbrei kneten, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Bällchen formen.

In einer tiefen Pfanne Frittieröl erhitzen und die Linsenbällchen darin portionsweise ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sauce wieder erwärmen, blanchierte Schwarzwurzeln und Petersilie zugeben und kurz warm schwenken, abschmecken.

Die Schwarzwurzeln in tiefen Tellern anrichten, Linsenbällchen darauf geben. Forellenfilet in Stückchen zupfen und dazu servieren.

Otto Koch am 21. Februar 2019

Zander-Filet, Speck-Croutons, Gurken-Kartoffel-Dill-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, festkochend	250 ml kräftige Fleischbrühe	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	3 EL Apfelessig
6 EL Sonnenblumenöl	1/2 Salatgurke	1 Schalotte
1/2 Bund Dill		

Für den Fisch:

80 g Graubrot	80 g Bauchspeck, geräuchert	700 g Zanderfilet mit Haut
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.

Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen.

Kartoffeln in eine Schüssel geben. Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Gurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Schalotte schälen, auf einer feinen Reibe direkt auf den Kartoffelsalat reiben und untermischen.

Dill abrausen, trocken schütteln, fein schneiden. Gurken und Dill unter den Salat mischen.

Salat nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden.

Speckwürfel in eine Pfanne geben und knusprig auslassen, die Brotwürfel zugeben und knusprig braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen.

Zanderfilet kalt abrausen, trocken tupfen, in vier Portionen teilen und die Hautseiten mit einer scharfen Messerspitze fein einschneiden.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen und die Zanderfilets darin auf der Hautseite kross anbraten.

Den Rest Butter zugeben, Fischfilets auf die Fleischseite wenden und kurz garziehen lassen. Zander mit Salz und Pfeffer würzen.

Fischfilets anrichten, mit Speckcroutons bestreuen und mit dem Salat anrichten.

Otto Koch am 27. Juni 2019

Geflügel

Gedämpfte Hähnchenbrust, Rosenkohl-Stampf, Rote-Bete-Soße

Für 4 Personen

Für den Rosenkohl:

600 g Rosenkohl Salz 2 Schalotten

40 g Butter 2 EL Petersilie, gehackte

Für die Hähnchenbrust:

1 Bund frische Zitronenverbene Salz 4 Hähnchenbrustfilets (a 150 g)

Pfeffer

Für die Sauce:

2 Rote Bete-Knollen, gegart 200 ml Geflügelbrühe 200 ml Sahne

Salz Pfeffer

Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Rosenkohl in wenig leicht gesalzenem Wasser zugedeckt mit noch leichtem Biss garen.

Inzwischen etwa 1 Liter Wasser in einem Dämpfopf zugedeckt aufkochen. Zitronenverbene kalt abspülen, ins Wasser einlegen und eine Prise Salz zugeben. Ein passendes Dämpfgitter oder -Körbchen in, bzw. auf den Topf setzen.

Hähnchenfilets kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auf das Gitter, bzw. in den Dämpfkorb legen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar dämpfen.

Für die Sauce die Rote Bete in feine Würfel schneiden. In einen Mixer geben und mit der Geflügelbrühe fein mixen.

Dann die Sahne zugeben und alles weiter mixen, bis alles glatt und schön rosa ist. Saucenansatz in einen kleinen Topf geben und erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den gegarten Rosenkohl abgießen, gut abtropfen lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Rosenkohl zugeben und durchschwenken.

Die Mischung z. B. auf einen Arbeitsbrett/ Holzbrett geben und mit einem großen Messer fein hacken. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Rosenkohlpüree auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Hähnchenbrüste aus dem Dampf heben, schräg aufschneiden und darauf anrichten. Die Sauce nochmals abschmecken, angießen und alles servieren.

Otto Koch am 22. November 2018

Hähnchen-Keulen in Rotwein-Soße

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeulen	Salz	Pfeffer
2 EL Mehl	2 EL Olivenöl	2 EL Butter
300 ml Rotwein	300 ml Geflügelbrühe	3 Zweige Thymian
6 Schalotten	200 g Champignons	100 g Frühstücksspeck
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie	

Hähnchenkeulen gründlich kalt abbrausen, dann trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen leicht mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

In einem Schmortopf Olivenöl und die Hälfte der Butter erhitzen. Die Hähnchenkeulen darin von allen Seiten gut anbraten.

Anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen. Thymian abbrausen, trocken schütteln und zugeben. Alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 25 Minuten schmoren.

In der Zwischenzeit Schalotten schälen und vierteln. Pilze putzen und ebenfalls vierteln. Den Speck in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne restliche Butter erhitzen. Die Schalotten, Pilze und Speck darin unter Wenden anbraten.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Knoblauch unter den Schmorfond mischen. Hähnchenkeulen aus dem Schmorfond nehmen und warm stellen. Den Schmorfond offen kräftig einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Keulen anrichten, mit der Sauce überziehen. Zwiebeln, Pilze und Speck darüber geben und mit Petersilie bestreut servieren. Dazu passt Baguette oder Kartoffelstampf.

Otto Koch am 28. November 2019

Hähnchen-Keulen-Ragout, Joghurt-Soße und Rotkraut-Püree

Für 4 Personen

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	250 g Tomaten
800 g Hähnchenkeulen-Fleisch	Erdnussöl	Pfeffer
2 Schalotten	200 ml trockener Rotwein	200 ml brauner Geflügelfond
75 ml Milch	1 EL Butter	400 g fertiges Rotkraut
gemahlener Kreuzkümmel	½ Bund Blattpetersilie	200 g Joghurt

Für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen und in leicht gesalzenem Wasser zugedeckt garen. Tomaten mitkochendem Wasser überbrühen, kurz kalt abschrecken, abziehen und entkernen. Das Fruchtfleisch würfeln.

Hähnchenfleisch parieren, eventuell noch vorhandene Sehnen, Fett und Haut (siehe auch Extra-Tipp unten) sorgfältig entfernen. Das Hähnchenfleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.

In einer großen, schweren Pfanne das Erdnussöl erhitzen. Fleischwürfel darin portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten schälen, fein schneiden und zum Fleisch geben. Schalotten unter Wenden mit anbraten. Nach einigen Minuten die Tomatenwürfel zugeben und noch kurz mit anbraten.

Mit Rotwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Einige Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch gegart ist.

Inzwischen Milch und Butter erhitzen. In einem weiteren Topf das Rotkraut erhitzen.

Gegarte Kartoffeln abgießen, gut ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, dabei die Milch-Buttermischung nach und nach unterarbeiten, bis ein feines Püree entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das warme Rotkraut mixen oder pürieren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel nochmals abschmecken. Püriertes Rotkraut unter den Kartoffelstampf heben.

Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Geflügelragout nochmals abschmecken, die Petersilie überstreuen.

Püree in die Mitte der vorgewärmten Teller verteilen. Das Geflügelragout darum anrichten. Joghurt glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und rund um und über das Ragout mit einem Teelöffel verteilen. Nach Belieben mit Petersilienblättchen garniert anrichten. Tipp: Sie können die abgelöste Hähnchenhaut zusätzlich in feine Würfelchen schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett bei mittlerer Hitze unter Wenden knusprig ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und das Gericht vor dem Servieren damit bestreuen. Tipp: Nach Belieben einen kleinen Spritzbeutel aus Back- oder Butterbrotpapier formen, Joghurt einfüllen, die Spitze einschneiden und mit Hilfe des Spritzbeckens den Joghurt rund um das Ragout verteilen.

Otto Koch am 06. Dezember 2018

Hähnchen-Ragout, Quark-Kartoffel-Küchlein, rote Zwiebeln

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln	Salz	80 g Mischbrot
70 ml Milch	2 Eier	1 Bund glatte Petersilie
2 Lauchzwiebeln	3 rote Zwiebeln	500 g Hähnchenbrustfilet
150 g Magerquark	Pfeffer	100 g Butterschmalz
1 EL Mehl	200 ml Geflügelfond	150 ml Weißwein
250 g Crème-fraiche	1 EL Zucker	2 EL Balsamico

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit das Brot entrinden, grob würfeln und in eine Schüssel geben. 3. Milch und Eier verquirlen und über das Brot gießen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die roten Zwiebeln schälen und halbieren. Eine Zwiebelhälfte fein würfeln. Rest längs in dünne Scheiben schneiden.

Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden.

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen, dann pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Gepresste Kartoffeln mit den Lauchzwiebeln, der Hälfte der Petersilie, Quark, etwas Salz und Pfeffer zum eingeweichten Brot geben und alles gut miteinander vermengen.

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer großen Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Aus dem Kartoffelteig Küchlein von 1,5 cm Dicke formen und diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne pro Seite ca. 4 Minuten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Küchlein auf Küchenkrepp abtropfen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.

In einer tiefen Pfanne etwas vom restlichen Butterschmalz erhitzen und die fein gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen. Das Fleisch zugeben und anbraten, leicht mit Mehl bestäuben, mit Geflügelfond ablöschen, mit Weißwein und Crème fraiche auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 8 Minuten köcheln lassen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die restlichen Zwiebeln darin anschwitzen. Mit Zucker bestäuben und karamellisieren lassen. Mit Balsamico ablöschen und diesen einkochen lassen, die Zwiebeln mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Restliche Petersilie unter das Ragout mischen und abschmecken.

Hähnchenragout mit den Kartoffelküchlein und den geschmorten Zwiebeln servieren.

Otto Koch am 06. September 2018

Hack

Fleisch-Pflanzerl auf Rosenkohl-Salat

Für 4 Personen

Heimatküche, Schnelle Küche

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot	100 ml Milch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	6 Stiele Petersilie	3 EL Öl
600 g gemischtes Hackfleisch	2 Eier	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	300 g Rosenkohl
1 Schalotte	Essig	Olivenöl
80 g geräucherter Speck		

Das Brot in feine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen. Zugedeckt etwas ziehen lassen, bis das Brot die Flüssigkeit aufgenommen hat.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen. Petersilie waschen, trocken schütteln, abzapfen und hacken.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter Wenden glasig andünsten. Knoblauch durch eine Presse dazu drücken. Hälfte Petersilie zugeben und alles kurz mit andünsten. Etwas abkühlen lassen.

Das Brot ausdrücken. Hackfleisch, Brot, Eier, Zwiebelmischung und Senf in eine Schüssel geben und gründlich verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus dem Hackteig mit angefeuchteten Händen Fleischpflanzerl formen. Kurz kühl stellen.

Währenddessen für den Salat den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Die einzelnen Blättchen vorsichtig lösen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Die Rosenkohlblättchen darin kurz blanchieren und in eiskühlem Wasser abschrecken. Rosenkohl trocken schleudern.

In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Fleischpflanzerl darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Aus Essig, Salz, Pfeffer, Schalotte und Olivenöl ein Dressing rühren. Übrige Petersilie und Rosenkohlblättchen untermischen.

In einer weiteren Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Den Speck in feine Würfel schneiden und im heißen Öl knusprig braten.

Rosenkohlsalat abschmecken. Den Salat auf 4 Teller verteilen, die Speckwürfel überstreuen. Salat und Fleischpflanzerl anrichten.

Otto Koch am 31. Januar 2019

Innereien

Gebratene Kalb-Leber, Essig-Schalotten, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Schalotten
3 EL Butterschmalz	3 EL Himbeeressig	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	700 g Kalbsleber
3 EL Mehl	150 ml Rotwein	1 Zweig Thymian
2 EL kalte Butter	200 ml Milch	80 g Butter
1 Prise Muskat		

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Schalotten schälen und in Scheiben schneiden.

Schalotten in einer Pfanne mit der Hälfte vom Butterschmalz anschwitzen, mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und köcheln lassen, bis die Schalotten weich sind und alles eine cremige Konsistenz hat.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Leber in ca. 1,5 cm starke Scheiben schneiden, mit Pfeffer würzen, leicht mehlieren.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Leberscheiben darin von beiden Seiten je 1-2 Minuten braten.

Die Leberscheiben in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, Thymian zugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann kalte Butter unterrühren, Thymianzweig wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch heiß durch Kartoffelpresse drücken.

Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen.

Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Das Püree mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Leber auf Teller anrichten und leicht salzen, darauf die Essigschalotten geben, die Sauce angießen und das Kartoffelpüree dazu reichen.

Otto Koch am 05. September 2019

Kalb

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	250 ml Fleischbrühe
1 kleine Zwiebel	1 TL scharfer Senf	Pfeffer
3 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	80 g Feldsalat

Für das Cordon bleu:

4 doppelte Kalbschnitzel à 180 g	Salz	Pfeffer
125 g Kochschinken in Scheiben	125 g Bergkäse in Scheiben	4 EL Mehl
2 Eier	250 g Semmelbrösel, gesiebt	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.

Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen.

Zwiebel schälen und fein schneiden oder reiben.

Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite 3 Minuten).

Kurz vor dem Servieren den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen und den Feldsalat untermischen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Salat dazu reichen.

Otto Koch am 30. Januar 2020

Kalb-Schnitzel in Ei-Hülle mit Blattspinat

Für 4 Personen

Für den Spinat:

800 g Blattspinat	2 Schalotten	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	Muskat

Für die Schnitzel:

80 g Parmesan	4 Eier	8 Kalbsschnitzel à 70 g
Salz	Pfeffer	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz		

Spinat verlesen, putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Schalotten schälen und fein würfeln.

Für die Schnitzel den Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und geriebenen Parmesan untermischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen.

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

Die Schnitzel mit dem Blattspinat anrichten.

Otto Koch am 22. März 2018

Lamm

Gemüse mit gegrillten Lamm-Koteletts

Für 4 Personen

4 Karotten mit Grün	2 Zucchini	3 Stangen Staudensellerie
4 Stangen grüner Spargel	1 roter Spitzpaprika	4 Frühlingszwiebeln
80 g frische Erbsen, gepult	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g geräucherter Bauchspeck	12 kleine Lammkoteletts	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl	1 EL Sojasauce

Karotte schälen, 3 cm vom Grün dran lassen, Karotten der Länge nach vierteln.

Zucchini waschen, halbieren und in 10 cm lange und 1 cm starke Streifen schneiden. Staudensellerie in gleich große Streifen schneiden.

Spargel am unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Stangen längs halbieren.

Paprika halbieren, die Kerne austreichen und ebenfalls in 1 cm starke Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und längs halbieren.

Erbsen kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Schalotten und Knoblauch schälen. Schalotten in lange dünne Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.

Speck in feine Streifen schneiden. In eine Pfanne geben und knusprig auslassen.

Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl einpinseln.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, Karotten zugeben und kurz braten. Dann Sellerie, Spargel, Paprika, Zucchini und Knoblauch zugeben. Alles ca. 3 Minuten braten.

In der Zwischenzeit eine Grillpfanne erhitzen und die Koteletts darin (oder draußen auf einem heißen Grill) von beiden Seiten jeweils 2-4 Minuten braten. Das Fleisch sollte innen noch leicht rosa sein.

Zuletzt die Lauchzwiebeln und Erbsen unter das Gemüse mischen, mit Pfeffer würzen und nochmals kurz braten. Sojasauce untermischen. Pfanne vom Herd ziehen und die Speckstreifen darüber streuen.

Die Koteletts mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt Baguette.

Otto Koch am 21. Juni 2018

Lamm-Medaillons mit Bärlauch-Kruste und Bohnen-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	200 ml Lammfond	200 ml trockener Rotwein
2 Zweige Thymian	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g festk. Kartoffeln	300 g dicke Bohnenkerne (TK)	2 Schalotten
1 rote Paprika	Butter	Kalbsfond
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

60 g Weizenbrot	Bärlauch	2 Eigelb
Salz	Pfeffer	800 g Lammrücken
Olivenöl		

Für die Sauce Knoblauch schälen und durch eine Presse drücken oder fein hacken.

Knoblauch, Lammfond, Rotwein und Thymian in einen Topf geben. Offen etwa um die Hälfte einkochen (reduzieren).

Währenddessen für das Gemüse Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm feine Würfel schneiden.

Kartoffeln in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abtropfen lassen.

Dicke Bohnen in kochendem Salzwasser 4 Minuten garen, in ein Sieb gießen, abschrecken, abtropfen lassen und aus den Häuten drücken.

Schalotten abziehen und fein schneiden. Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

Für die Kräuterkruste Weizenbrot fein reiben oder mixen.

Bärlauch abspülen, trocken tupfen und sehr fein hacken.

Brösel, Eigelbe und Bärlauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch trocken tupfen, in gleichgroße Medaillons schneiden. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. In eine Auflaufform setzen.

Die Kräutermasse etwa 1 cm hoch auf die Medaillons auftragen

Für das Gemüse Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Paprika zugeben und dünsten.

Dann Kartoffeln und Bohnen zugeben, den Fond angießen und offen kurz einkochen lassen. Abschmecken.

Den Backofen auf Grillfunktion oder maximale Oberhitze vorheizen. Medaillons kurz überbacken, sodass das Fleisch Innen noch rosa ist.

Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen unter den Saucenansatz rühren, nicht mehr kochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jeweils zwei Medaillons und etwas Gemüse anrichten. Mit der Sauce umgießen und servieren.

Otto Koch am 18. April 2019

Meer

Spaghetti mit gebratenen Gambas

Für 4 Personen

100 g Staudensellerie	30 g schwarze Oliven	12 Kirschtomaten
1 Bund Basilikum	1/2 Bund glatte Petersilie	1 rote Peperoni
1 Bio-Zitrone	5 g eingel. Sardellenfilets	16 Gambas mit Schale
400 g Spaghetti	Salz	3 EL Olivenöl
1 EL Kapern	20 ml Sherry	100 ml Gemüsebrühe
80 g Butter	Pfeffer	

Staudensellerie waschen und fein würfeln. Oliven entkernen, dann fein würfeln.

Die Kirschtomaten waschen, trocknen und halbieren.

Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Peperoni waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Peperoni fein schneiden.

Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Sardellen fein hacken.

Die Gambas schälen und den Darm entfernen.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und Staudensellerie darin anschwitzen.

Kapern, Sardellen, Oliven, Peperoni und Kirschtomaten hinzugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Sherry ablöschen, Gemüsebrühe und Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum, Petersilie und Zitronenschale untermischen.

In einer weiteren Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Gambas darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die gekochten Spaghetti abgießen und unter das Gemüse in der Pfanne mischen.

Spaghetti auf vorgewärmten Tellern verteilen und die Gambas darauf anrichten.

Otto Koch am 18. Juli 2019

Rind

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, Bouillon-Kartoffeln

Für 4 Personen

Salz	1 kg Kalbstafelspitz	1 Bio-Zwiebel
2 Karotten	150 g Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
600 g Kartoffeln, fest	1 Schalotte	1 EL Butter
Pfeffer	2 Brötchen vom Vortag	15 g geriebener Meerrettich
50 g Sahne	1 Bund Schnittlauch	

In einem Topf ca. 2 Liter leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Das Fleisch abspülen und zugeben. Die ungeschälte Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Karotten und Sellerie schälen. Die Hälfte vom Sellerie in grobe Stücke schneiden, eine Karotte ebenfalls in grobe Stücke schneiden und mit den beiden Zwiebelhälften zum Fleisch geben. Lauch putzen, halbieren, waschen, in große Ringe schneiden und ebenfalls mit in den Topf geben.

Das Fleisch sacht ca. 2,5 Stunden weich kochen. Dabei zwischendurch den entstehenden Schaum öfter abschöpfen. 5. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf in 1 EL Butter andünsten.

Kartoffeln zugeben und mit ca. $\frac{1}{4}$ l von der Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abschöpfen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brötchen klein schneiden, in eine Schüssel geben und ca. 200 ml heiße Tafelspitzbrühe überträufeln. Kurz ziehen lassen, dann alles zu einer breiigen Masse verrühren. Meerrettich und Sahne unter die Brötchenmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald das Fleisch gar und weich gekocht ist, das Fleisch aus der Brühe heben.

Die Brühe passieren. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Bouillon-Kartoffeln mischen.

Den Tafelspitz in Scheiben aufschneiden und mit den Bouillon-Kartoffeln, etwas Brühe und Semmelkren anrichten.

Otto Koch am 17. Oktober 2019

Gröstl mit Rinder-Bratenfleisch

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festk.	400 g gegartes Bratenfleisch	1 Zwiebel
1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker
3 EL Meerrettich, gerieben		

Kartoffeln waschen, mit Wasser in einen Topf geben, aufkochen und garen. Kartoffeln abgießen, schälen und abkühlen lassen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Fleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten knusprig goldbraun anbraten.

Die Zwiebel zu den Kartoffeln geben und glasig andünsten. Die Tafelspitzwürfel zugeben und kurz warm schwenken.

Petersilie überstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne Butter erhitzen. Die Apfelspalten darin warm schwenken. Puderzucker überstreuen und leicht karamellisieren lassen.

Das Gröstl auf Tellern anrichten, mit den Apfelscheiben garnieren und den Meerrettich dazu reichen.

Otto Koch am 17. Januar 2019

Rinder-Ragout in Barolo mit Polenta

Für 4 Personen

Für das Ragout:

2 Zwiebeln	100 g Karotte	100 g Staudensellerie
2 Tomaten	1 kg Rindfleisch	2 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	1 EL Mehl	500 ml Rinderbrühe
250 ml Barolo (trockener Rotwein)	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Polenta:

400 ml Gemüsebrühe	300 ml Milch	150 g Polenta
50 g Parmesan		

Zwiebeln und Karotte schälen und fein würfeln. Sellerie und Tomaten waschen und ebenfalls klein schneiden.

Das Rindfleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden.

In einem Schmortopf Pflanzenöl erhitzen, Fleischwürfel mit Zwiebel, Karotte und Sellerie darin anrösten.

Sobald sie Farbe bekommen haben, etwas Tomatenmark und die klein geschnittenen Tomaten zugeben. Kurz anbraten, dann mit Mehl bestäuben und mit etwas Brühe und Wein ablöschen und gut verrühren.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt ca. 2,5 Stunden schmoren. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren und evtl. noch etwas Brühe angießen.

Für die Polenta Gemüsebrühe und Milch in einen Topf geben und aufkochen. Unter Rühren den Polentagrieß zugeben und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Den Parmesan fein reiben, unter die gequollene Polenta rühren und abschmecken.

Wenn das Fleisch weich ist, das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Wer möchte kann die Fleischwürfel aus der Sauce nehmen und anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren. Anschließend das Fleisch wieder zur Sauce geben, erhitzen und servieren.

Das Ragout mit der Polenta anrichten.

Otto Koch am 12. April 2018

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

600 g kleine Kartoffeln	Salz	800 g Roastbeef oder Entrecote
2 Zwiebeln	Butter	Pfeffer
200 ml trockener Rotwein	200 ml braune Bratensauce	Butterschmalz
200 g weiße Zwiebeln	Paprikapulver	Mehl
1 l Öl	4 Kirschtomaten	frischer Thymian
Olivenöl	glatte Petersilie	

Kartoffeln gründlich abbürsten und in Salzwasser garen.

Inzwischen den Backofen auf etwa 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in 4 gleichgroße Scheiben à 200 g schneiden. Stücke trocken tupfen und nebeneinander auf Teller legen, in den vorgeheizten Ofen geben und darin etwa 15 Minuten erwärmen.

Für die Sauce Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelringe darin goldgelb anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Dann die Bratensauce zugießen. Offen bei schwacher Hitze bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und nach Belieben schälen. Kartoffeln in 2-3 mm feine Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin unter vorsichtigem Wenden goldgelb braten.

Die weißen Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben in Ringe trennen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Mehl überstäuben und die Zwiebelringe damit vermischen.

Öl in einer Fritteuse oder einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kirschtomaten waschen, trocken reiben und halbieren. Tomaten mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Tomaten darin ca. 2 Minuten anbraten. Dann einen Deckel auflegen, die Pfanne vom Herd ziehen und die Tomaten weitere 2 Minuten ziehen lassen.

Eine Pfanne oder Grillpfanne auf hohe Temperatur erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Öl bestreichen. Rostbratenstücke in der Pfanne auf beiden Seiten kräftig anbraten, bis sich eine schöne Kruste bildet.

Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren unter die Röstkartoffeln mischen.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch, Sauce und Tomaten auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Gebackene Zwiebelringe überstreuen und mit Petersilienblättern garnieren. Die Bratkartoffeln dazu reichen.

Otto Koch am 08. November 2018

Schwein

Schnitzel mit Kräuterkruste und Tomaten-Zucchini-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

3 Tomaten	1 kleine Zucchini	Salz
Pfeffer	2 EL Apfelessig	4 EL Olivenöl
1 rote Zwiebel	1 Bund Rucola	

Für die Schnitzel:

1 Bund gemischte Kräuter	2 getrock. Öl-Tomaten	40 g Weißbrot
2 EL weiche Butter	Salz	Pfeffer
600 g Schweinefilet	2 EL Olivenöl	

Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunkansatz entfernen und die Tomaten in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini waschen, die beiden Enden abschneiden und Zucchini ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden und zu den Tomaten geben.

Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen, Essig und Olivenöl untermischen und den Salat abschmecken.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und unter den Tomatensalat mischen.

Für die Kräuterkruste die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Getrocknete Tomaten fein hacken. Weißbrot zu Bröseln reiben.

Kräuter, Brotbrösel, getrocknete Tomaten und weiche Butter vermengen, abschmecken und kurz kalt stellen.

Das Schweinefilet in Medaillons von jeweils etwa 70 g schneiden, leicht platteieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Medaillons darin von beiden Seiten goldbraun braten, jedoch nicht ganz durchbraten.

Den Backofen grill vorheizen (oder auf 220 Grad Oberhitze).

Die Schnitzel in eine feuerfeste Form legen. Jedes mit etwas Kräuterkruste bestreichen und im vorgeheizten Ofen goldbraun gratinieren.

In der Zwischenzeit Rucola abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.

Etwas Rucola auf Teller verteilen, darauf den Tomaten-Zucchinisalat geben und die gratinierten Schnitzel anlegen.

Otto Koch am 22. August 2019

Schweine-Braten mit Bier-Soße und Kraut-Salat

Für den Schweinebraten:

2 kg Schweinebauch mit Schwarte	Salz	1 kg Schweineknochen, klein gehackt
1 Möhre	100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel	$\frac{1}{2}$ l dunkles Bier
Speisestärke		

Für den Krautsalat:

2 Schalotten	50 g geräucherter Speck	800 g Weißkraut
4 EL Sonnenblumenöl	2 EL Weinessig	Salz
Pfeffer	1 Prise Kümmel	

Für den Schweinebraten am Vortag das Fleisch kalt waschen, gründlich trocken tupfen und die Schwarte kräftig mit Salz einreiben. Das Fleischstück auf einen großen, tiefen Teller oder in eine Auflaufform geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am folgenden Tag den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schweinebraten trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und dem Kümmel würzen und mit der Schwartenseite nach unten in einen Bräter legen. Soviel Wasser angießen, dass die Schwarte in Flüssigkeit liegt. Zugedeckt den Braten so 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen, damit die Schwarte weich wird.

In der Zwischenzeit die Knochen kalt abwaschen, abtropfen lassen und auf ein Backblech geben. Im heißen Backofen ca. 45 Minuten unter gelegentlichem Wenden rösten.

Dann die Knochen aus dem Ofen nehmen. Die Backofentemperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze reduzieren.

Möhre, Sellerie und Lauch putzen, bzw. schälen, waschen und in Stücke schneiden.

Schweinebraten aus dem Topf nehmen, mit der Schwarte nach Oben auf ein Arbeitsbrett legen. Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. in einen Bräter legen. Braten mit der Schwartenseite nach oben in den Bräter setzen. Das Gemüse und geröstete Knochen darum verteilen.

Den Schweinebraten weitere ca. 1,5 Stunden im Ofen zugedeckt garen. Währenddessen nach und nach das Bier über den Braten gießen.

Inzwischen für den Krautsalat Schalotten schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Weißkraut putzen, den harten Strunk entfernen und das Kraut fein schneiden oder hobeln.

In einer Pfanne in 1 TL Sonnenblumenöl Speck und Schalotten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit dem Weißkraut vermischen. Mit Essig, restlichem Öl, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und ziehen lassen. Zwischendurch öfter gut durchmischen.

Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen. Das Ofengitter auf ein Backblech setzen. Den Braten mit der Schwarte nach oben darauf setzen und im heißen Ofen so lange weiter rösten, bis die Kruste schön kross ist.

Den Schmorfond aus dem Bräter durch ein feines Sieb in einem Topf passieren. Fond aufkochen und würzig abschmecken. Evtl. etwas Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden.

Den Braten aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Krautsalat und nach Belieben Knödel dazu servieren.

Otto Koch am 17. Mai 2018

Schweinehals-Steak mit Kräuter-Butter und Bohnen-Salat

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

600 g Kartoffeln, festk. Salz 2 EL Butterschmalz
Pfeffer

Für die Kräuterbutter:

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

Für das Fleisch:

3 EL Olivenöl Pfeffer 2 Zweige Zitronenthymian
4 Schweinehalssteaks á 180 g

Für den Bohnensalat:

300 g grüne Bohnen 2 Stängel Bohnenkraut Salz
1 rote Zwiebel 1 EL Himbeeressig 1 EL weißer Balsamico
Pfeffer 4 EL Sonnenblumenöl

Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen, dann abgießen, ausdampfen lassen und anschließend pellen.

Für die Kräuterbutter die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

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

Dann auf ein Backpapier geben und zu einer Rolle aufrollen und kühl stellen. (Man kann die Butter auch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und kleine Tupfer Kräuterbutter auf einen Teller aufdressieren und kühl stellen.)

Für das Fleisch das Öl in eine flache Schale geben und mit 1 Prise Pfeffer verrühren. Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und zum Öl geben. Die Steaks einlegen und 30 Minuten im Öl ziehen lassen.

Die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen. Bohnen mit dem Bohnenkraut in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, salzen und ca. 8 Minuten bissfest kochen.

Dann abgießen und in eisgekühltem Wasser abschrecken und abtropfen. Das Bohnenkraut entfernen.

Die Bohnen nach Wunsch halbieren bzw. in 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Aus Essig, Balsamico, einer Prise Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl ein Dressing mischen. Zwiebel zu den Bohnen geben, das Dressing angießen und gut untermischen. Den Salat etwas durchziehen lassen, kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Gekochte und gepellte Kartoffeln in Scheiben schneiden

Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steak salzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten.

Die gekühlte Kräuterbutterrolle auspacken und in Scheiben schneiden.

Steaks anrichten, jeweils etwas Kräuterbutter darauf geben. Mit Bohnensalat und gebratenen Kartoffeln servieren.

Otto Koch am 13. Juni 2019

Vegetarisch

Gebackener Ziegenfrischkäse im Strudelteig, Blattsalat

Für 4 Personen

Für den Ziegenkäse:

250 g Weizenmehl Type 550	25 ml Speiseöl	1 Ei
Salz	100 ml kaltes Wasser	2 Zweige Thymian
1 Bio-Zitrone	250 g Ziegenfrischkäse	3 TL Honig
Pfeffer	Mehl	2 EL flüssige Butter

Für den Salat:

200 g Blattsalate	1 rote Zwiebel	1 Bund Kerbel
2 Stiele Petersilie	3 EL Olivenöl	1 EL Kräuteressig
1 TL Senf	Salz	Pfeffer

Mehl, Speiseöl, Ei, 1 Prise Salz und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Knetbalken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!).

Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf folgenden Tag den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Ziegenkäse mit Thymian, Zitronenschale, Honig und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, dünn ausrollen und dann auf ein großes sauberes Geschirrtuch legen. Über die Handrücken möglichst dünn ausziehen.

Den ausgezogenen Teig in etwa 10 cm große Quadrate schneiden. Jeweils etwas Käsemasse darauf geben und zu Dreiecken überklappen.

Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen und mit flüssiger Butter bestreichen.

Die Päckchen ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldgelb backen.

Die Salate putzen, abspülen und trocken schleudern. Salatblätter nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen bzw. schneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Kerbel und Petersilie abspülen und trocken schütteln. Kerbel grob zupfen und mit den Salaten vermischen. Petersilienblättchen fein schneiden.

Aus Olivenöl, Kräuteressig, Senf, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.

Kurz vor dem Servieren die Blattsalate mit dem Dressing mischen.

Salat und Ziegenkäse-Strudelecken anrichten.

Otto Koch am 31. Mai 2018

Kartoffel-Omelett

Für 4 Personen

Für das Kartoffel-Omelett:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Möhre	100 g Lauch
1 Bund glatte Petersilie	3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zweig Thymian	5 Eier	100 g Sahne

Für den Salat:

200 g Feldsalat	2 EL heller Balsamico	1/2 TL scharfer Senf
2 EL Olivenöl	2 EL Haselnuss- der Walnussöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln bürsten und mit der Schale in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser fast gar kochen (ca. 20 Minuten). Abschütten, etwas auskühlen lassen und pellen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden.

Möhre waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.

Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

In einer ofenfesten Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Möhre und den Lauch darin anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus der Pfanne nehmen.

Die gekochten Kartoffeln in 2 mm dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffelscheiben mit einem Thymianzweig goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Sahne miteinander verquirlen, mit Salz würzen und Petersilie untermischen.

Möhren und Lauch zu den Kartoffeln geben und untermischen.

Eiermix darauf gießen, darauf achten, dass der Eiermix gut in der Pfanne verteilt ist. Die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und den Eiermix ca. 20 Minuten stocken lassen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Aus Essig, Senf, Oliven- und Nussöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit dem Dressing marinieren.

Das Kartoffel-Omelett anschließend vorsichtig aus der Pfanne stürzen, in Stücke schneiden und mit dem Feldsalat servieren.

Otto Koch am 08. März 2018

Kräuter-Pfannkuchen-Päckchen mit Pilzen und Tomaten-Soße

Für 4 Personen

600 g Champignons	1 Bundglatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
1 Bund Schnittlauch	3 Schalotten	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	150 g Mehl
40 g flüssige Butter	2 Eier	400 ml Milch
250 g Pelati-Tomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	Butter	

Die Pilze putzen und würfeln.

Petersilie und Kerbel abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch abrausen, trocken schütteln. Die Hälfte der Schnittlauchhalme beiseitelegen, die restlichen Halme fein schneiden.

Schalotten schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Hälfte der Schalotten zugeben und andünsten, Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten, zuletzt die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie untermischen. Pfanne vom Herd ziehen und die Pilze abkühlen lassen.

Für die Pfannkuchen Mehl, flüssige Butter, Eier, Milch und eine Prise Salz mit dem Handrührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Fein geschnittenen Schnittlauch, Kerbel und restliche Petersilie untermischen bzw. untermixen.

In einer großen Pfanne mit wenig Butterschmalz aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Für die Tomatensauce die Pelati-Tomaten grob schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die restlichen Schalotten darin anschwitzen, Knoblauch und die Tomaten zugeben. Thymianzweig abrausen und mit in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Tomatensauce ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Pfannkuchen in kleine gebutterte Souffléformen oder Kaffeetassen einlegen.

Die Pilze einfüllen, die Pfannkuchen oben zusammenfassen und mit Schnittlauchhalmen zusammenbinden.

Im vorgeheizten Backofen die Pfannkuchen-Päckchen ein paar Minuten erwärmen und leicht kross backen.

Die Tomatensauce abschmecken, den Thymianzweig entfernen. In tiefe Teller etwas Tomatensauce geben und die Pfannkuchen-Päckchen darauf anrichten.

Otto Koch am 09. Mai 2019

Krautfleckerl

Für 4 Personen

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
4 EL Rapsöl	Mehl	800 g Weißkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
1/2 EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüsefond
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	

Aus Mehl, einer kräftigen Prise Salz, Eiern, 1 EL Öl und 2 bis 3 EL kaltem Wasser einen elastischen Nudelteig kneten. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen, in kleine Quadrate (etwa 2 x 2 cm) schneiden und 15 Minuten auf einem bemehlten Tuch trocknen lassen.

Den Kohl waschen, putzen, in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Rippen entfernen oder flach schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer großen Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen. Mit Zucker bestreuen, den Kohl zugeben und ganz kurz unter Rühren braten. 6. Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer aus der Mühle zugeben. Den Fond nach und nach zugießen und einkochen lassen. Den Kohl bei mittlerer bis starker Hitze so unter Rühren in etwa 4 Minuten weich schmoren.

Die Teigstücke in reichlich sprudelndem Salzwasser aufkochen und unter ständigem Rühren bissfest garen (ca. 3 Minuten). Abgießen und abtropfen lassen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Teigfleckerl mit dem Kohl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreut servieren.

Otto Koch am 22. Februar 2018

Mangold-Nudel-Täschle

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

350 g Mehl	Salz	2 Eier
Öl	1 Eigelb	

Für die Füllung:

100 g feine Mangoldblätter	2 Schalotten	Butter
100 g Ricotta	Salz	Pfeffer

Für die Beilage:

300 g Steinpilze	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
120 g Butter	8 Blätter Salbei	

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eier und 1 TL Öl zugeben. Nach und nach verkneten und dabei löffelweise soviel Wasser zugeben und unterkneten, dass ein glatter geschmeidiger Nudelteig entsteht, der nicht mehr klebt.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 1 Stunde gekühlt ruhen lassen.

Inzwischen Mangold putzen und fein hacken. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Mangoldblätter und Schalotten darin andünsten. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Ricotta unter den Mangold rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Hilfe einer Nudelmaschine aus dem Teig dünne Bahnen ausrollen. Teigbahnen zuschneiden und ein leicht bemehltes Raviolibrett damit belegen. Die Vertiefungen vorsichtig eindrücken. Mangold in die Vertiefungen füllen.

Zwischenräume mit verquirltem Eigelb dünn bestreichen. Eine weitere Nudelplatte auflegen. Mit einem sauberen Geschirrtuch belegen und zusammendrücken. Mit einem Teigroller in einzelne Ravioli schneiden. Ravioli vom Brett lösen. Alternativ die Füllung in kleinen Häufchen auf der Hälfte der Nudelbahnen mit jeweils etwas Abstand zueinander verteilen. Zwischenräume mit verquirltem Eigelb bestreichen. Übrige Nudelbahnen passgenau auflegen. Teig um die Füllungen herum sacht andrücken und dabei mit eingeschlossene Luft austreichen. In Ravioli schneiden.

Pilze sorgfältig putzen, in Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

1/3 der Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Schalottenwürfel darin unter Wenden bei starker Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Ravioli darin etwa 2 Minuten garen.

In einer Pfanne restliche Butter erhitzen und sacht bräunen. Salbeiblätter waschen, gründlich trocken tupfen und in der heißen Butter kurz rösten.

Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und mit Pilzen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Salbei-Butter über die Ravioli träufeln, sofort servieren.

Otto Koch am 25. Oktober 2018

Salat von gebratenen Semmelknödeln, Radieschen, Spinat

Für 4 Personen

100 g Frühstücksspeck (Bacon)	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schalotten
4 EL milder Weißwein-Kräuteresig	1 TL scharfer Senf	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	12 mittelgroße Radieschen
200 g zarter junger Spinat	750 g gekochte Semmelknödel	Olivenöl

Speck in einer beschichteten Pfanne unter Wenden knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer gründlich verquirlen. Die Schalottenwürfel und Petersilie unterrühren.

Radieschen putzen, waschen, abtropfen lassen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Spinat verlesen, die Stiele entfernen. Spinat gründlich waschen und trockenschleudern. 6 Die Semmelknödel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Olivenöl in einer großen oder zwei mittleren Pfannen erhitzen. Die Semmelknödelscheiben darin unter Wenden von beiden Seiten braten.

Spinat, Radieschen und etwa der Hälfte der Vinaigrette mischen.

Knödelscheiben jeweils kreisrund auf 4 Teller anrichten. Gleichmäßig mit der übrigen Vinaigrette beträufeln.

Salat und Radieschen in der Mitte platzieren. Mit den Speckscheiben garniert servieren.

Otto Koch am 11. April 2019

Spargel mit zweierlei Soßen

Für 4 Personen

Für die Vinaigrette mit Ei:

1 Ei	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL weißer Balsamico
3 EL Sonnenblumenöl	1 TL scharfer Senf	3 EL Gemüsebrühe
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

1,5 kg weißer Spargel	600 g neue Kartoffeln	Salz
1 Prise Zucker	1 TL Butter	

Für die Hollandaise:

1/2 Bund Estragon	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
120 g Butter	2 Schalotten	200 ml Weißwein
40 ml Weißweinessig	Salz, Pfeffer	6 Eigelb

Für die Vinaigrette das Ei hart kochen und abkühlen lassen.

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein feuchtes Küchentuch einschlagen und die Stangen noch kurz bis zum Kochen in den Kühlschrank geben.

Gesamte Petersilie, Estragon und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Gehackte Petersilie sowohl für die Vinaigrette und die Hollandaise bereit stellen.

Für die Hollandaise Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Kartoffeln waschen, bürsten und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Reduktion etwas abkühlen lassen.

Das Ei fein hacken. Balsamico, Sonnenblumenöl, Senf, Gemüsebrühe und 1 Prise Salz gut verrühren, das gehackte Ei und 1 Teil Petersilie untermischen. Mit Pfeffer die Vinaigrette abschmecken. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und Butter aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten bissfest kochen.

Für die Sauce Hollandaise die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, mit der Reduktion vermischen und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen, langsam die flüssige Butter unterschlagen. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Kräuter untermischen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen.

Den Spargel auf Tellern anrichten. Die Kräuterhollandaise darauf verteilen und die neuen Kartoffeln dazu servieren.

Otto Koch am 26. April 2018

Warme Pilz-Torte

Für 4 Personen

Für die Füllung:

50 g getr. Steinpilze	400 g Champignons	½ Bund glatte Petersilie
2 Schalotten	2 EL Butter	Salz
Pfeffer		

Für die Crêpes:

50 g Butter	100 g Mehl	4 Eier
250 ml Milch	1 Prise Salz	Butter

Für die Soße:

250 ml Kalbsfond	30 g Butter	1 Spritzer Madeira
------------------	-------------	--------------------

Für die Füllung die Morcheln in warmem Wasser einweichen.

Champignons putzen.

Die Morcheln abtropfen lassen.

Gesamte Pilze durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Pilze und auf einem Backblech ausbreiten. Etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Für die Crêpes die Butter zerlassen.

Flüssige Butter, Mehl, Eier, 125 ml Wasser, Milch und Salz mit dem Mixer zu einem glatten Teig verarbeiten.

In einer Pfanne etwas Butter auslassen und aus dem Teig nach und nach etwa 8 sehr dünne Crêpes backen.

Für die Füllung Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Schalotten schälen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten darin andünsten.

Pilze zugeben und unter ständigem Rühren garen. Den sich bildenden Fond dabei fast einkochen.

Petersilie zugeben, noch einige Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmasse möglichst heiß auf die kalten Crêpes streichen und übereinander schichten. Die Torte mit etwa acht Lagen kalt stellen.

Für die Soße den Kalbsfond um die Hälfte einkochen.

Butter nach und nach unter den Fond schlagen. Mit einem Spritzer Madeira abschmecken.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft: weniger geeignet/Gasherd: Stufe 2). Die Torte in Stücke schneiden und im Ofen kurz erwärmen.

Pilztorte und Soße anrichten. Nach Belieben mit Champignons garniert servieren.

Otto Koch am 12. Januar 2018

Ziegenfrischkäse-Soufflé, Paprika und Gurken-Salsa

Für 4 Personen

2 rote Paprika	4 EL Olivenöl	400 g Ziegenfrischkäse
4 Eiweiß	40 g Sahne	Salz
Pfeffer	Butter	1 EL Semmelbrösel
1 rote Zwiebel	1 Salatgurke	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Minze	1/2 Bio-Zitrone	1 TL Honig

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Paprika längs halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprika mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwa 1/4 vom Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft.

Dann herausnehmen, Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze einstellen.

Den Ziegenkäse mit dem Eiweiß und Sahne in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glattrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Souffléförmchen (mit ca. 200 ml Inhalt) ausbuttern und mit Semmelbröseln bestäuben. Die Käsemasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Die Zwiebel schälen und in ca. 5 mm starke Scheiben schneiden. Die Zwiebelscheiben in einer Pfanne mit 1/4 vom Olivenöl von beiden Seiten goldbraun braten.

Gurke abwaschen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel die Kerne austreichen und Gurke in kleine Würfel schneiden.

Petersilie und Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Gurkenwürfel mit Petersilie, Minze und Zitronenschale mischen, restliches Olivenöl, Zitronensaft und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den gebratenen Paprika die Haut abziehen, Paprika fein würfeln.

Die gebackenen Käsesoufflés kurz stocken lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen.

Zum Anrichten je einen gebratenen Zwiebelring in die Mitte eines Tellers geben und darauf ein Käsesoufflé setzen. Paprika und Gurkensalsa darum herum anrichten.

Otto Koch am 08. August 2019

Wurst-Schinken

Äplermagronen

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

600 g säuerliche Äpfel 3 EL Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Zimtstange
Zucker

Für die Makkaroni:

2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 400 g Kartoffeln, festk.
100 g Speckwürfel 450 ml Gemüsebrühe 250 g Sahne
250 g Makkaroni 80 g Gruyère Salz, Pfeffer

Äpfel waschen, trocken reiben und in grobe Stück schneiden.

Apfelstücke, Zitronensaft, Zimt und etwas Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.

Äpfel durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) oder grobes Sieb passieren. Apfelmus nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken. Auskühlen lassen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Speck in einer beschichteten Bratpfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles unter Wenden goldbraun braten.

Gemüsebrühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln und Teigwaren untermischen, unter gelegentlichem Rühren wieder sacht aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Nudeln noch leichten Biss haben und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser angießen, alles sämig einkochen lassen.

Käse darunter rühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck-Zwiebel-Mischung vor dem Servieren auf dem Makkaroni-Mix verteilen. Das Apfelmus dazu servieren.

Otto Koch am 28. Februar 2019

Gebratener Spargel mit Speck und Rösti

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. fest	Salz	500 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	1 Spritzer Sojasauce	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	60 g dünne Bauchspeck-Scheiben	30 g Butter
1 Bund Kerbel		

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser halb garkochen, abgießen. Leicht abkühlen lassen und anschließend pellen.

Kartoffeln auf der groben Reibe reiben.

Weißer Spargel waschen, schälen und die trockenen Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und nur das untere Drittel schälen, sowie die trockenen Enden abschneiden.

Den gesamten Spargel in schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Dann den vorbereiteten Spargel zugeben und anbraten.

Sobald der Spargel leicht Farbe genommen hat, mit der Gemüsebrühe ablöschen, Sojasauce zugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Geriebene Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Spargelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter unterschwenken und Speck untermischen.

Kerbel abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Rösti auf Tellern anrichten, darauf gebratenen Spargel geben und mit Kerbel bestreut anrichten.

Otto Koch am 23. Mai 2019

Kartoffel- Auflauf mit Mettwurst und Kopfsalat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelauf:

1,5 kg Kartoffeln, festk.	1 EL Salz	2 große Zwiebeln
150 g geräuch. Bauchspeck	120 g Butter	3 Eier
Pfeffer	3 grobe Mettwürste	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Schalotte	3 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf	Salz	Zucker
Pfeffer	6 EL Pflanzenöl	

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit Salz mischen und in eine Schüssel geben, damit sie Wasser ziehen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck würfeln.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Speck zugeben, auslassen und leicht bräunen, Zwiebelwürfel dazugeben und glasig schwitzen. Die Kartoffelraspel gut auspressen und das Wasser auffangen. Sobald sich die Stärke abgesetzt hat, das Wasser abgießen und die Stärke unter die Kartoffelraspel mischen.

Mit Speck, Zwiebeln und Eiern gut vermengen und die Masse mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine flache Auflaufform (ca. 30 cm, mit passendem Deckel) mit etwas Butter austreichen.

Die Hälfte der Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen. Die Mettwürste in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf die Kartoffelschicht legen. Die restliche Kartoffelmasse darüber geben und ebenfalls glattstreichen.

Auflaufform mit passendem Deckel schließen und den Auflauf im heißen Backofen etwa 1,5 Stunden garen. Danach den Deckel abheben und die restliche Butter in Flöckchen auf dem Kartoffelauflauf verteilen.

Den Auflauf ohne Deckel bei 220 Grad Oberhitze 15-20 Minuten goldbraun rösten.

Währenddessen den Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Schalotte mit dem Schneebesen verrühren, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Öl in einem dünnen Strahl darunter schlagen.

Kartoffelauflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und anrichten.

Kurz vor dem Anrichten Vinaigrette über den Salat träufeln und alles servieren.

Otto Koch am 12. März 2020

Kartoffel-Geröstel mit Winter-Salat

Für 4 Personen

Für das Kartoffelgeröstel:

800 g Kartoffeln, festk.	Salz	2 rote Zwiebeln
100 g geräuch. Bauchspeck	150 g Champignons	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butterschmalz	2 EL Butter
4 Eier	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Kartoffel, mehligk.	1 Schalotte	200 ml Gemüsebrühe
100 g Feldsalat	2 Chicorée	3 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für das Kartoffelgeröstel die Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser kochen. Dann pel-
len und abkühlen lassen. Tipp: Man kann auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.

Für das Salatdressing die Kartoffel waschen, schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
Schalotte schälen und fein schneiden.

Kartoffelstücke und Schalotte mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 15 Minuten
weichkochen.

In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée waschen, vier-
teln, den Strunk herausschneiden. Die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden.

Weich gekochte Kartoffelwürfel mit Schalotte und Brühe fein pürieren. Öl, Essig und Senf un-
termischen und das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Rote Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Speck in feine Streifen oder Würfel schnei-
den. Pilze putzen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gegarte und gepellte Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einer beschichteten Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun
schwenken. Mit Salz würzen.

In einer weiteren Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, die
Speckstreifen und Pilze zugeben und braten.

Für die Spiegeleier Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Eier nach-
einander am Pfannenrand aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Bei mäßiger
Hitze die Spiegeleier langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen

Die Speck-Pilze zu den Kartoffelwürfeln in die Pfanne geben und die Kräuter untermischen.

Feldsalat und Chicorée in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffeldressing marinieren.

Kartoffelgeröstel auf Teller geben, je ein Spiegelei obenauf geben und mit dem Salat servieren.

Otto Koch am 02. Januar 2020

Quiche Lorraine

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	1 Ei	1 Prise Salz
110 g kalte Butter	2 EL kaltes Wasser	

Für die Füllung:

200 g geräuch., magerer Bauchspeck	200 g Gruyère)	4 Eier
150 g Crème fraîche	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat		

zusätzlich:

Butter	Mehl
--------	------

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Ei und Salz hineingeben. Die Butter in kleine Stücke schneiden, auf den äußeren Mehtrand geben und mit einer Gabel alles vermischen.

Dann das eiskühle Wasser zugeben und alles zügig zu einer glatten Teigkugel kneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und in Pergamentpapier einwickeln. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Für die Füllung den Speck fein würfeln, den Käse reiben.

Eier mit Crème fraîche verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Quicheform (ca. 32 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte auswellen und in die gefettete Form legen. Den Speck darauf verteilen, den Käse über den Speck streuen und die Eier-Crème fraîche darüber geben und gut über den ganzen Kuchen verteilen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Tipp: Falls die Oberfläche zu schnell bräunt, die Quiche mit etwas Backpapier bedecken und weiterbacken.

Gebackene Quiche in der Form kurz etwas stocken lassen, dann aus der Form heben und servieren. Dazu passt gut ein Blattsalat mit Vinaigrette

Otto Koch am 25. Juli 2019

Sauerkraut-Puffer mit Blutwurst und Apfel

Für 4 Personen

150 g frisches Sauerkraut	600 g Kartoffeln	Salz
Pfeffer	6 EL Pflanzenöl	1 großer Apfel
1 EL Zucker	1 EL Apfelsaft	2 EL Butter
320 g Blutwurst in Stücken	3 EL Mehl	

Das Sauerkraut mit den Händen gründlich ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffelraspel in ein sauberes Geschirrtuch geben und sorgfältig ausdrücken.

Kartoffelraspel zum Sauerkraut geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich vermischen.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Etwa 4 EL Öl portionsweise in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Pro Puffer etwa 3 EL Kartoffel-Kraut-Masse nebeneinander in die Pfanne geben und etwas flach drücken.

Bei mittlerer Hitze die Puffer von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten. Dann auf eine Platte geben und im heißen Ofen warm halten, bis der gesamte Teig zu Puffer gebacken ist.

In der Zwischenzeit Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Den Zucker in einer weiteren Pfanne leicht karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und loskochen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert. Kurz warm stellen.

Die Blutwurststücke ggf. aus der Hülle lösen, der Länge nach halbieren und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen, die Blutwurststücke darin von beiden Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Sauerkraut-Puffer, Blutwurst und glasierte Apfelspalten anrichten.

Otto Koch am 21. November 2019

Schinken-Nudeln mit Endivien-Salat

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

Für den Salat:

1 Endiviensalat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Apfelessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

außerdem:

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
200 g gekochter Schinken	100 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
80 g Bergkäse		

Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten. Tipp: Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine portionsweise in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, großzügig salzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und Salatblätter in feine Streifen schneiden. Für das Salatdressing den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Käse fein reiben.

Schinken, Petersilie und Nudeln zu den Zwiebeln geben. Die verquirlten Eier darüber geben, alles vermischen und die Eier kurz anziehen und leicht stocken lassen.

Den Käse über die Nudeln streuen, unterheben und die Pfanne vom Herd ziehen.

Salat mit dem Dressing marinieren und den Schnittlauch untermischen.

Schinkennudeln anrichten und den Salat dazu servieren.

Otto Koch am 31. Oktober 2019

Schwarzwurzelnudeln mit gebratenen Speck-Champignons

Für 4 Personen

1 Spritzer Zitronensaft	800 g Schwarzwurzeln	Salz
1 Bund glatte Petersilie	400 g Champignons	1 Zwiebel
100 g Speck	2 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Schalotte	1 EL Butter	80 g Crème-double

Eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft vorbereiten.

Die Schwarzwurzeln schälen und direkt in die vorbereitete Wasserschüssel legen, sonst verfärben sich die Wurzeln.

Schwarzwurzeln mit dem Sparschäler in lange Streifen schneiden und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl auslassen.

Zwiebel zugeben und anschwitzen, dann die Pilze zugeben und mit anbraten.

Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie untermischen.

Schalotte schälen, fein schneiden. In einem Topf oder Butter erhitzen, die Schalotte darin anschwitzen, Crème double hinzufügen und kurz köcheln lassen.

Blanchierte Schwarzwurzeln und restliche Petersilie zugeben und kurz warm schwenken, abschmecken

In tiefen Tellern die Schwarzwurzeln anrichten, die Speckpilze darauf geben und servieren. Dazu passt gut Kartoffelpüree.

Otto Koch am 18. Januar 2018

Speck-Knödel mit Lauch-Gemüse und Käse-Soße

Für 4 Personen

Für die Knödel:

5 Brötchen vom Vortag	200 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
1 Zwiebel	100 g geräuch. Bauchspeck	1 EL Butter
2 Eier	Salz	

Für das Lauchgemüse:

400 g Lauch	2 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe
Salz	Muskatnuss	

Für die Sauce:

1 Schalotte	3 EL Butter	2 EL Mehl
150 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund Schnittlauch	200 ml Milch
100 g Bergkäse	250 g Frischkäse	1 EL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen, über die Brotwürfel gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

Zwiebel schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anschwitzen. Speckzwiebeln zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Eier und Petersilie dazugeben und alles gut durchmengen. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben.

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse dicke Knödel formen.

Die Knödel ins kochende Wasser einlegen, die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch schwach siedet. Knödel im siedenden Wasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen für das Gemüse Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lauchgemüse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen, mit Mehl abstauben, kurz durchrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und diese etwas einkochen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Dann die Milch unter Rühren zum Saucenansatz gießen, weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Den Bergkäse fein reiben.

Den Saucentopf vom Herd ziehen und den Frischkäse unter die Sauce rühren. Dann Senf und geriebenen Bergkäse unterrühren, bis alles cremig verrührt ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Lauchgemüse auf Tellern anrichten, 2-3 Knödel darauf setzen und die Sauce darüber gießen.

Otto Koch am 12. Dezember 2019

Weißer Bohnen-Flan mit Sellerie-Karotten-Salat

Für 4 Personen

Für den Bohnenpudding:

150 g weiße Bohnenkerne	500 ml Gemüsebrühe	30 g Butter
100 g getrock. Öl-Tomaten	150 ml Sahne	2 Eier
Salz	Pfeffer	100 g Frühstücksspeck

Für den Salat:

4 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	50 g schwarze Linsen
300 ml Gemüsebrühe	1 rote Zwiebel	100 g Sellerie
100 g Möhren	2 Stangen Staudensellerie	4 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Zucker	1 Bund glatte Petersilie
1 TL scharfer Senf	2 EL heller Balsamico	Pfeffer

Die Bohnenkerne werden über Nacht eingeweicht.

Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Eingeweichte Bohnenkerne abgießen, in einen Topf geben und mit Gemüsebrühe bedecken. Ca. 45 Minuten köcheln, bis die Bohnen weich sind, dann abgießen.

In der Zwischenzeit für den Salat Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Knoblauch schälen.

Die Linsen in einem Topf mit Gemüsebrühe, Thymian und angedrückter Knoblauchzehe ca. 20 Minuten weichkochen. Anschließend abschütten und abtropfen lassen. Thymian und Knoblauch entfernen.

Zwiebel schälen und würfeln. Sellerie und Möhren waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erwärmen, Zwiebel und die Gemüswürfel darin anschwitzen, dabei mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Gemüswürfel und Petersilie in eine Schüssel geben.

Linsen mit restlichem Olivenöl, Senf und Essig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zum Gemüse geben und untermischen.

Für den Bohnen-Pudding 46 Soufflé-Förmchen (ca. 6 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten.

Getrocknete Tomaten fein hacken und auf dem Boden der Förmchen verteilen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2) vorheizen.

Die noch warmen Bohnen mit Sahne und Eiern im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bohnenmus in die Förmchen (auf die getrockneten Tomaten) einfüllen. In dem vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen und im Ofen gleichzeitig ca. 5 Minuten knusprig ausbacken Vor dem Servieren den Salat nochmal abschmecken.

Bohnenpudding aus den Förmchen auf Teller stürzen und den Salat darum anrichten. Die gerösteten Speckscheiben auflegen und servieren.

Otto Koch am 06. Februar 2020

Index

- Apfel, 4
- Auflauf, 58
- Bauch, 43
- Biskuit, 4
- Blutwurst, 61
- Bohnen, 31, 65
- Bratapfel, 5
- Braten, 37, 43
- Bratkartoffeln, 39
- Bratklops, 22
- Chicoree, 59
- Cordon-bleu, 26
- Eier, 47–50, 53
- Entrecôte, 39
- Erbsen, 30
- Filet, 42
- Fisch-Filet, 9, 10
- Fisch-Frikadelle, 9
- Fleisch, 26, 36–38
- Forellen-Filet, 12
- Frischkäse, 46, 54
- Garnelen, 34
- Gurke, 9, 13, 54
- Hähnchen-Brust, 16, 19
- Hähnchen-Schenkel, 17, 18
- Hackfleisch, 22
- Kalb, 24
- Kartoffel, 47, 52
- Kaviar, 8
- Knödel, 51, 64
- Kotelett, 30
- Kraut, 49
- Kuchen, 48
- Lauch, 19, 43
- Linsen, 12, 65
- Möhren, 11, 30, 36, 38, 43, 47, 65
- Mandeln, 5
- Mangold, 50
- Mett, 58
- Nudeln, 12, 34, 50, 62, 63
- Paprika, 30, 31, 54
- Pfannkuchen, 6, 48
- Pilze, 17, 48, 50, 53, 59, 63
- Polenta, 38
- Quark, 4
- Rösti, 57
- Rücken, 31
- Radieschen, 51
- Ragout, 38
- Rettich, 36, 37
- Roastbeef, 39
- Rosenkohl, 16, 22
- Rostbraten, 39
- Rote-Bete, 16
- Rotkraut, 18
- Rucola, 42
- Saibling-Filet, 11
- Salat, 2, 58, 59, 62, 65
- Sauerkraut, 61
- Schinken, 62
- Schnitzel, 26, 27
- Schwarzwurzeln, 12, 63
- Schweine-Hals, 44
- Sellerie, 30, 34, 36, 38, 43, 65
- Spargel, 30, 52, 57
- Speck, 56–60, 63–65
- Spinat, 27, 51
- Steak, 44
- Strudel, 46
- Tafelspitz, 36
- Tatar, 8
- Vanille-Soße, 5
- Vegan, 51

Weißkohl, 43, 49

Zander-Filet, 13

Zucchini, 30, 42