

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Rainer Klutsch

2015-2022

120 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Dezember 2022.

Inhalt

Beilagen	1
Apfel-Rösti	2
Dessert	3
Dampfnudeln mit Vanille-Soße und geschmorten Äpfeln	4
Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten	5
Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum	6
Fisch	7
Bandnudel-Soufflé mit Fisch-Ragout	8
Gegrillte Forelle mit Bohnen-Salat	9
Kabeljau in Senf-Soße mit Chinakohl	10
Matjes nach Hausfrauen Art	11
Räucherfisch-Happen	12
Rotbarbe mit mediterranem Gemüse im Fischfond	13
Saibling mit Estragon-Walnuss-Pesto und Mangold-Gemüse	14
Geflügel	15
Coq au Vin	16
Gänse-Keule mit Rotkraut, Petersilien-Kümmel-Kartoffeln	17
Gänse-Keulen mit Sellerie-Püree und Zimt-Maronen-Äpfel	18
Gemüse-Rahm-Geschnetzeltes mit Nudeln	19
Hähnchen-Geschnetzeltes mit Curry-Soße und Ananas	20
Hähnchen-Nuggets mit Mandel-Salsa	21
Sommer-Club-Sandwich	22
Zitronen-Hähnchen mit grünem Blumenkohl-Salat	23

Hack	25
Gefüllte Frikadellen mit Joghurt-Dip	26
Gefüllte Hackfleisch-Küchle mit Senf-Soße	27
Gefüllte Paprika	28
Hack-Bällchen in Sesam-Kruste mit Senfkohl	29
Hack-Pfanne mit griechischen Nudeln	30
Hackbraten mit Brennessel-Spinat	31
Hackbraten mit Kartoffel-Salat	32
Hackbraten mit Röstgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree	33
Krautfleckerl mit Fleisch-Bällchen	34
Lasagne	35
Weißer Bolognese mit Bandnudeln	36
Wirsing-Rouladen mit Hackfüllung	37
Kalb	39
Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti	40
Kartoffel-Gratin mit Geschnetzelm	41
Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis	42
Schnitzel	43
Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren	44
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat	45
Lamm	47
Lamm-Schulter mit Gurken-Quark und Dill-Spargel	48
Meer	49
Strammer Max mit Krabben	50
Rind	51
Frühling-Sülze mit Ochsen-Bäckchen, Apfel-Meerrettich	52
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Soße	53
Geschmorter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Kompott	54
Grill-Spieße	55
Kräuter-Salat mit Erbsen und gebratenem Rinder-Steak	56

Minuten-Steaks mit Bohnen-Tomaten-Salat	57
Ochsen-Bäckchen, Prosecco-Kraut, Apfel-Semmelknödel	58
Pappardelle mit Rinder-Filet-Streifen, Lardo und Pilze	60
Pulled Beef Burger	61
Rheinischer Sauerbraten	62
Rinder-Gulasch	63
Rinder-Rouladen mit Knöpfe	64
Rinder-Steaks mit Zucchini und Ziegenkäse	65
Steak mit Erdbeer-Pfeffer-Soße und Mairübchen	66
Tafelspitz mit Rote Bete-Rahmgemüse	67
Tafelspitz mit Schnittlauch-Soße und Apfelkren	68
Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln	69
Salat	71
Endivien-Salat	72
Provenzalischer Nudel-Salat	73
Tomaten-Brot-Salat mit getrockneten Tomaten	74
Schwein	75
Cordon bleu mit Brennessel-Spinat	76
Cordon bleu mit Feldsalat	77
Hagebutten-Chutney mit Schweine-Steak	78
Jägerschnitzel	79
Parmesan-Schnitzel	80
Schaschlik mit Röstgemüse	81
Schweine-Filet mit Dinkel-Risotto und Erbsen-Püree	82
Schweine-Rücken, Pilz-Füllung, Kartoffel-Krusteln	83
Schweinehals-Steak mit Kräuter-Butter und Barbecue-Soße	84
Spareribs mit Frischkäse-Aprikosen	85
Spareribs mit Gurken-Quark-Dip	86
Szegediner Gulasch	87
Soßen	89
Sauce Béarnaise	90

Suppen	91
Gulasch-Suppe	92
Hühner-Suppe mit Koriander-Gemüse und Zwiebel-Strudel	93
Soljanka	94
Vegetarisch	95
Cannelloni mit Gemüse-Käse-Füllung	96
Cannelloni mit Kräuter-Frischkäse	97
Chicken Wings ohne Chicken	98
Gebratene Pilze mit Spinat und Nussbutter-Püree	99
Gefüllte Muschelnudeln	100
Gemüse-Tarte mit Estragon-Mayonnaise	101
Getrüffeltes Kartoffel-Stampf mit Estragon-Ei und Gurke	102
Gnocchi in Salzeibutter und gegrillten Honigmelonen	103
Grüne Gemüse-Pizza	104
Herzhafter Kaiserschmarrn mit Avocado-Spinat	105
Kraut-Strudel mit Feldsalat	106
Kraut-Strudel mit Zwiebel-Soße	107
Pilz-Frikadellen mit Apfel-Kohlrabi-Salat	108
Pochierte Eier in Senf-Soße zu grünem Spargel	109
Polenta-Auflauf mit Buttermilch, Mangold und Schafskäse	110
Reis-Auflauf mit Karotten-Salat	111
Rote Spaghetti mit Spinat und Feta	112
Schlutzkrapfen mit Rote Bete Kompott-Varianten	113
Sommerlicher Brot-Salat mit karamellisierten Tomaten	114
Spargel mit Butter-Soße und Brennessel-Spinat	115
Spargel-Terrine mit Rhabarber-Chutney	116
Spinat-Avocado-Quiche mit Kräuterseitlingen	117
Spinat-Falafel	118
Spinat-Kuchen mit Karotten-Curry-Salat	119
Tomaten-Tarte Tatin mit Salatherzen	120
Überbackene Rigatoni	121
Würziger Kürbisaufbau mit gebratenen Salatherzen	122
Zitronen-Risotto mit Parmesan-Hippe	123

Verschiedenes	125
Dreierlei Smörrebröd	126
Nussbutter	128
Wurst-Schinken	129
Apfel-Mandel-Knödel mit Speck-Chips und Kraut	130
Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat	131
Currywurst mit scharfer Soße und Kartoffel-Chips	132
Farfalle mit Spinat, Käse und Chorizo	133
Gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße	134
Gefüllte Paprika	135
Herzhafter Kaiser-Schmarrn	136
Kartoffel-Eintopf mit Würstchen	137
Knuspriges Speck-Käse-Brot	138
Linsen mit Spätzle und Würstchen	139
Makkaroni-Quiche mit Endivien-Salat	140
Ravioli Carbonara	141
Speck-Pfannkuchen mit Steckrüben-Gemüse	142
Weißkohl-Kuchen mit Speck-Chips	143
Würstchen-Kartoffel-Gulasch	144
Index	145

Beilagen

Apfel-Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	600 g Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel	Salz, Pfeffer	3 EL Butterschmalz

Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

Rainer Klutsch am 15. Februar 2019

Dessert

Dampfnudeln mit Vanille-Soße und geschmorten Äpfeln

Für den Dampfnudelteig:

150 g Butter	250 ml Milch	40 g frische Hefe
100 g Zucker	2 Eigelb	500 g Weizenmehl (405)
1 Prise Salz		

Zum Garen der Dampfnudeln:

Milch	1 TL Zucker
-------	-------------

Für die Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	20 g Butterschmalz	2 EL Zucker
1 MS. Zimt		

Für die Vanillesauce:

200 g Sahne	20 g Zucker	1 Vanilleschote
3 Eigelb		

Für die Dampfnudeln die Butter in einen Topf geben und schmelzen.

Die Milch lauwarm erwärmen. Etwa 50 ml von der Milch abnehmen und in eine kleine Schüssel geben, die Hefe zugeben und darin auflösen.

Zucker und Eigelbe schaumig rühren, die zerlassene Butter und die Milch zugeben und verquirlen.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, die Prise Salz untermischen, die Milch-Ei-Butter-Mischung und die aufgelöste Hefe zugeben und alles

5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen, bis er sein Volumen fast verdoppelt hat.

Den Teig in 68 gleich große Portionen teilen und diese auf einer glatten Arbeitsplatte mit der Handinnenseite zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit einem Geschirrtuch bedecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

In einen hochwandigen Topf (mit passendem Deckel) etwa 1 cm hoch Milch gießen und Zucker dazugeben. Die Teig-Kugeln mit jeweils etwas Abstand zueinander einlegen. Den Deckel auflegen. Ggf. die Teigkugeln in zwei Töpfen zubereiten.

Topf auf den Herd stellen, sacht erhitzen und die Dampfnudeln zugedeckt ca. 25 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Deckel während der Garzeit nicht öffnen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zucker und Apfelwürfel zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Den Topf vom Herd ziehen und Zimt unter die Äpfel mischen.

Für die Vanillesauce die Sahne mit dem Zucker in einen Topf geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herausstreichen und sowohl das Vanillemark als auch die Schote mit in den Topf geben und die Sahne aufkochen. Dann die Temperatur reduzieren.

Die Eigelbe kurz anschlagen, unter Rühren in die heiße Sahne geben und schaumig aufschlagen und andicken lassen.

Dampfnudeln mit Vanillesauce und Äpfeln anrichten.

Rainer Klutsch am 10. Januar 2020

Kaiser-Schmarrn mit karamellisierten Apfel-Spalten

Für 4 Personen

Für die Apfelspalten:

2 Äpfel	1 EL Butterschmalz	3 EL Zucker
150 ml Weißwein	1 Zimtstange	1 Gewürznelke

Für den Kaiserschmarren:

400 g Weizenmehl	500 ml Milch	4 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	20 g Zucker	30 g Butterschmalz
Puderzucker		

Die Äpfel abbrausen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Eine Pfanne mit Butterschmalz auseinpinseln, die Apfelspalten einlegen und goldbraun anbraten. Dann Zucker überstreuen und diesen goldgelb karamellisieren lassen.

Apfelspalten mit Weißwein ablöschen, Zimtstange und Gewürznelke einlegen. Wein aufkochen, dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Apfelspalten im Sud auskühlen lassen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3-4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarren in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warm halten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Kaiserschmarren anrichten, mit Puderzucker bestäuben und die karamellisierten Apfelspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 01. März 2019

Schoko-Soufflé mit Gewürzbirne und Vanille-Schaum

Für 4 Personen

Gewürzbirne:

300 ml Rotwein	30 g Zucker	4 kleine aromatische Birnen
1 Gewürznelke	1 Stück Sternanis	

Schokosoufflé:

200 g Zartbitter-Schokolade	4 Eier	50 g Zucker
1 Prise Salz	200 ml Sahne	1 TL Zimt
100 g Mehl	Puderzucker	

Vanilleschaum:

1 Vanilleschote	200 ml Sahne	50 g Zucker
2 Eigelb		

Für die Gewürzbirnen Rotwein und Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat.

Birnen schälen. Birnen und Gewürze in den Topf geben und im Gewürzwein ca. 10 Minuten weich garen.

Inzwischen für das Schokosoufflé Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Soufflé-Förmchen (300-400 ml Inhalt) ausfetten. Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig aufschlagen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen.

Zimt unter die geschmolzene Schokolade rühren.

Flüssige Schokolade zügig glatt unter die Sahne heben. Dann Eigelb und zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.

Mehl auf die Masse sieben und ebenfalls locker unterheben.

Masse gleichmäßig in die vorbereiteten Förmchen verteilen.

Birnen abtropfen lassen, in die Mitte der gefüllten Back-Förmchen setzen. Im heißen Backofen ca. 12 Minuten backen.

Inzwischen für den Vanilleschaum Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark austreichen.

Sahne, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und sacht aufkochen.

Währenddessen Eigelbe hellcremig aufschlagen. Die heiße Vanillesahne unter Rühren zugießen. Zurück in den Topf gießen und mit dem Schneebesen schaumig schlagen, bis die Sauce andickt. Topf sofort von der Herdplatte ziehen.

Vanilleschaum als Spiegel auf vier Dessertteller verteilen. Das warme Soufflé aufsetzen. Mit Puderzucker bestäubt anrichten.

Rainer Klutsch am 22. Dezember 2017

Fisch

Bandnudel-Soufflé mit Fisch-Ragout

Für 4 Personen

Für das Soufflé:

60 g Butter	80 g Mehl	300 ml Milch
500 g Bandnudeln	Salz	50 g Parmesan
250 g Schinken	3 Eigelbe	Pfeffer
Muskatnuss	4 Eiweiß	Butter

Für das Fischragout:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	800 g geschälte Tomaten
3 EL Olivenöl	1 EL Zucker	2 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	1 EL Oregano, getrocknet
600 g Zanderfilet	150 g Sahne	1 Prise Cayennepfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für das Soufflé die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und gut verrühren. Den Topf vom Herd ziehen, die Milch mit einem Schneebesen unter kräftigem Rühren mit dem Mehl glattrühren, aufkochen und unter Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Bechamelsauce wieder von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.

Anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Den Parmesan fein reiben. Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Parmesan, Eigelb und Schinken zur Mehlsauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Die Bandnudeln sorgfältig darunter rühren.

Die Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen (die Masse sollte nur bis 1 cm unter den Rand der Form eingefüllt werden) und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten garen.

Für das Fischragout die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten grob hacken.

In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch zugeben und andünsten. Zucker überstreuen und karamellisieren lassen.

Das Tomatenmark in die Pfanne geben und mitdünsten. Anschließend die Tomaten dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, zusammen aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Fischfilet waschen und gut trocken tupfen. Anschließend in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Fischstücke leicht salzen und pfeffern.

Die Sahne zur Tomatensauce geben und mit Salz, etwas Cayennepfeffer abschmecken.

Die Fischstücke auf die Sauce setzen, zugedeckt bei milder Hitze ca. 6 Minuten gar ziehen lassen.

Die Fischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

Das Nudelsoufflé auf Teller geben, das Fischragout darum gießen und mit Petersilie bestreuen.

Rainer Klutsch am 30. September 2020

Gegrillte Forelle mit Bohnen-Salat

Für 4 Personen

Für den Salat:

350 g grüne Bohnen	2 Stängel Bohnenkraut	Salz
1 rote Zwiebel	2 EL Apfelessig	Pfeffer
4 EL Sonnenblumenöl	2 Stängel Estragon	

Für die Forelle:

4 frische Forellen (à 350 g)	1 Bund glatte Petersilie	2 Bio-Zitronen
Salz	2 EL Olivenöl	Pfeffer

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.

Gekochte Bohnen abgießen und in eisgekühltem Wasser abschrecken und abtropfen. Das Bohnenkraut entfernen.

Die Forellen innen und außen gut waschen und trocken tupfen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Forellen von innen und außen mit Salz würzen. Einige Petersilienblätter und Zitronenscheiben jeweils in die Bauchhöhle geben.

Den Grill (oder eine Grillpfanne) mäßig vorheizen. Die Forellen mit dem Öl bestreichen, mit Pfeffer würzen und jeweils etwa 10 Minuten pro Seite bei mäßiger Hitze braten.

In der Zwischenzeit die Bohnen nach Wunsch halbieren bzw. in 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Aus Essig, einer Prise Salz, Pfeffer und Öl ein Dressing mischen. Zwiebel zu den Bohnen geben, das Dressing angießen und gut untermischen. Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Estragon unter den Salat mischen, den Salat etwas durchziehen lassen, kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken.

Die Forellen mit dem Bohnensalat anrichten. Dazu passen z.B. Bratkartoffeln.

Rainer Klutsch am 29. Mai 2020

Kabeljau in Senf-Soße mit Chinakohl

Für 4 Personen

Für die Senfsauce:

½ Bund Dill	2 EL Butter	2 EL Mehl
350 ml Milch	3 EL Senf, mittelscharf	1 EL körniger Senf
Salz	Pfeffer	

Für den Kabeljau:

600 g Kabeljaufilet	1 Bio-Zitrone	1 TL Butter
Salz	1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Cayennepfeffer

Für den Chinakohl:

1 Chinakohl, mittelgroß	1 Zwiebel	2 EL Speiseöl
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Korianderkörner	Salz, Pfeffer

Für die Sauce Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl zugeben und unter Rühren hellgelb anschwitzen. Dann die Milch angießen und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen ca. 3 Minuten köcheln lassen.

Senf und Dill unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Fischfilet kalt abbrausen und anschließend mit Küchenpapier trockentupfen, in Portionsgrößen schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen und die Fischfilets damit beträufeln.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, die Fischfilets einlegen, leicht salzen und mit Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Die Sauce über die Filets gießen.

Nun die Form auf die mittlere Schiene des heißen Backofens schieben und den Fisch ca. 15 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Chinakohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen. Chinakohlstreifen zugeben und darin goldbraun braten.

Kreuzkümmel und Koriander im Mörser fein schroten und zum Kohl geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fisch in der Senf-Sauce aus dem Ofen nehmen und mit dem Kohlgemüse auf den Teller geben.

Rainer Klutsch am 10. November 2022

Matjes nach Hausfrauen Art

Für 4 Personen

Für Matjes:	2 rote Zwiebeln	Zucker, Salz, Pfeffer
20 ml Himbeeressig	1 Eigelb	1 TL grober Senf
80 ml Rapsöl	8 g Ingwer	1/2 Knoblauchzehe
250 g Magerquark	1 Apfel	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Dill	400 g Matjesfilet	
Für Matjessalat:	2 rote Zwiebeln	3 TL Zucker
30 ml Himbeeressig	100 g Beluga Linsen	Salz, Pfeffer
1 Apfel	1/2 Salatgurke	100 ml Gemüsebrühe
50 ml Rapsöl	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Dill
400 g Matjesfilet		

Für die Matjes nach Hausfrauen Art die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebelscheiben in eine Schale geben, ca. 1 TL Zucker und Himbeeressig (bis auf einen Spritzer) zugeben, gut vermengen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Mayonnaise Eigelb und Senf in einen Rührbecher geben und mit den Schneebeesen des Handrührgeräts kurz verrühren. Zunächst etwas Öl tröpfchenweise einrühren, bis sich Öl und Eigelbe zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das restliche Öl in einem dünnen Strahl langsam unterrühren, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Restlichen Essig zugeben und die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Ingwer und Knoblauch schälen und fein reiben.

Quark cremig rühren und mit Ingwer, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Mayonnaise unter den Quark rühren.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in 5 mm große Würfel schneiden.

Schnittlauch und Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Matjes in mundgerechte Stücke schneiden und mit den marinierten Zwiebelscheiben, Kräutern und Apfelwürfeln vermischen.

Den Mayo-Quark unterheben und servieren.

Für den Matjessalat mit Linsen die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Zwiebelscheiben in einen Topf geben, etwa 1/3 vom Zucker zugeben, die Hälfte vom Himbeeressig angießen, gut vermengen und abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen.

Die Linsen in einem Topf mit Wasser bissfest kochen; abseihen, mit Essig, Salz, Pfeffer würzen. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne restlichen Zucker schmelzen, die Apfelwürfel zugeben und karamellisieren, dann abkühlen lassen.

Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen und die Gurke in 5 mm große Würfel schneiden.

Zwiebeln im Topf erhitzen, Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Das Öl zugeben und alles fein pürieren.

Zwiebelsud zu den Linsen geben und vermischen. Schnittlauch und Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Matjes in 2 cm große Würfel schneiden und mit Kräutern, Apfel- und Gurkenwürfeln unter die Linsen heben, abschmecken und servieren.

Rainer Klutsch am 14. Juni 2019

Räucherfisch-Happen

Für 4 Personen

Für die Forellenklobchen:

½ Salatgurke	200 g geräuc. Forellenfilet	1/2 TL Koriander, gemahlen
Salz	weißer Pfeffer	150 ml Sahne
2 Stiele Koriander		

Für die Lachs-Häppchen:

150 g Frischkäse	1 TL Wasabi-Paste	4 Scheiben Toastbrot
3 Zweige Dill	150 g Räucherlachs in Scheiben	

Für die Pumpernickel-Taler:

½ Bund Schnittlauch	1 EL Meerrettich	50 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
100 g geräucherte Makrele	8 Pumpernickel-Taler	

Für die Forellenklobchen die Salatgurke schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und leicht salzen.

Forellenfilets in Streifen schneiden und mit gemahlenem Koriander, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zerkleinern.

Dann die Sahne zufügen und alles zu einer glatten Farce mixen. (Fisch und Sahne sollten kalt sein.) (Ist die Farce zu dick, gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, muss man den Cutter ein bisschen länger laufen lassen.) Mit einem Esslöffel aus der Farce kleine Klößchen ausstechen und auf die Gurkenscheiben setzen.

Koriander abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und die Klößchen damit garnieren.

Für die Lachshäppchen den Frischkäse mit dem Wasabi verrühren.

Toastbrot toasten und kreisrund ausstechen. Die Abschnitte zu Würfeln schneiden.

Dill abrausen, trockenschütteln und zerpfeifen.

Je 1 Esslöffel Wasabi-Creme auf den Toasttalern verstreichen und je etwas Räucherlachs darauflegen.

Mit Dill garnieren, Toastwürfel darüber geben und servieren.

Für die Pumpernickel-Taler Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den frisch geriebenen Meerrettich, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und 1 Spritzer Zitronensaft verrühren.

Makrele in kleine Stücke schneiden.

Die Meerrettichcreme auf den Pumpernickel-Taler verstreichen und die geräucherte Makrele darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 14. Juli 2022

Rotbarbe mit mediterranem Gemüse im Fischfond

Für 4 Personen

Für den Kräuter-Fischfond:

1-1,5 kg Knurrhahn, ausgenommen	500 g Suppengemüse	1 Knoblauchzehe
1 kg Riesengarnelen (Kopf, Schale)	1 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker
1 EL Pfefferkörner	1 EL Anissamen	2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Fenchelknolle
3 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	Salz
1 EL weißer Balsamico	1 Prise Zucker	1 Bund Basilikum
1 Bund Schnittlauch		

zusätzlich:

2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Rotbarbenfilets á 60 g
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Knurrhahn abwaschen, halbieren und auf ein Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten braten lassen.

Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. Knoblauch schälen.

Die Garnelen mit kaltem Wasser abspülen, schälen und den Darm entfernen, Garnelen dann im Kühlschrank kalt stellen. Schalen und Köpfe der Garnelen nicht wegwerfen, sondern in einem Topf anrösten. Dann Tomatenmark und Zucker zugeben und ca. 1/2 Minute rösten. Suppengemüse, Knoblauch, Pfefferkörner, Anissamen und Lorbeerblätter zugeben, alles gut vermengen und den Topf vom Herd ziehen.

Den gerösteten Knurrhahn aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, dann zu den Garnelenkarkassen mit in den Topf geben. Mit ca. 3 l kaltem Wasser auffüllen und alles aufkochen lassen. Dann den Fond leicht köchelnd ca. 3 Stunden köcheln lassen.

Anschließend den Fond vorsichtig durch ein feines Passiersieb geben, damit er schön klar bleibt. Den Fond in einen Topf geben, um etwa 1/4 einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Paprika waschen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Dann herausnehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Anschließend die Haut der Schoten abziehen. Paprika vierteln und die Kerne entfernen.

Fenchel waschen, vertikal vierteln. Eine Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Fenchel auf den Schnittstellen kurz anbraten, so dass eine leichte goldgelbe Färbung entsteht. Pfanne abdecken, vom Herd ziehen und so den Fenchel noch durch die Resthitze in der Pfanne garen.

Knoblauch schälen und mit etwas Salz gut zerdrücken. 2 EL Olivenöl, Balsamico, Zucker und Knoblauch zu einer Marinade vermischen. Paprika und Fenchel in eine Schüssel geben und mit der Marinade vermengen.

Basilikum und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter das Gemüse mischen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Blättchen und Nadeln abstreifen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die ungeschälte Knoblauchzehe zugeben und die Garnelen glasig anbraten. Rotbarbenfilets zugeben und auf der Hautseite anbraten. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter überstreuen.

Den Fischfond erhitzen.

Mariniertes Gemüse in tiefe vorgewärmte Teller legen, darauf Fischfilet und Garnelen geben.

Den heißen Fond angießen und servieren. Tipp:
Restlicher Fischfond kann problemlos eingefroren werden. Er kaltete Fonds können am besten portionsweise in kleinen Gefrierdosen einfrieren.

Rainer Klutsch am 27. April 2016

Saibling mit Estragon-Walnuss-Pesto und Mangold-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Estragon-Walnuss-Pesto:

50 g Walnüsse	1 Knoblauchzehe	Meersalz
5 g Pfefferkörner	110 g frischer Estragon	60 ml Walnussöl

Für den Fisch:

4 Saiblingfilets à 120 g	1 EL Mehl	50 ml Butter
1 Knoblauchzehe	Salz	Pfeffer
600 g jungen roten Mangold	1 Bund Lauchzwiebeln	50 g Butter
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für das Estragon-Walnuss-Pesto Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Knoblauch schälen würfeln, mit 2 Prisen Salz und Pfefferkörnern in einem Mörser fein mörsern. Estragon abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Estragonblättchen fein hacken, zugeben und alles im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

Walnüsse hinzugeben, so untermörsern, dass noch kleine Stückchen im Pesto vorhanden bleiben.

Walnussöl nach und nach unterrühren, sodass ein leicht flüssiges Pesto entsteht. Masse. Mit Salz abschmecken.

Saiblingfilets gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und dünn mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. 7. Ofen auf 80 Grad (Umluft: nicht geeignet/Gasherd: max. Stufe 1) vorheizen. Butter und Knoblauch (in der Schale) in einer Pfanne erhitzen. Filets auf der Hautseite einlegen und ca. 1 Minute kross und goldbraun anbraten.

Die Filets wenden und die Pfanne vom Herd nehmen. Filets im Backofen glasig gar ziehen lassen. Mangold putzen, waschen und in ca. 5 cm dicke Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch schälen, fein schneiden und zugeben. Die Lauchzwiebeln darin andünsten.

Mangold zugeben und kurz durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. 12. Mangold mittig auf vorgewärmte Teller verteilen. Saiblingfilets seitlich anlegen, sodass die krosse Haut nach außen zeigt. Estragon-Walnusspesto überträufeln.

Rainer Klutsch am 05. Mai 2017

Geflügel

Coq au Vin

Für 4 Personen

2 EL Olivenöl	1 Poularde in 8 Teilen	1 EL Mehl
500 ml Weißwein	400 ml Geflügelfond	1 Zwiebel
1 Möhre	100 g Sellerie	5 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
500 g kl. Frühkartoffeln	300 g kl. Möhrchen mit Grün	6 Schalotten
100 g Bauchspeck in Scheiben	200 g Champignons	40 g Butter
1 Prise Zucker	3 St. glatte Petersilie	

Das Öl im Bräter erhitzen. Die Poularden-Stücke darin rundherum a. 8 Minuten goldbraun anbraten.

Dann das Mehl darüber stäuben, mit der Hälfte vom Wein ablöschen und diesen einkochen lassen. Danach den restlichen Wein und den Geflügelfond dazu gießen und aufkochen.

Die Zwiebel schälen und grob würfeln.

Die Möhre und den Sellerie schälen, bzw. putzen und ebenfalls grob würfeln.

Thymianzweige waschen und trocken tupfen. Von einem Zweig die Blättchen abnehmen und beiseite stellen.

Die restlichen Thymianzweige, Lorbeerblätter, Möhre, Sellerie und Zwiebel zum Geflügel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 60 Minuten schmoren.

Inzwischen die Kartoffeln gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen.

Die Möhrchen putzen, das Grün, bis auf 1- 2 cm, abschneiden. Möhren ggf. mit einem Sparschäler schälen. 9. Möhren in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest garen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen. Die Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe ganz lassen oder vierteln.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei kleiner Hitze 6 Minuten anrösten.

Den Speck und die Pilze hinzufügen, weitere 5 Minuten mitbraten, mit Pfeffer würzen.

Die garten Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen, nach Wunsch schälen.

Die gegarten Poularden-Stücke aus der Sauce nehmen und abgedeckt warmhalten.

Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf streichen, dabei Schmorzutaten im Sieb gut ausdrücken.

Die Sauc und die Schalotten-Pilz-Speck-Mischung in den Bräter geben, aufkochen und leicht sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

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

Die Poularden-Stücke und Möhrchen in die Sauce geben und kurz darin erhitzen.

In einer Pfanne die restliche Butter schmelzen, die Kartoffeln bei mittlerer Hitze in der Butter leicht braun schwenken, Petersilie untermischen.

Den Coq au Vin in tiefe Teller geben und die Kartoffeln dazu legen, mit Thymianblättchen garniert servieren.

Rainer Klutsch am 16. Juni 2021

Gänse-Keule mit Rotkraut, Petersilien-Kümmel-Kartoffeln

Für 4 Personen

Für die Gänsekeulen:	4 Gänsekeulen	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Bund Suppengemüse	Salz, Pfeffer
750 ml Weißwein		
Für das Rotkraut:	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
900 g Rotkraut	50 g Speck	100 g Butter
2 g Kümmel	1 l Rotwein	Salz, Pfeffer
100 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	1 Stück Sternanis
2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt	
Für die Kartoffeln:	12 Kartoffeln (festk.)	Salz, Pfeffer
1 Bund Petersilie	50 g Butterschmalz	5 g Kümmel

Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Keulen kalt abspülen, trocken tupfen und in einen großen Bräter geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und zum Fleisch geben. Suppengemüse putzen, bzw. schälen und ebenfalls kleinschneiden. Gemüse um die Keulen verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wein und eventuell noch etwas Wasser angießen, sodass die Keulen etwa bis zu einem Drittel in Flüssigkeit garen können. Den Bräter mit einem Deckel verschließen.

Topf in den heißen Backofen stellen. Keulen darin ca. 2 Stunden schmoren. Bei Bedarf übrigen Wein, bzw. etwas Wasser nachgießen.

In der Zwischenzeit für das Rotkraut Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Rotkraut putzen, vierteln und den harten Strunk ausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden. Speck würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen. Speck, Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Kümmel darin anbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen. Das Rotkraut dazugeben und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. $\frac{1}{2}$ Stunde sacht schmoren.

Übrigen Rotwein, Zucker, Zimt, Sternanis, Pimentkörner und Lorbeerblatt in einen Topf geben und offen leicht dickflüssig einkochen.

Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. In kochendem Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen.

Die nach 30 Minuten beim Schmoren entstandene Flüssigkeit vom Rotkohl zur Weinreduktion gießen, alles nochmals kräftig einkochen lassen.

Sobald die Keulen gar sind (Fleisch löst sich vom Knochen), aus dem Schmorfond heben, abtropfen lassen und in einen flachen Bräter geben.

Backofen auf Grillfunktion einschalten. Keulen unter dem Grill des Backofens sacht knusprig grillen, bis das Fett unter der Haut fast komplett ausgebraten und die Haut schön knusprig ist. Inzwischen den Schmorfond von den Gänsekeulen durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Rotkraut unter die Weinreduktion mischen und alles weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln darin heiß schwenken. Petersilie und Kümmel zugeben, abschmecken und durchschwenken.

Gänsekeulen, Rotkraut und Kümmel-Kartoffeln anrichten, die Sauce extra dazu reichen.

Rainer Klutsch am 09. November 2018

Gänse-Keulen mit Sellerie-Püree und Zimt-Maronen-Äpfel

Für die Gänsekeulen:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	150 g Karotten
150 g Sellerieknolle	1 Stange Lauch	3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
4 Gänsekeulen	40 g Zucker	750 ml trockener Rotwein

Für Selleriepüree:

1 kg Knollensellerie	1 Knoblauchzehe	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsebrühe	Salz	2 Rapsöl
2 EL Preiselbeeren		

Für die Zimt-Maronen-Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	1 EL Butter	100 g gegarte Maronen
1 EL Zucker	1 Prise gemahl. Zimt	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	

Für die Gänsekeulen den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Das Gemüse putzen, waschen, abtropfen lassen und in große Würfel schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln, grob zerzupfen. Vorbereitete Zutaten, Lorbeer, etwas Salz und Pfeffer in einem großen Bräter mischen. Die Gänsekeulen gründlich kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen auf das Gemüse legen. Soviel Wasser angießen, dass die Keulen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Bräter zugedeckt in den heißen Backofen schieben und Keulen und Gemüse etwa 1,5 Stunden schmoren, bis sich das Keulenfleisch vom Knochen zu lösen beginnt.

Währenddessen in einem Topf die Hälfte vom Zucker und Rotwein mischen, unter Rühren aufkochen. Dann offen bis auf etwa 100 ml einkochen.

Sellerieknolle schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und grob würfeln. Sellerie, Knoblauch und 1 Prise Salz in einen Topf geben, Weißwein und Brühe angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze weich dünsten.

Für die Schmoräpfel Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelstücke darin rundherum goldgelb anbraten.

Maronen halbieren, mit Zucker und Zimt zu den Äpfeln geben und unterschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden, unter die Äpfel schwenken. Gegarte Keulen dann vorsichtig aus dem Bräter heben, auf ein tiefes Backblech verteilen.

Den Backofen auf 240 Grad Oberhitze oder Grillfunktion schalten.

Die Gänsekeulen auf ein Backblech geben und im heißen Backofen schön kross braten.

Den Schmorsud durch ein feines Sieb in einen Topf passieren.

In einem Topf mit großem Durchmesser restlichen Zucker karamellisieren. Mit dem Schmorsud Kelle für Kelle ablöschen und unter ständigen Rühren einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

Weinsirup unter die Bratensauce rühren, abschmecken und ggf. noch etwas köcheln lassen.

Den Sellerie in einen Mixer geben und fein mixen, dabei das Öl nach und nach untermixen, sodass ein cremiges Püree entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Selleriepüree anrichten, etwas Preiselbeeren obenauf geben, Gänsekeulen und Schmoräpfel anlegen und etwas Sauce angießen. Übrige Sauce dazu servieren.

Rainer Klutsch am 08. November 2019

Gemüse-Rahm-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für 4 Personen

Salz	200 g Karotten	200 g Mangold
2 Schalotten	600 g Hähnchenbrustfilet	Pfeffer
2 EL Olivenöl	300 g feine Bandnudeln	300 ml Geflügelbrühe
80 g Crème-fraîche	1 EL Butter	½ Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Inzwischen Karotten waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Mangold waschen, die Blätter von den Stielen trennen. Die Stiele fein schneiden, die Blätter grob schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden.

Fleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Das Fleisch leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen.

Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt kurz warm stellen.

Nudeln ins kochende Wasser einstreuen. Unter gelegentlichem Durchrühren bissfest garen.

Schalotten, Karotten und Mangoldstiele im Bratfett in der Fleischpfanne kurz anbraten, dann Mangoldblätter zugeben und andünsten.

Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

Crème fraîche unter das Gemüse rühren, einmal kurz aufkochen lassen.

Das Fleisch zugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Nudeln zugeben und alles durchschwenken.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter die Nudeln schwenken. Geschnetzeltes und Nudeln anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 02. April 2020

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Curry-Soße und Ananas

Für 4 Personen

Für den Reis:

250 g Wildreis	Salz	1 Zwiebel
1 EL Sonnenblumenöl	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

1/2 frische Ananas	4 Hähnchenbrustfilets	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Sonnenblumenöl	2 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt	1 EL Currypulver	500 ml Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer	2 EL Mehl	70 ml Milch

Den Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser ca. 30 Minuten weich kochen.

Die Ananas schälen, der Länge nach vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Das Fleisch in Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf die Hälfte vom Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin anschwitzen.

Dann die Ananasstücke zusammen mit den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt dazugeben. Das Currypulver darüber streuen, untermischen und leicht anrösten.

Anschließend die Hühnerbrühe angießen, aufkochen und dann leicht köcheln lassen.

In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin kurz von allen Seiten kräftig anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstreifen zum Saucenansatz geben und weiter köcheln lassen.

Mit ca. 20 ml Wasser den Bratensaft in der Fleischpfanne lösen und diesen ebenfalls zum Saucenansatz geben.

Das Mehl vorsichtig unterrühren. Die Milch angießen und alles ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Reis die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin knusprig rösten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Geröstete Zwiebeln und die Hälfte der Petersilie unter den gekochten Reis mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reis in tiefen Tellern anrichten und das Geschnetzelte obenauf geben, mit restlicher Petersilie bestreuen.

Rainer Klutsch am 02. Februar 2018

Hähnchen-Nuggets mit Mandel-Salsa

Für 4 Personen

Für die Salsa:

80 g geschälte Mandeln	3 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
1 EL Kapern	3 EL Olivenöl	4 EL heller Balsamico
200 g Tomaten	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1/2 Bund glatte Petersilie	100 g Fetakäse (45%)

Für die Hähnchen-Nuggets:

600 g Hähnchenbrustfilets	1 rote Spitzpaprika	1 rote Chilischote
2 Frühlingszwiebeln	60 g Blauschimmelkäse	80 g Mandelmehl (entölt)
2 Bio-Eier	Salz	Pfeffer
4 EL Butterschmalz		

Für die Salsa die Mandeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Nuggets die Hähnchenbrustfilets abrausen, trocken tupfen und in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

Die Spitzpaprika und die Chilischote waschen, halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln.5.

Hähnchenfleisch, Paprika, Chili, Frühlingszwiebeln, Gorgonzola, Mandelmehl und Eier mit den Händen gründlich vermengen, kräftig salzen und pfeffern. Die Masse kurz ziehen lassen.

Inzwischen für die Salsa die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und sehr fein schneiden.

Kapern fein hacken und mit Zwiebeln, Knoblauch, Öl und Essig verrühren.

Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln und untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Aus der Hähnchenmasse kleine, runde Nuggets formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nuggets darin von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten goldbraun braten.

Feta zerbröseln und mit Petersilie sowie gerösteten Mandeln unter die Salsa mischen.

Die Hähnchen-Nuggets auf Teller verteilen und die Mandelsalsa dazu erreichen.

Rainer Klutsch am 22. April 2022

Sommer-Club-Sandwich

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

600 g Bio-Hähnchenbrustfilet	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin

Für die Ofentomaten:

400 g Cherry-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz
1 EL heller Rohrohrzucker		

Für die Mayonnaise:

50 g Parmesan	1 Bund Basilikum	1 Eigelb (extrafrisch)
1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Zitronensaft	120 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Knoblauchzehe

Zusätzlich:

1 Bund Rucola	200 g Mozzarella	50 g Parmesan
1/2 Kastenweißbrot		

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Die Hähnchenbrustfilets abwaschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine ofenfeste Form mit wenig Olivenöl einreiben und das Fleisch nebeneinander einlegen.

Den Knoblauch schälen, in feine Streifen schneiden und auf den Hähnchenfilets verteilen.

Rosmarin abrausen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen.

Rosmarinnadeln über das Fleisch streuen und mit restlichem Olivenöl gleichmäßig beträufeln.

Die Tomaten waschen und abtrocknen. Ein Blech mit Backpapier belegen und die Tomaten darauf verteilen. Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Rohrohrzucker bestreuen.

Die Hähnchenbrustfilets auf der unteren Schiene und die Tomaten auf der oberen Schiene gemeinsam für 20 Minuten im heißen Backofen rösten.

In der Zwischenzeit für die Mayonnaise Parmesan fein reiben. Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Eigelb mit dem Senf und dem Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Handrührer verrühren. Dann unter ständigem Rühren das Öl in einem feinen Strahl hinzufügen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Den Parmesan und Basilikum unter die Mayonnaise heben. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Knoblauch abschmecken.

Rucola waschen und abtropfen lassen. Den Mozzarella abtropfen und in Scheiben schneiden. Parmesan mit dem Sparschäler in dünne Spalten hobeln.

Die gegarten Hähnchenbrustfilets leicht abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Das Brot in 12 Scheiben schneiden und goldbraun toasten.

Die Toastscheiben mit Mayonnaise bestreichen. 1/3 der Toastscheiben mit Hähnchenbrust, nun Parmesanspalten und zuletzt mit Rucola belegen, jeweils mit einer Toastscheibe (die bestrichene Seite nach unten!) belegen. Diesen Toast auch von oben mit Mayonnaise bestreichen und mit Mozzarella-Scheiben und Ofentomaten belegen. Mit den restlichen Toastscheiben abdecken.

Das Sandwich mit einem scharfen Messer diagonal durchschneiden. Wer mag kann es mit Zahnstochern zusammenhalten. Dazu passt ein Sommersalat.

Tipp: Für die vegetarische Variante einfach die Menge an Tomaten und Mozzarella nach Belieben erhöhen.

Rainer Klutsch am 03. August 2020

Zitronen-Hähnchen mit grünem Blumenkohl-Salat

Für 4 Personen

1 Bio-Hähnchen (ca. 1,2 kg)	Pfeffer	Salz
2 Bio-Zitronen	3 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl		

Für den Salat:

2 Bund gemischte Kräuter	1 Blumenkohl	2 Lauchzwiebeln
150 g Kultur-Heidelbeeren	1 Bio-Zitrone	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Das Hähnchen von innen und außen gründlich kalt waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Innen großzügig pfeffern und etwas salzen. Die lose am Hals hängende Haut nach hinten auf den Hähnchenrücken ziehen und mit einer Rouladennadel oder einem Zahnstocher feststecken. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und mit der flachen Hand ca. 30 Sekunden kräftig auf dem Tisch rollen, bis sie weich sind. Mit einer Kuchengabel rundum mehrmals einstechen, dabei möglichst wenig Saft austropfen lassen. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Die Zitronen im Ganzen, Thymianzweige und ungeschälte Knoblauchzehen in die Bauchhöhle des Hähnchens stecken. Die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Die Flügel mit Küchengarn an den Körper binden.

Das Hähnchen von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl bepinseln.

Das Hähnchen mit dem Brust nach unten in einen Bräter legen. Auf mittlerer Schiene ohne Deckel im heißen Ofen 30 Minuten braten.

Dann das Hähnchen wenden (die Hähnchenbrüste sollen jetzt oben sein) und weitere 30 Minuten braten.

Anschließend den Backofen auf 200 Grad Ober-/ und Unterhitze einstellen und das Hähnchen weitere ca. 25 Minuten fertig braten, bis die Haut schön knusprig ist.

In der Zwischenzeit die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Den Blumenkohl waschen und einschließlich des Strunks grob zerteilen. Portionsweise in einen stabilen Cutter geben und mit Intervall-/Puls-Funktion zu Kohlkrümeln mixen. Dabei nach und nach die Kräuterblätter zugeben.

Wenn alles gemixt ist, den Kohl-Kräuter-Mix kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, in ein feines Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, der Länge nach in Streifen schneiden und dann fein schneiden. Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen.

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

Den Blumenkohl mit Lauchzwiebeln, Olivenöl, Zitronenabrieb und -saft vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Heidelbeeren locker untermischen oder darüberstreuen.

Das Hähnchen aus dem Ofen herausnehmen und in Portionsstücke tranchieren. Mit dem Blumenkohlsalat servieren.

Rainer Klutsch am 20. August 2020

Hack

Gefüllte Frikadellen mit Joghurt-Dip

Für 4 Personen

4 Eier	3 Schalotten	1 EL Butter
100 ml Milch	1 Brötchen vom Vortag	1/2 Bd. glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	600 g gemischtes Hackfleisch	1 TL Majoran, getrocknet
Salz	Pfeffer	1 EL eingel. Kapern
4 EL Pflanzenöl	150 g Friséesalat	2 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf	3 EL Rapsöl	1 Bund Schnittlauch
250 g Natur-Joghurt (3,8%)	1 Spritzer Zitronensaft	

Für die Füllung die Hälfte der Eier hart kochen, anschließend auskühlen lassen und pellen. Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten darin goldgelb anschwitzen.

Die Milch in einem Topf erhitzen, dann über das gewürfelte Brötchen in einer Schüssel geben und einweichen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Hackfleisch mit der Hälfte der Schalotten, Knoblauch, restlichen (rohen) Eiern, dem eingeweichten Brötchen, Petersilie, Majoran, etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.

Für die Füllung die hart gekochten Eier würfeln, die Kapern hacken.

Eier, Kapern und restliche Schalotten vermischen.

Die Hackmasse zu Frikadellen formen, jeweils ein Loch hineindrücken und etwas Eier-Schalotten-Masse einfüllen. Hackmasse um die Füllung schließen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin rundherum knusprig braun braten.

Den Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Aus Essig, Senf, Rapsöl, Salz und Pfeffer ein Dressing mischen und den Salat damit marinieren. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Joghurt mit Schnittlauch vermischen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frikadellen mit dem Joghurdip und Salat servieren.

Rainer Klutsch am 03. Februar 2021

Gefüllte Hackfleisch-Küchle mit Senf-Soße

Für 4 Personen

Für die Fleischküchle:

300 g Hokkaido-Kürbis	1 Zweig Rosmarin	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Bund Petersilie
1 Zwiebel	400 g Rinderhack	2 Eier
Salz	Pfeffer	Muskat
1 EL Paprikapulver, scharf	2 EL geschälte Kürbiskerne	200 g Weißbrotbrösel
4 EL Butterschmalz		

Für die Senfsoße:

2 Eigelb	100 g geklärte Butter	3 EL mittelscharfer Senf
1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer	20 ml Weißwein

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kürbis entkernen und in Würfel schneiden.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und grob schneiden.

Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbiswürfel gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. 6. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rinderhack mit Eiern, Petersilie und Zwiebeln glatt verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika kräftig würzen. Die Masse ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Geschmorten Kürbis klein schneiden, mit den Kürbiskernen mischen.

Aus der Hackmasse ca. 8 gleichgroße, tennisballgroße Kugeln formen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und mit Kürbis füllen. Hackmasse um die Füllung formen, etwas flach drücken. Fleischküchle in den Weißbrotbröseln wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleischküchle darin auf beiden Seiten ca. 4 Minuten goldgelb braten. Warm stellen.

Für die Senfsoße Eigelbe über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. 13. Die geklärte Butter nach und nach unter das schaumige Eigelb rühren. Mit Senf und Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Danach den Weißwein nach und nach unter die Soße rühren.

Fleischküchle mit der Soße anrichten.

Rainer Klutsch am 20. Oktober 2017

Gefüllte Paprika

Für 4 Personen

Für die Sauce:

1 rote Paprikaschote	2 Fleischtomaten	1 Gemüsezwiebel
2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe	600 g Pelati-Tomaten (Dose)
150 ml Gemüsebrühe	2 Zweige Thymian	Salz
Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß	

Für die gefüllte Paprika:

8 gelbe Spitzpaprika	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
500 g Hackfleisch, gemischt	100 g Milchreis	Salz
Pfeffer	1 EL Paprikapulver, edelsüß	3 EL Olivenöl

Zusätzlich:

1/2 Bund Basilikum	150 g Schmand
--------------------	---------------

Für die Sauce Paprika waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Paprika in kleine Würfelchen schneiden.

Tomaten waschen, den Strunk entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls klein würfeln.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Knoblauch schälen, andrücken und zugeben. Paprika untermischen und kurz dünsten.

Pelati-Tomaten und frische Tomaten zugeben, Gemüsebrühe angießen.

Thymianzweige abbrausen und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles ca. 25 Minuten offen köcheln lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Paprikaschoten gründlich waschen, den Stiel kreisrund ausschneiden und die Paprika entkernen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln.

Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Milchreis in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles gut verkneten, so dass eine geschmeidige Masse entsteht.

Dann die Hackmasse in die Paprikaschoten füllen und gut andrücken, dabei darauf achten, dass keine Luft in den Paprikaschoten ist.

Das Olivenöl in einem großen ofenfesten Schmortopf erhitzen, die Paprikaschoten mit der gefüllten Seite in den Topf stellen, so dass das Hackfleisch an der Schotenöffnung anbrät.

Sind die Paprika leicht angebraten, die Tomatensauce angießen und die Paprika zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Gefüllte Paprika auf Teller verteilen, mit der Sauce umgießen. Je einen Klecks Schmand auf die Sauce geben und mit Basilikumstreifen bestreuen. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Rainer Klutsch am 29. Juli 2022

Hack-Bällchen in Sesam-Kruste mit Senfkohl

Für 4 Personen

Für die Hackbällchen:

2 Lauchzwiebeln	14	5 Stängel frischer Koriander
5 g frischer Ingwer	50 g Weißbrot, ohne Rinde	600 g Hähnchenbrustfilet
1 Ei	0,5 Bio-Zitrone	1 TL Kreuzkümmel
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer
4 EL Sesam	3 EL Sesamöl	

Für den Senfkohl:

8 Mini Pak Choi (Senfkohl)	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
5 g frischer Ingwer	1 EL Sesamöl	2 EL Sojasauce
Salz	Pfeffer	

Für die Hackbällchen die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Röllchen schneiden.

Den Koriander abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen.

Ein paar Blätter für die Deko beiseitelegen, die restlichen Blätter fein schneiden.

Ingwer schälen und fein schneiden.

Das Brot in etwas Wasser einweichen.

Die Hähnchenbrustfilets abwaschen, trockentupfen und klein schneiden.

Das Brot ausdrücken, zerzupfen und mit den Fleischstücken und dem Ei im Mixer zu einer Farce pürieren.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Zwiebellauch, geschnittenen Koriander, Ingwer, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer zur Farce geben und gut untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse Bällchen (etwa die Größe von Tischtennisbällen) formen. Sesam in eine flache Form geben und die Bällchen darin rollen.

In einer Pfanne das Sesamöl erhitzen und die Bällchen darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten.

Währenddessen den Pak Choi putzen und waschen. Dafür den Strunkansatz abschneiden und die Blätter lösen. Evtl. unschöne äußere Blätter entfernen. Pak Choi Blätter unter fließendem Wasser abspülen, dann gut abtropfen lassen bzw. abtrocknen.

Die feinen Blätter von den gröberen Stielen trennen und beiden in Stücke bzw. breite Streifen schneiden Zwiebel und Knoblauch schälen und feinhacken.

Den Ingwer schälen und sehr fein hacken oder fein reiben.

In einer großen Pfanne das Sesamöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Den Ingwer und zunächst die festeren Kohlstücke dazugeben und anbraten.

Nach ca. 2 Minuten die grünen Kohlblattstreifen dazugeben, kurz mit braten und mit der Sojasauce ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gebratenen Pak Choi auf die Teller geben, die Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und daraufsetzen, mit restlichen Korianderblättchen bestreuen.

Rainer Klutsch am 16. September 2021

Hack-Pfanne mit griechischen Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudelpfanne:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 kleine gelbe Zucchini
2 grüne Spitzpaprika	1 EL Pflanzenöl	300 g Rinderhackfleisch
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel	1/2 TL Paprikapulver	Salz
Pfeffer	2 EL Tomatenmark	500 ml Wasser
250 g Risoni		

Für den Dip:

1/2 Bund glatte Petersilie	3 Stängel Minze	1/2 Bio-Zitrone
200 g Naturjoghurt	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.

Paprika waschen, halbieren, putzen und in Ringe schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Hackfleisch darin kross und krümelig braun anbraten. Gleich zu Beginn Kreuzkümmel und Paprikapulver hinzufügen, salzen und pfeffern.

Zum angebratenen Hackfleisch Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und Paprika geben und anbraten. Wenn das Gemüse etwas Farbe angenommen hat, das Tomatenmark unterrühren und das Wasser angießen.

Die Nudeln dazugeben und auf kleinster Stufe ca. 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Dip Petersilie und Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abnehmen und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Den Joghurt in eine Schüssel geben, mit den Kräutern, Salz Pfeffer und Zitronenabrieb vermengen und abschmecken.

Die Nudel-Pfanne auf Teller verteilen und den Dip dazu reichen.

Tipp:

Dazu passt ein frischer Feldsalat mit Apfel. Dafür 150 g Feldsalat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern. Fürs Dressing 1 TL Honig, 1 TL Senf, 1,5 EL Apelessig und 3 EL Sonnenblumenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen kleinen Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Würfel schneiden. Feldsalat mit Apfel mischen und mit dem Dressing marinieren.

Rainer Klutsch am 28. Oktober 2022

Hackbraten mit Brennessel-Spinat

Für 4 Personen

Für den Hackbraten:

2 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe	Salz	700 g Hackfleisch, gemischt
1 Ei	1 EL Paprikapulver, edelsüß	80 ml Wasser, lauwarm
Pfeffer	75 g Weißbrot-Brösel	

Für Spinat, Eier:

50 g Butter	800 g Brennessel-Triebe	Salz
Pfeffer	4 EL Essig	4 Eier

Für den Hackbraten die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Petersilienblättchen fein schneiden.

Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.

Hackfleisch, Ei, Knoblauch, frittierte Zwiebeln, Paprikapulver und Petersilie in eine Rührschüssel geben und glatt verkneten. Nach und nach lauwarmes Wasser zugeben und gründlich unterarbeiten, bis eine weiche und luftige Hackmasse entsteht.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Hackbratenteig mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Hackmasse in eine Kastenform (ca. 25 cm lang) geben und glatt einstreichen.

Masse dann aus der Form vorsichtig auf ein dick mit Semmelbrösel bestreutes Arbeitsbett stürzen. Rundum in den Semmelbröseln wenden. Hackbraten wieder in die Form legen.

Hackbraten im heißen Backofen ca. 35-40 Minuten braten, bis er durchgart ist.

In der Zwischenzeit für den Brennesselspinat Butter erhitzen und klären.

Brennesseltriebe verlesen, abspülen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Gut abtropfen lassen, dann mit einem Pürierstab (Stabmixer) zerkleinern.

Etwas Salz, Pfeffer und geklärte Butter zum Brennesselpüree geben und alles zu einem feinen Spinat pürieren. Kurz warm halten.

Für die pochierten Eier reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Essig zugeben.

Eier einzeln z. B. in eine Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen durch schnelles Rühren einen Strudel im Pochierwasser erzeugen. Dann nacheinander je ein Ei in die Mitte des Strudels gleiten lassen.

Bei schwach siedendem Wasser 3-4 Minuten pochieren. Dann Ei mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser heben. Kurz in lauwarmem Salzwasser spülen, abtropfen lassen.

Hackbraten aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form stürzen, dann in Scheiben schneiden.

Spinat auf vorgewärmten Tellern anrichten, pochierte Eier aufsetzen. Hackbraten anlegen und sofort servieren.

Rainer Klutsch am 01. Juni 2018

Hackbraten mit Kartoffel-Salat

Für 6 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1 kg Kartoffeln, festk.	Salz	1 Zwiebel
40 ml Branntweinessig	1 Prise Zucker	125 ml Gemüsebrühe
60 ml Sonnenblumenöl	Pfeffer	

Für Hackbraten, Röstgemüse:

5 Eier	2 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
150 g Karotten	150 g Knollensellerie	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	Salz	1 kg Hackfleisch, gemischt
2 EL Paprikapulver, rosenscharf	Pfeffer	100 ml Wasser, lauwarm
100 g Semmelbrösel	20 g Zucker	

Die Kartoffeln gut waschen und in leicht gesalzenem Wasser 20-30 Minuten garen, abgießen, ausdampfen lassen und heiß pellen.

Die Zwiebel abziehen, fein schneiden, mit Essig, Zucker verrühren und in eine Salatschüssel geben. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Salat-Schüssel geben.

Brühe in einem Topf aufkochen lassen und mit Salz abschmecken. Ein Viertel der Brühe über die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Alles ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Kartoffeln die ganze Flüssigkeit aufgesogen haben.

Den Vorgang mit der restlichen Brühe wiederholen. Öl untermischen, den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Hackbraten in einem Topf Wasser aufkochen. 4 Eier darin ca. 10 Minuten hart kochen, herausnehmen, kalt brausen und schälen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Karotten und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.

Das Hackfleisch mit dem übrigen Ei, Knoblauch, frittierten Zwiebeln, Paprikapulver, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Nach und nach 100 ml lauwarmes Wasser zugeben und gründlich unterarbeiten, bis eine weiche und luftige Hackmasse entsteht.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Hälfte der Hackmasse in eine Kastenform (ca. 30 cm lang) geben. Längs in die Mitte eine Vertiefung drücken und die hartgekochten Eier hineinlegen. Die übrige Hackmasse darauf geben und andrücken.

Die Weißbrotbrösel auf einer Platte verteilen. Den Hackbraten aus der Form stürzen und rundum in den Weißbrotbröseln wenden.

Eine Auflaufform mit dem Zucker bestreuen. Karotten- und Selleriewürfel darin wenden.

Den Hackbraten mittig in die Auflaufform setzen. Auflaufform auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen geben und den Hackbraten ca. 35 Minuten braten, bis er durchgegart ist.

Das Gemüse in der Form ab und zu wenden.

Den Hackbraten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Hackbraten und Röstgemüse anrichten, dazu den Kartoffelsalat servieren.

Rainer Klutsch am 23. Dezember 2021

Hackbraten mit Röstgemüse und Kartoffel-Zwiebel-Püree

Für 6 Personen

Für den Hackbraten:

5 Eier	2 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
150 g Karotten	150 g Knollensellerie	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	Salz	800 g Hackfleisch, gemischt
2 EL Paprikapulver, rosenscharf	Pfeffer	80 ml Wasser, lauwarm
100 g Weißbrot-Brösel	20 g Zucker	

Für das Kartoffel-Zwiebelpüree:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	2 Zwiebeln
100 ml Milch	50 g Butter	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für den Hackbraten in einem Topf Wasser aufkochen. 4 Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Herausnehmen, kalt abbrausen und schälen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Topf mit dem Öl für später zur Seite stellen.

Karotten und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben.

Das Hackfleisch mit dem übrigen Ei, Knoblauch, frittierten Zwiebeln, Paprikapulver, Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Nach und nach lauwarmes Wasser zugeben und gründlich unterarbeiten, bis eine weiche und luftige Hackmasse entsteht.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Die Hälfte der Hackmasse in eine Kastenform (ca. 30 cm lang) geben.

Längs in die Mitte eine Vertiefung drücken und die hartgekochten Eier hineinlegen.

Die übrige Hackmasse darauf geben und andrücken.

Die Weißbrotbrösel auf einer Platte verteilen. Den Hackbraten aus der Form darauf stürzen und rundum in den Weißbrotbröseln wenden.

Eine Auflaufform mit dem Zucker austreuen. Karotten- und Selleriewürfel darin wenden. Den Hackbraten mittig in die Auflaufform setzen. Auflaufform auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen geben und den Hackbraten ca. 55 Minuten braten, bis er durchgegart ist. Das Gemüse in der Form während des Bratens gelegentlich wenden.

Für das Kartoffel-Zwiebelpüree die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Das Sonnenblumenöl im Topf nochmals erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun frittieren.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln pellen und mit zerdrücken.

Die Milch und Butter in einem Topf erwärmen, bis die Butter schmilzt.

Anschließend unter die Kartoffeln rühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Röstzwiebeln aufstreuen.

Den Hackbraten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.

Hackbraten und Röstgemüse anrichten, dazu das Püree servieren.

Rainer Klutsch am 07. Februar 2020

Krautfleckerl mit Fleisch-Bällchen

Für 4 Personen

Für die Krautfleckerl:

300 g Hartweizenmehl	Salz	3 Eier
4 EL Olivenöl	Mehl	750 g Spitzkohl
1 Zwiebel	1 TL Zucker	20 g Butter
$\frac{1}{2}$ EL Kümmel	Pfeffer	200 ml Gemüfefond
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für die Fleischbällchen:

1 Schalotte	1 TL Butter	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	150 g gemischtes Hackfleisch	1 Eigelb
Salz	Pfeffer	2 EL Butterschmalz

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. In der Zwischenzeit für die Fleischbällchen Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen.

Das Brötchen in Wasser einweichen.

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

Das Hackfleisch mit fein gewürfelter Schalotte, eingeweichtem Brötchen und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Klöße (ca. 3 cm Durchmesser) aus der Masse formen.

Die Hackbällchen in einer Pfanne in 2 EL heißem Butterschmalz braten.

Den Nudelteig 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 und in grobe Streifen schneiden. Dabei den Strunk und die dicken Blattrippen entfernen, bzw. 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.

Butter, Kümmel, etwa 1 TL Salz und reichlich Pfeffer 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 kochendem Salzwasser 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 und den Hackbällchen mischen. Mit den Kräutern bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 30. April 2020

Lasagne

Für 4 Personen

Für die Hackfleischsauce:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 Karotten
150 g Sellerie	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl	600 g Rinderhackfleisch	2 EL Tomatenmark
500 g Tomaten, stückig	250 ml Rinderbrühe	Salz, Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

3 EL Butter	3 EL Mehl	500 ml Gemüsebrühe
400 ml Sahne	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer, Muskat

Außerdem:

12 Lasagne-Nudelplatten	60 g Parmesan	60 g Gruyère
-------------------------	---------------	--------------

Für die Hackfleischsauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Karotten und Sellerie schälen, waschen und fein würfeln.

Rosmarin- und Thymianzweige abbrausen und trocken schütteln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen. Das Hackfleisch zugeben und rundum anbraten.

Dann die Gemüsewürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen.

Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin und Thymianzweige einlegen und alles aufkochen. Die Sauce ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und gut anschwitzen. Unter Rühren die Brühe hinzufügen. Aufkochen und andicken lassen.

Dann die Sahne einrühren.

Thymian abbrausen, trocken schütten und die Blättchen abzupfen.

Béchamelsauce mit Thymian aromatisieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Eine Lasagneform (ca. 20 x 30 cm) mit etwas Béchamelsauce ausstreichen. Eine Schicht Nudelplatten auflegen. Etwas Hackfleischsauce darauf geben, darauf etwas Béchamel geben. Eine weitere Schicht Nudelplatten darüberlegen. Hackfleischsauce und Béchamel weiter schichten wie beschrieben. Mit einer Nudelplatte enden. Diese mit Béchamel bestreichen.

Parmesan und Gruyère fein reiben und die Lasagne damit bestreuen.

Lasagne in den heißen Backofen schieben, ca. 40 Minuten goldbraun backen.

Die fertige Lasagne vor dem Servieren kurz in der Form ruhen lassen.

Rainer Klutsch am 10. Februar 2022

Weißer Bolognese mit Bandnudeln

Für 4 Personen

Für die weiße Bolognese:

4 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	4 EL Olivenöl	300 g Rinderhackfleisch
300 g Schweinehackfleisch	2 EL Butter	Salz
Pfeffer	300 ml trockener Weißwein	200 ml Fleischbrühe
3 Zweige Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln:

100 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
1 Ei	100 ml Wasser	2 Stiele glatte Petersilie

Außerdem:

Parmesan im Stück

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und andrücken.

Karotte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Selleriestangen waschen, entfädeln und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen und Rinder- und Schweinehackfleisch darin bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten unter Rühren braten.

Dann Butter, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten.

Karotte und Sellerie zugeben und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Wein angießen und diesen fast vollständig einkochen.

Dann die Fleischbrühe zugeben und zugedeckt die Sauce bei milder Hitze ca. 40 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder mal wieder umrühren.

In der Zwischenzeit für den Nudelteig Mehl und Weizengrieß mischen.

Salz, Ei und etwas Wasser zugeben und alles gründlich glatt verkneten, dabei nach und nach restliches Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Nudelteig entsteht. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Rosmarin, Lorbeerblatt und Petersilie abbrausen und trocken schütteln.

Nach 40 Minuten Garzeit Rosmarin und Lorbeerblatt in die Hackfleischsauce geben und noch etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Den Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, dabei einige Petersilienblätter in den Teig einarbeiten und zu Bandnudeln schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise etwa 2 Minuten garen. Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen.

Restliche Petersilie fein schneiden. Rosmarinzweige und Lorbeerblatt aus der Hackfleischsauce nehmen. Petersilie untermischen und die Sauce abschmecken.

Nudeln mit der Sauce anrichten. Nach Belieben noch frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Rainer Klutsch am 24. September 2020

Wirsing-Rouladen mit Hackfüllung

Für 4 Personen:

1 Kopf Wirsingkohl (1,5 kg)	Salz	1 Brötchen vom Vortag
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	3 EL Öl
0,5 Bund glatte Petersilie	500 g gem. Hackfleisch	1 Ei
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben	2 EL Tomatenmark
100 ml trockener Weißwein	600 ml Gemüsebrühe	1 EL Mehl

Außerdem:

Küchengarn

Vom Kohl die äußeren, evtl. welken Blätter lösen. Weitere 12 große, schöne Blätter nach und nach lösen, waschen und abtropfen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen, die Wirsingblätter darin nach und nach etwa 1-2 Minuten blanchieren.

Wirsingblätter kalt abschrecken, abtropfen lassen und gründlich trocken tupfen.

Die dicken Blattrippen der Wirsingblätter flach- oder ausschneiden.

Den übrigen Wirsing vierteln, Strunk und dicke Blattrippen ausschneiden. Kohl in Streifen schneiden.

Brötchen in Stücke schneiden oder brechen und in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und Knoblauch und Hälfte Zwiebeln darin goldbraun braten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und hacken.

Für die Füllung Hackfleisch, Ei und ausgedrücktes Brot in eine Rührschüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und der Hälfte vom Tomatenmark würzen. Zwiebel-Mix und Petersilie zugeben und alles gründlich glatt verkneten.

Jeweils 2 Wirsingblätter leicht überlappend auf einer Arbeitsfläche auslegen. Hackfüllung darauf verteilen.

Kohlblätter von beiden Seiten über die Füllung klappen und fest aufrollen. Rouladen mit Küchengarn fixieren.

Restliches Öl in einem großen Schmortopf erhitzen. Die Rouladen darin rundherum sacht goldbraun anbraten, beiseitestellen.

Übrige Zwiebeln im Bratfett anbraten, Rest Tomatenmark einrühren und kräftig anrösten. Wein angießen und fast vollständig einkochen lassen.

Dann Wirsingstreifen zugeben und unter Wenden andünsten. Brühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Rouladen wieder einlegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten sacht schmoren. Eventuell noch etwas Brühe nachgießen und Rouladen und Kohl gelegentlich wenden.

Mehl und 2 EL kaltes Wasser verrühren.

Rouladen aus dem Schmorkohl heben und zugedeckt warm stellen. Flüssigkeit vom Schmorkohl nach Belieben offen etwas einkochen. Angerührtes Mehl unter den Schmorkohl rühren, leicht binden und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Kohl abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen.

Die Rouladen wieder einlegen und alles weitere 2 Minuten sacht köcheln und nochmals heiß werden lassen.

Rouladen und Schmorkohl anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Rainer Klutsch am 08. Dezember 2022

Kalb

Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	600 g Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel	Salz	Pfeffer
3 EL Butterschmalz		

Für das Geschnetzelte:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g Shiitake-Pilze
500 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	200 ml Fleischbrühe
150 g Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Für das Geschnetzelte Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und würfeln.

Das Kalbfleisch in ca. 5 mm feine Streifen schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Darin die Fleischstreifen bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.

Dann die Fleischstreifen in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen.

Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin hellbraun braten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann mit Fleischbrühe ablöschen und kurz köcheln lassen.

Sahne und den aufgefangenen Bratensaft zugeben und die Pilzsauce cremig einkochen.

In der Zwischenzeit für die Rösti die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Fleischscheiben zur Sauce geben und ca. 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen.

Das Geschnetzelte und Rösti anrichten.

Rainer Klutsch am 15. Februar 2019

Kartoffel-Gratin mit Geschnetzeltem

Für 4 Personen:

Für das Kartoffelgratin:

750 g Kartoffeln, festk.	0,5 Knoblauchzehe	200 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	1 EL Butter	60 g Bergkäse

Für das Geschnetzelte:

3 Schalotten	400 g Speisepilze	1 Bund glatte Petersilie
600 g Kalbsrücken	Salz	Pfeffer
1 Prise Paprikapulver	2 EL Rapsöl	100 ml Weißwein
150 ml Kalbsfond	200 g Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen Für das Gratin die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, den Knoblauch schälen.

Milch, Sahne und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stark aufkochen.

Die Kartoffelscheiben in den kochenden Milch-Sahne-Mix geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Knoblauchzehe herausnehmen. In vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Für das Geschnetzelte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden.

Pilze putzen und vierteln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischscheiben darin von allen kurz anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen.

Dann die Pilze mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsfond und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen lassen.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken.

Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Das Fleisch mit dem ausgetretenen Fleischsaft in die Pilzsauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken.

Rainer Klutsch am 07. Januar 2021

Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	3 Stängel Salbei	3 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Für die Nudeln:

2 Stängel Salbei	250 g Semola	1 Ei
Salz	80 ml Wasser	2 EL Butter

Für die Scaloppine:

600 g Kalbsoberschale	150 g Serranoschinken	50 g Butterschmalz
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis halbieren und entkernen. Dann die beiden Kürbishälften vierteln, so dass Kürbisschiffchen entstehen. Kürbisspalten in einen Schmortopf setzen.

Salbei und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob schneiden.

Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbisspalten gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und den Kürbis ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend den Kürbis abkühlen lassen.

Für die Salbeinudeln den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Das Ei, Salbei und 1 Prise Salz zugeben, etwas Wasser angießen und alles zu einem sehr festen Teig verkneten. Tipp: Zunächst etwas weniger Wasser nehmen und den Teig sehr fest ankneten, dann nach und nach weiteres Wasser unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 1 Minute kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in 8 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben ca. 5 mm dünn plattieren. Die abgekühlten Kürbisspalten aus dem Topf heben, den entstandenen Schmorfond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Kürbisspalten mit jeweils einer Scheibe Schinken wickeln und auf ein Backblech setzen.

Den Backofen auf Oberhitze bzw. Grillfunktion stellen, die Kürbisspalten bei Oberhitze kurz erhitzen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Nudeln kurz darin warm schwenken.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe einlegen und die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils etwa 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Scaloppine, Nudeln und Kürbisspalten anrichten.

Rainer Klutsch am 04. August 2017

Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à 180 g	300 g altback. Weizenbrot	50 g Mehl
2 Eier	Salz	Pfeffer
200 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden. Zum Braten Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden

Schnitzel mit jeweils einer Zitronenspalte anrichten. Dazu passt z.B. Kartoffel-GurkenSalat. Für den Salat 600 g festkochende Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen. Eine Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke fein hobeln. Geschälte Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden, mit den Gurken in eine Schüssel geben. 250 ml Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Zwiebel fein schneiden und in die Brühe geben. 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer, 3 EL Essig und 6 EL Pflanzenöl zu den Kartoffeln geben und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffel-Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Rainer Klutsch am 10. Mai 2019

Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren

Für 4 Personen

5 Kartoffeln, festk.	Salz	4 Kalbsschnitzel
5 Eier	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
350 g Butterschmalz	300 g altbackenes Weizenbrot	50 g Mehl
5 große Möhren	1 Knoblauchzehe	80 g Butter
2 Prisen Zucker	1 Zitrone	

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbrüsten, in leicht gesalzenem Wasser garen.

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 3 Eier etwa 8 Minuten kochen.

Eier kalt abschrecken und schälen.

Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken und schälen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3).

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

Kartoffeln und Eier in dünne Scheiben schneiden und mit der fein geschnittenen Petersilie in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 1/4 vom Butterschmalz erwärmen und über Kartoffeln und Ei träufeln.

Kartoffel-Mischung im heißen Backofen gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Übrige Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Möhren putzen, schälen und grob reiben.

Knoblauch abziehen und halbieren. Butter und Knoblauch in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Möhren und Zucker zugeben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

Zum Braten restliches Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden

Schnitzel, kandierte Möhren und gratinierte Kartoffelscheiben anrichten. Zitronenspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 27. April 2018

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1,5 kg festk. Kartoffeln	500 ml Gemüsebrühe	125 ml Weißweinessig
100 ml Sonnenblumenöl	1 EL Senf	Salz
Pfeffer	glatte Petersilie	

Für die Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel	300 g altback. Weizenbrot	50 g Mehl
5 Eier	Salz	Pfeffer
350 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Für den Kartoffelsalat:

Für den Salat die Kartoffeln mit Schale weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattierisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Die Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen.

Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die etwas abgekühlten Kartoffeln pellen.

Kartoffeln mit einem Messer oder einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

Gemüsebrühe erhitzen. Die Kartoffelscheiben damit übergießen und 5 Minuten ruhen lassen.

Danach den Essig über die Kartoffeln verteilen, behutsam vermengen und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.

Zuletzt das Sonnenblumenöl und Senf unterheben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Für die Panade das Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben.

Mehl auf einem großen flachen Teller geben. Eier in eine flache Schale aufschlagen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren.

Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

Zum Braten das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Schnitzel auf Teller geben, Zitronenspalten dazulegen und den Kartoffelsalat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 14. Januar 2021

Lamm

Lamm-Schulter mit Gurken-Quark und Dill-Spargel

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 Bio-Zitrone	5 Zweige Thymian
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1/2 TL Zucker
2 Lorbeerblätter	1 kg Lammschulter	2 rote Zwiebeln
2 EL Butterschmalz		
Für Kartoffeln, Gurkenquark:	400 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer
1 Gurke	400 g Magerquark	1 Bund Schnittlauch
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL Senf, mittelscharf
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz	
Für den Spargel:	1 kg weißer Spargel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 Bund Dill	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Himbeeressig		

Das gebeizte Fleisch muss über Nacht durchziehen.

Für den Braten Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Thymian abrausen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig zupfen. Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Zitronenschale, Knoblauch und Lorbeerblätter in einer Schüssel gut vermischen.

Die Lammschulter abwaschen und abtrocknen, mit der Würzmischung rundum gut einreiben, in eine flache Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 15 Stunden ziehen lassen.

Wenn das Fleisch lange genug durchgezogen ist, den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwiebeln schälen und grob würfeln.

In einem Bräter Butterschmalz erhitzen und die Lammschulter darin von allen Seiten kurz anbraten, die Zwiebeln zugeben und zugedeckt im Ofen die Schulter ca. 2,5 Stunden schmoren.

Kartoffeln gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen, anschließend leicht abkühlen lassen und pellen.

Gurke waschen, abtrocknen und auf einer Küchenraspel grob reiben, leicht salzen und etwas ziehen lassen. Den Quark auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Spargel schälen, die harten Enden abschneiden. Spargel in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Spargelstücke darin portionsweise kurz und scharf anbraten, leicht salzen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Dill abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Öl und Essig vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Spargel geben. Dill untermischen und den Salat ziehen lassen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die geraspelten Gurken gut ausdrücken und mit Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Senf und dem Quark vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Lammschulter gegart ist, aus dem Bräter nehmen und kurz ruhen lassen.

Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Kartoffelwürfel mit der Petersilie darin schwenken, mit Salz würzen.

Braten in Scheiben aufschneiden und mit Kartoffeln, Gurkenquark und Spargelsalat anrichten.

Rainer Klutsch am 10. April 2017

Meer

Strammer Max mit Krabben

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	Butterschmalz	150 g Graubrot in Scheiben
400 g Naturjoghurt	2 EL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 Kopfsalatherz	2 Tomaten
1 Bund Schnittlauch	200 g Krabbenfleisch	60 g Pumpernickel
1 EL Butter	4 Eier	

Die Knoblauchzehe andrücken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Knoblauchzehe zugeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Joghurt mit Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salatherz putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen. Tomaten in Scheiben schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Brotscheiben jeweils mit einem Teil des Senf-Joghurts bestreichen. Salatblätter und Tomatenscheiben darauf verteilen. Nochmals Senf-Joghurt und die Krabben darauf geben.

Pumpernickel grob zerbröseln, in einer Pfanne mit Butter leicht rösten.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Eier darin zu Spiegeleiern braten.

Spiegeleier mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf jedes belegte Brot ein Spiegelei setzen, mit Pumpernickelbröseln und Schnittlauch bestreuen und servieren.

Rainer Klutsch am 15. September 2022

Rind

Frühling-Sülze mit Ochsen-Bäckchen, Apfel-Meerrettich

Für 4 Personen

Für die Sülze:

2 Zwiebeln	500 g Sellerie	4 Karotten
400 g Lauch	3 Ochsenbäckchen (a 450 g)	2 EL Pflanzenöl
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer	3 Blatt Gelatine	100 ml Apfelsaft
15 ml Apfelessig		

Außerdem:

2 Boskop-Äpfel	1 EL Butter	20 g frischer Meerrettich
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch		

Bereits am Vortag die Ochsenbäckchen garen.

Am Vortag die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Sellerie gut waschen. Vom Sellerie die Schale großzügig abschneiden, diese wird zum Garen der Ochsenbäckchen verwendet.

Geschälten Sellerie für die Sülzeinlage zugedeckt beiseite legen.

Die Hälfte der Karotten waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Hälfte vom Lauch putzen, waschen und grob schneiden.

Ochsenbäckchen kalt abspülen, trocken tupfen, überschüssiges Fett, Sehnen und Kollagenstränge entfernen, diese Abschnitte für den Fond beiseite stellen.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Ochsenbäckchen darin von allen Seiten kurz und kräftig anbraten.

Sellerieschalen, Zwiebel, Karotten- und Lauchstücke mit den angebratenen Ochsenbäckchen in einen Bräter geben und großzügig mit Wasser bedecken. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben. Zuletzt die Abschnitte der Ochsenbäckchen zugeben. Alles einmal aufkochen, dann zugedeckt in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 3 Stunden sacht köcheln lassen, bis die Bäckchen butterzart sind.

Sobald die Ochsenbäckchen auf Fingerdruck weich nachgeben, den Ofen ausschalten und die Bäckchen auskühlen lassen.

An einem kalten Ort die Ochsenbäckchen, am besten über Nacht, im Schmorfond ausgelieren lassen. Das dauert ca. 12 Stunden.

Anschließend die Ochsenbäckchen im Schmorsaft leicht erwärmen. Ochsenbäckchen aus dem Bräter nehmen und den Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Flüssigkeit etwa die Hälfte einkochen.

In der Zwischenzeit für die Sülzeinlage restliche Karotten und Lauch waschen, putzen bzw. schälen und in feine kleine Würfel schneiden. Ebenfalls den zurückbehaltenen Sellerie in feine Würfel schneiden.

In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen und die Gemüswürfel darin etwa 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Ochsenbäckchen ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gemüswürfel und Fleisch gleichmäßig in eine Sülzenform (ca. 800 ml Inhalt) einschichten.

200 ml vom eingekochten lauwarmen Fond mit dem Apfelsaft und Essig vermengen.

Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit (sie darf nicht kochen) vollständig schmelzen. Dann in die Sülzenform gießen, bis alle Zutaten vollständig mit Füllung bedeckt sind.

Die Sülze zugedeckt mindestens 5 Stunden (besser 10 Stunden) im Kühlschrank gelieren lassen. Für den Apfel-Meerrettich die Äpfel waschen, mit der Schale und dem Kerngehäuse achteln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Apfelspalten darin rundherum anbraten.
Den Meerrettich waschen, schälen und fein reiben.
Den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.
Zum Servieren die Sülze aufschneiden und mit den geschmorten Äpfeln und dem Meerrettich auf den Tellern anrichten. Schnittlauch überstreuen und servieren

Rainer Klutsch am 11. März 2021

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Tafelspitz:

2 EL Speiseöl	1,5 kg Bürgermeisterstück	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Möhren	1 Petersilienwurzel
150 g Sellerie	200 g Lauch	2 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	Salz	grober Pfeffer
40 g Meerrettichwurzel	2 EL Butter	2 EL Mehl
100 ml Milch	1 Bund Schnittlauch	

Für den Siedfleischansatz das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch kalt abspülen, abtropfen lassen und gründlich trocken tupfen. Fleisch im heißen Öl rundum anbraten und wieder aus dem Topf nehmen.

Gemüse putzen, ggf. schälen und abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Petersilienwurzel und Sellerie in grobe Würfel schneiden. Lauch ebenfalls grob würfeln.

Das Gemüse mit etwas Öl im Topf goldgelb anrösten. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch wieder in den Topf zum Gemüse geben und mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Alles sacht aufkochen, dann das Fleisch ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd ausschalten und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen.

Tipp: Man kann das Fleisch auch am Vortag garen und dann, sobald es etwas abgekühlt ist, aus der Brühe nehmen und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man das Fleischstück aufschneiden, und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

Für die Meerrettichsauce den Meerrettich schälen und etwas mehr als die Hälfte davon grob reiben. Den geriebenen Meerrettich in ein Tee- oder Gewürzsäckchen geben und mit Küchengarnt verschließen.

Butter in einem Topf zerlassen, 1 EL Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Unter Rühren die Milch und soviel von der Brühe aus dem Tafelspitztopf angießen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Aufkochen lassen, Das Meerrettichsäckchen zugeben und alles etwa 8 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann das Meerrettichsäckchen wieder entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und sehr fein schneiden.

Zum Anrichten das Fleisch in Scheiben schneiden und auf Teller geben. Die Sauce darüber gießen, mit Schnittlauch bestreuen und restlichen Meerrettich fein darüber hobeln.

Dazu gekochte Salzkartoffeln servieren.

Rainer Klutsch am 25. November 2020

Geschmorter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Kompott

Für 6 Personen

Tafelspitz:

200 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	200 g Karotte
200 g Sellerie	200 g Lauch	1 kg Tafelspitz vom Rind
2 EL Pflanzenöl	ca. 1,5 l Rotwein	2 Lorbeerblätter
1 TL Fenchelsamen	Salz, Pfeffer	

Apfel-Meerrettich-Kompott:

400 g Zucker	400 ml Wasser	1 Zitrone
4 Äpfel	150 g frischer Meerrettich	

Kartoffeln:

500 g Kartoffeln, festk.	Salz	4 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	3 Zwiebeln	200 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer		

Für den Tafelspitz das Gemüse abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Tafelspitz darin von allen Seiten gut anbraten. Das Fleisch mit dem vorbereiteten Gemüse in einen Bräter geben. Etwas Wein angießen (das Fleisch sollte zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen), Lorbeerblatt, Fenchelsamen, etwas Salz und Pfeffer zugeben und abgedeckt ca. 2-3 Stunden im heißen Ofen garen, dabei immer wieder etwas Wein nachgießen.

In der Zwischenzeit für das Apfel-Meerrettich-Kompott Zucker mit Wasser in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen zum Sirup geben.

Äpfel und die Meerrettichknolle schälen. Mit einer groben Reibe den Apfel direkt in den Topf mit dem Zuckersirup reiben und ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Haarsieb passieren, den Sirup auffangen und nochmals etwas einkochen.

Den gekochten geriebenen Apfel in eine Schüssel geben, den Meerrettich darauf reiben und vermengen, den Sirup darüber gießen und ziehen lassen.

Die Kartoffeln in einem Topf weich kochen, das Wasser leicht mit Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt aromatisieren. Die gekochten Kartoffeln abschütten, etwas ausdampfen lassen und schälen.

Kartoffeln auf einer Kartoffelreibe grob reiben und in einer Auflaufform verteilen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen, fein schneiden. In einem kleinen Topf das Öl auf 180 Grad erhitzen, die Zwiebeln zugeben und darin goldbraun rösten. Mit einer Siebkelle herausnehmen und über die geriebenen Kartoffeln verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den vorgeheizten Ofen geben und ca. 20 Minuten bis die Kartoffeln eine goldbraune Kruste haben.

Das gegarte Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Bratensaft absieben und in einem Topf zu einer sämigen Soße einkochen und abschmecken.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden. Etwas Sauce auf die Teller geben, darauf das Fleisch anrichten und Apfel-Meerrettich darauf geben. Die Kartoffeln dazu servieren.

Rainer Klutsch am 07. November 2016

Grill-Spieße

Für 4 Personen

Für den Rinderspieß:

400 g Rinderhüfte	2 rote Zwiebeln	4 feste Rosmarinzweige
1 Bio-Zitrone	1/2 Knoblauchzehe	1 TL Honig
2 EL Rapsöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Für die Lammspieße:

4 Stängel Zitronengras	400 g Lammlachse	2 Zweige Minze
1/2 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Für die Gemüsespieße:

8 Mangoldblätter	Salz	250 g Schafs-Weichkäse in Salzlake
8 rosé Champignons	1 gelbe Paprika	2 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für den Rindfleischspieß das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebeln schälen und achteln.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und bis auf ein paar Rosmarinnadeln an der Zweigspitze die Nadeln abstreifen. Die Rosmarinnadeln zur Seite stellen.

Die Enden der Rosmarinzweige etwas anspitzen und die Fleischwürfel und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Zweige spießen.

Für das Kräuteröl Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Knoblauch schälen und fein hacken.

Honig mit Rapsöl in einer kleinen Schüssel vermischen. Zitronenschale, Knoblauch, 1 TL Rosmarinnadeln, Salz und Pfeffer zugeben und unter das Öl mischen.

Die Spieße in einer heißen Grillpfanne zunächst von allen Seiten anbraten, dann mit der Marinade bepinseln und nur noch ganz kurz braten.

Die Spieße direkt servieren oder bei 70 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen warm halten.

Für die Lammspieße vom Zitronengras das äußere Hüllblatt entfernen.

Lammlachse in ca. 1 cm breite Längsstreifen schneiden. Die Fleischstreifen wie eine Ziehharmonika zusammenfalten und mit einem Fleisch- bzw. Schaschlikspieß durchbohren. Dann den Spieß herausziehen und durch den Zitronengrashalm ersetzen.

Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. Minze, Knoblauch, Salz und Pfeffer zugeben und alles gut mischen.

Die Spieße in einer heißen Grillpfanne zunächst von allen Seiten anbraten, dann mit dem Minzöl bepinseln und nur noch ganz kurz braten.

Die Spieße direkt servieren oder bei 70 Grad Ober- und Unterhitze im Backofen warm halten.

Für die Gemüsespieße die Mangoldblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken, gut abtropfen lassen und mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.

Den Käse in ca. 3 große Würfel schneiden, so dass der Würfel sich gut ins Mangoldblatt einwickeln lässt. Die Käsewürfel in die vorbereiteten Mangoldblätter einpacken.

Die Pilze putzen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und achteln.

Das Gemüse und die Käsepäckchen abwechselnd auf Schaschlikspieße spießen.

Die Spieße auf dem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten braten, bei Bedarf mit wenig Olivenöl bepinseln. Nach dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräuter-Salat mit Erbsen und gebratenem Rinder-Steak

Für 4 Personen

1 Knoblauchzehe	4 Rinderhüftsteaks à 180 g	Salz
Pfeffer	Zucker	2 TL Anissamen
4 Lavendelblüten	2 rote Zwiebeln	4 EL Essig
100 g junge Erbsen, gepalt	1 Bund Koriander	1 Bund Estragon
50 g junger Löwenzahn	50 g Blutampfer	100 g Zuckerschoten
2 EL Olivenöl	20 ml Sonnenblumenöl	10 ml lauwarmes Wasser
2 EL Honig	2 EL grober Dijonsenf	

Hinweis: Das Fleisch zieht mehrere Stunden in einer Gewürzmarinade. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Rinderhüftsteaks mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Zucker würzen. Knoblauch, Anissamen und Lavendelblüten in einer flachen Schale vermischen. Die Fleischscheiben von beiden Seiten in der Schale wenden und anschließend darin liegen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 4 Stunden so im Kühlschrank marinieren.

In der Zwischenzeit rote Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln mit Essig und einer guten Prise Zucker vermengen und ziehen lassen.

Die frischen Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen.

Koriander, Estragon, Löwenzahn und Blutampfer abrausen und trocken schütteln. Die Kräuterblätter von den Stielen zupfen, Löwenzahn und Blutampfer in mundgerechte Stücke zupfen und Blattgemüse, Kräuter und Erbsen in einer Schüssel mischen.

Zuckerschoten putzen, waschen, dritteln und ebenfalls mit in die Schüssel geben.

Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Steaks aus der Marinade nehmen und diese etwas abklopfen. In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten kurz anbraten, dann 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Vinaigrette Sonnenblumenöl, Wasser, Honig und Senf in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer zu einem sämigen Dressing vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Steaks aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Das Dressing über die Salatmischung geben und gut vermischen.

Salat auf Tellern anrichten, die roten Zwiebeln mit einem Löffel darüber verteilen. Das Fleisch in Tranchen schneiden, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und um den Salat herum verteilen.

Minuten-Steaks mit Bohnen-Tomaten-Salat

Für 4 Personen:

Für die Steaks:

4 Rinderhüftsteaks à 180 g	1 EL Rapsöl	1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Thymian	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

250 g weiße Bohnen, getrocknet	Salz	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	80 ml Brandweinessig	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	100 g Speck, durchwachsen
300 g Kirsch-Tomaten	1 Bund Petersilie	2 TL Zitronensaft

Für den Salat am Vorabend die weißen Bohnen in kaltem Wasser einweichen.

Am nächsten Tag die weißen Bohnen in einem Topf in reichlich Salzwasser ca. ca. 15 Minuten garen. Sie sollten weich aber noch etwas Biss haben. Bohnen, bis auf 2 EL aus dem Wasser heben und kalt abbrausen. Etwa 2 EL der Bohnen weiter kochen bis sie sehr weich sind, abgießen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die 2 EL Bohnen mit Öl und Essig zerdrücken, sodass eine sämige Masse entsteht.

Knoblauch und Zwiebeln zugeben, mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne knusprig braten, herausnehmen, etwas abkühlen lassen.

Übrige Bohnen und Speck mit dem Dressing mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Tomaten abbrausen, trockenreiben und halbieren (nach Belieben im Speckfett kurz andünsten).

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Rindersteaks evtl. von Fett und Sehnen befreien. Steaks etwa 3-4 mm dünn plattieren, mit je 1 TL Olivenöl bestreichen.

Thymianblättchen und Rosmarinnadeln von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Eine heiße Grillpfanne mit übrigem Öl bestreichen und die dünnen Rindersteaks ca. 30 Sekunden von jeder Seite scharf braten.

Die Steaks salzen und pfeffern, mit den Kräutern bestreuen und sofort mit den Bohnen servieren, da das Fleisch noch nachzieht. Dazu passt Baguette.

Tipp:

Wenn es schnell gehen soll, Bohnen aus der Dose verwenden. Diese sind bereits gegart. Einfach abbrausen und dann wie im Rezept weiter verfahren.

Rainer Klutsch am 14. Juli 2020

Ochsen-Bäckchen, Prosecco-Kraut, Apfel-Semmelknödel

Für 4 Personen

Für die Ochsenbäckchen:

4 Ochsenbäckchen à ca. 260 g	4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
300 g Möhren	100 g Sellerie	200 g Lauch
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
750 ml Rotwein	1 EL Zucker	

Für das Proseccokraut:

600 g Weißkohl	Salz	2 TL Kümmel
50 g Butter	1 EL Mehl	250 ml Milch
Pfeffer	50 g Speck	150 ml Prosecco

Für die Knödel:

150 g Weißbrot	50 ml Milch	1 Schalotte
3 Stiele glatte Petersilie	75 g säuerlicher Apfel	1 TL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer	Muskat

Für die geschmorten Bäckchen den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Vom Fleisch sichtbares Fett und Sehnen abschneiden. Fleisch kalt abspülen und gründlich trocken tupfen.

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, bzw. putzen und kleinschneiden. Sellerie und Lauch putzen. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Lauch in Ringe schneiden.

Öl in einem ofenfesten Schmortopf erhitzen, die Ochsenbäckchen darin rundherum kräftig anbraten. Aus dem Bratfett heben, kurz beiseite stellen.

Das vorbereitete Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Fleischstückchen auf dem Röstgemüse platzieren. Soviel Wein, alternativ Fleischbrühe, angießen, dass das Fleisch mindestens zu 1/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Topf schließen.

Bäckchen und Schmorgemüse im heißen Backofen 2–3 Stunden sehr weich schmoren. Zwischendurch bei Bedarf weiteren Wein und/oder soviel Brühe/Wasser angießen, dass das Fleisch stets zu 1/3 in Flüssigkeit schmort.

Etwa 45 Minuten vor Ende der Schmorzeit für das Prosecco-Kraut den Weißkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Den harten Strunk ausschneiden.

Weißkohl fein hobeln und mit ca. 1 TL Salz und Kümmel in eine Schüssel geben. Mit den Händen weich kneten und etwa 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch in einem kleinen Topf aufkochen, über die Brotscheiben gießen. Sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken. Brot einige Minuten ziehen lassen.

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Apfel schälen, entkernen, fein würfeln oder reiben.

Schalotte in einer Pfanne in 1 TL Butter anschwitzen. Apfel zugeben, kurz mitdünsten. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken und zum eingeweichten Brot geben.

Eier, Salz, Pfeffer und etwas Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen einen Probeknödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen. Sollte der Knödel dabei zerfallen, noch Semmelbrösel unter die Masse mischen. Gart der Knödel zu fest, evtl. noch etwas verquirltes Ei oder Milch unter die Masse mengen.

Aus der Masse Knödel formen. In siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Prosecco-Kraut die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und bei mittlerer Hitze anschwitzen. Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zur Mehlschwitze

gießen, dabei die Flüssigkeit andicken. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren sacht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Speck in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ohne zusätzliches Fett sacht knusprig auslassen. Weißkraut nochmals kräftig durchkneten, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Kraut und Speck in die Sauce geben und alles einige Minuten sacht köcheln lassen.

Ochsenbäckchen aus dem Schmorfond stechen, Fleisch warm stellen. Den Schmorfond passieren. Zucker in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren. Nach und nach mit dem Fond ablöschen und dabei alles stark einkochen, sodass eine kräftige, dunkel glänzende Sauce entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Den Prosecco zum Kraut gießen, Kraut nochmals abschmecken.

Kraut und Ochsenbäckchen auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Fleisch mit etwas Sauce überziehen. Die Knödel dazu reichen.

Rainer Klutsch am 26. Oktober 2018

Pappardelle mit Rinder-Filet-Streifen, Lardo und Pilze

Für Personen

200 g Hartweizenmehl	2-3 Eier	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Hartweizenmehl	100 g Speisepilze
1 Zwiebel	60 g Lardo	250 g Rinderfilet
3 EL Olivenöl	Pfeffer	1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein	150 ml Bratensauce	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Basilikum		

Nach Belieben:

10 g Trüffel der Saison

Hartweizenmehl, 2 Eier, Sonnenblumenöl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist dieser zu trocken, noch ein Ei zugeben (falls er dann zu feucht werden sollte, noch ein bisschen Hartweizenmehl unterkneten). Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie verpackt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den geruhten Nudelteig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Die Nudelbahnen dünn mit Hartweizenmehl bestäuben und wie eine Zeitung zusammenrollen, dann in fingerdicke Streifen schneiden, die Nudelstreifen locker auseinander ziehen und auf einen mit Hartweizenmehl bestäubten Teller geben.

Die Pilze putzen, je nach Größe evtl. halbieren oder vierteln. Zwiebel schälen und fein schneiden. Lardo in feine Streifen schneiden. Rinderfilet ebenfalls in Streifen schneiden. Filetstreifen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

In der Pfanne mit 2 EL Olivenöl Pilze goldgelb anbraten, ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Nach dem Erkalten mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in der Pfanne die Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch schälen, fein schneiden und zugeben. Mit Wein und Bratensauce ablöschen, die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen, abschmecken.

Lardo in einer extra Pfanne knusprig auslassen. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schüttern und fein hacken. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser 2-3 Minuten bissfest kochen. Pilze und Fleisch in die Sauce geben und 1 Minute erhitzen, Nudeln abschütten und mit der Sauce vermengen. Petersilie und Basilikum untermischen und anrichten, mit knusprigem Lardo bestreuen, den Trüffel fein darüber hobeln und servieren.

Rainer Klutsch am 01. Juni 2015

Pulled Beef Burger

Für 6 Personen

Für das Fleisch:

2 Bund Thymian	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	2 EL Kümmel	Salz, Zucker
750 ml Weißwein	1 kg Rinderbrust (mager)	1 TL Tomatenmark

Für die Würzbutter:

3 Stängel Basilikum	4 Stiele Schnittlauch	80 g Mandeln
5 getrocknete Aprikosen	125 g Butter	150 g Geflügelleberwurst
20 ml Armagnac		

zusätzlich:

3 Flaschen- oder Eiertomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz, Pfeffer	3 Schalotten	2 EL Sonnenblumenöl
1/2 Salatgurke	30 g Rote Bete-Blätter	6 Scheiben Tiroler Bergkäse
6 Dinkel-Burger-Brötchen		

Für das Fleisch Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Schüssel mit Thymianblättchen, Lorbeerblättern, Kümmel, 2 EL Salz, 1/2 TL Zucker und 15 ml Weißwein vermischen. Dann das Fleischstück mit dieser Zwiebelwürzmischung einreiben, gut in Frischhaltefolie einpacken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den restlichen Weißwein in einen Bräter gießen. Das vormarinierte Fleisch aus der Folie packen und mit der anhaftenden Marinade in den Bräter legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 8-9 Stunden weich schmoren.

Basilikum und Schnittlauch abspülen trocken schütteln und fein schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann fein hacken. Die Aprikosen sehr fein schneiden. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Geflügelleberwurst und Armagnac dazugeben und zu einer geschmeidigen Masse vermengen. Die Kräuter, Mandeln, Aprikosen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Würzbutter im Kühlschrank bis zur Verwendung kalt stellen. Die Tomaten blanchieren, die Haut abziehen und in Viertel schneiden. Rosmarin und Thymian waschen, trocken schütteln. Tomatenviertel mit den Kräutern auf ein Backblech geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 80 Grad 30 Minuten trocknen lassen. Die Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldgelb anbraten. Dann abkühlen lassen. Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Rote Bete-Blätter abspülen und trocken schleudern.

Wenn das Fleisch so weich gegart ist, dass es sich abzupfen lässt, aus dem Bräter nehmen. In einem Topf 1 TL Tomatenmark mit 1 EL Zucker anschwitzen, den Bratfond aus dem Bräter angießen und sämig einkochen. Die Käsescheiben nebeneinander in eine beschichtete Pfanne geben, die Scheiben sollen sich nicht berühren. Wenn die Scheiben schmelzen und sich an den Rändern eine Kruste bildet, den Käse vorsichtig wenden, auf dieser Seite noch kurz schmelzen lassen, dann die Käsechips aus der Pfanne nehmen. Die Brötchen halbieren, auf der Unterseite mit je 1 EL vom eingekochten Bratensaft bestreichen, darauf Rote Bete-Blätter, Gurkenscheiben und Tomaten geben. Das Fleisch abzupfen und darauf geben, auf das Fleisch je 1 EL Würzbutter, Schalottenringe und 2 Käsechips geben, mit restlichem Bratensaft beträufeln, mit dem Brötchenoberteil abdecken und servieren.

Zusatzrezept Dinkel-Brötchen:

500 g Dinkelmehl, 20 g Hefe, 1 Prise Salz, 40 ml Wasser, 2 EL Olivenöl

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt

ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. Dann nochmals durchkneten und wieder abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig in 8 gleich große Kugeln formen und auf ein bemehltes Backblech geben. Die Teigkugeln längs mit einem Messer einschneiden, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Tuch entfernen und das Blech mit den Teigkugeln ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Rainer Klutsch am 23. November 2015

Rheinischer Sauerbraten

Für 4 Personen

Für die Marinade:

1 Bund Suppengemüse	1/8 l Weinessig	1/8 l Rotwein
3 Gewürznelken	8 schwarze Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren	1 Prise Zucker	

Für den Braten:

1 kg Rindfleisch	Salz	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	100 g Sauerbraten-Printen	2 EL Zuckerrübensirup
70 g Rosinen		

Achtung: Das Fleisch muss bereits 2 Tage im Voraus in die Marinade eingelegt werden. Für die Marinade das Suppengemüse putzen und waschen bzw. schälen und in Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Essig, dem Wein, 1 l Wasser, den Gewürznelken, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und 1 Prise Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Marinade etwas abkühlen lassen. Das Fleisch in eine Schüssel geben und die noch leicht warme Marinade über das Fleisch gießen. Das Fleisch 2 Tage in der Marinade im Kühlschrank (Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt) ziehen lassen, dabei das Bratenstück gelegentlich wenden.

Für den Sauerbraten das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Das Gemüse aus der Marinade hinzufügen und kurz mit braten. Mit etwa der Hälfte der Marinade ablöschen. Die Printen zerbröseln und hinzufügen. Den Sauerbraten zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1,5 – 2 Stunden schmoren.

Den Sauerbraten aus der Sauce nehmen und warm halten. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren, dabei das Gemüse gut ausdrücken. Das Apfelkraut unterrühren. Die Rosinen in einem Sieb kalt abbrausen, abtropfen lassen und in die Sauce geben. Die Sauce kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmecken Kartoffelklöße oder Kartoffelpuffer.

Rainer Klutsch am 27. März 2017

Rinder-Gulasch

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

1,5 kg Rindergulasch	3 EL Speiseöl	4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	100 g Lauch	300 g Karotten
150 g Knollensellerie	2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	Salz	Pfeffer
80 g Zucker	1 l Rotwein	

Für die Grießnocken:

2 Eier	Salz	200 g Weichweizen-Grieß
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer	

Für das Gulasch den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch kalt waschen, trocken tupfen und in etwa 3 cm große, gleichmäßige Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Gulaschwürfel darin portionsweise scharf anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob schneiden. Lauch putzen, Karotten und Sellerie schälen. Gemüse abspülen und abtropfen lassen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden.

Gemüse würfeln, mit den Kräutern und Lorbeerblättern in einem Bräter mischen. Das Fleisch über das Gemüse geben und mit Wasser auffüllen, sodass alles zu etwa 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Bräter schließen, das Gulasch im heißen Backofen etwa 1 ½ Stunden weich schmoren.

Sobald das Fleisch weich ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Das Fleisch mit einer Gabel aus dem Schmorfond stechen. Schmorfond in ein Sieb geben, Fond auffangen. Gemüse und Fleisch zugedeckt beiseite stellen.

In einem weiten Topf die Hälfte vom Zucker karamellisieren. Mit dem Schmorfond Kelle für Kelle ablöschen und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entsteht.

In einem weiteren Topf übrigen Zucker und Rotwein offen auf etwa 1/3 einkochen. Gegebenenfalls mit Zucker nachwürzen.

Rotweinsirup und Bratensauce vermengen, abschmecken und das Fleisch untermischen. Im heißen Ofen bei ca. 80 Grad zugedeckt warmhalten.

Für die Grießnocken die Eier in einer Schüssel schaumig anschlagen. 1 TL Salz und Grieß unter ständigem Schlagen nach und nach einstreuen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauch unter die Masse mengen, würzen und 5 Minuten quellen lassen.

Aus der Masse mit zwei Esslöffeln Nocken ausstechen. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nocken einlegen und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Sobald die Nocken an die Oberfläche steigen und etwa das doppelte Volumen angenommen haben, sind sie gar.

Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.

Gulasch nochmals abschmecken. Gulasch und Nocken auf Tellern anrichten und servieren. Nach Belieben das Schmorgemüse dazu reichen.

Rainer Klutsch am 04. Oktober 2019

Rinder-Rouladen mit Knöpfe

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

4 Zwiebeln	2 EL Mehl	100 ml Sonnenblumenöl
4 Rinder-Rouladen	Salz	Pfeffer
4 TL grober Senf	80 g dünner Speck	4 Essiggurken
2 Möhren	2 Petersilienwurzeln	1 Stange Lauch
1,2 l Wasser	750 ml trockener Rotwein	80 g Zucker
1 TL Speisestärke		

Für die Knöpfe:

400 g Mehl	6 Eier	1 TL Salz
2 EL Butter		

Außerdem: Rouladennadeln

Die Zwiebeln abziehen, die Hälfte davon in feine Streifen schneiden, mit Mehl bestäuben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelstreifen darin unter Wenden knusprig rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Fleisch ggf. noch gleichmäßiger dünn plattieren.

Fleischscheiben mit Salz, Pfeffer würzen, Senf aufstreichen, je zwei Speckstreifen auflegen.

Die Gurken längs in feine Scheiben schneiden, mit den Rostzwiebeln auf dem Fleisch verteilen. Rouladen fest aufrollen, dabei die beiden Seiten etwas über die Füllung klappen, sodass keine Füllung herausquellen kann. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln fixieren.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Möhren, Petersilienwurzeln, Lauch und übrige Zwiebeln putzen, in feine Würfel schneiden.

Gemüse- und Zwiebelwürfel in einen Bräter geben. Die Rouladen einlegen. Soviel Wasser angießen, dass die Rouladen etwa zu 2/3 mit Flüssigkeit bedeckt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Bräter schließen, das Fleisch 2 Stunden im Ofen schmoren.

In der Zwischenzeit Rotwein und Zucker in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen.

Die gegarten Rouladen aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Schmorfond in einen Topf passieren und auf etwa die Hälfte einkochen.

Die Backofen-Temperatur auf 75 Grad reduzieren.

Schmorsud und reduzierten Rotwein zu einer kräftig-aromatischen Sauce mischen, abschmecken.

Die Rouladen einlegen und bei 75 Grad im Ofen weitere ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Knöpfe Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Eier und Salz hineingeben, mit einem Kochlöffel vermengen und ca. 5 Minuten schlagen, bis der Teig glatt ist und leicht Blasen wirft. Den Teig einige Minuten ruhen lassen.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Den Teig portionsweise vorsichtig ins leicht köchelnde Wasser einfließen lassen. Knöpfe garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Gegarte Knöpfe mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Auf diese Weise Knöpfe kochen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne die Butter schmelzen, die Knöpfe darin schwenken.

Rouladen und Knöpfe auf vorgewärmten Tellern anrichten; Sauce angießen. Übrige Sauce extra dazu reichen.

Rainer Klutsch am 05. November 2020

Rinder-Steaks mit Zucchini und Ziegenkäse

Für 4 Personen

4 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	4 Rinderhüftsteaks à 180 g
3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Estragon	250 g grüne Zucchini
250 g gelbe Zucchini	150 g Ziegenkäserolle	2 EL Honig

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Knoblauch schälen und sehr fein hacken.

Thymian, Knoblauch und Olivenöl vermengen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks auf dem heißen Grill auf beiden Seiten jeweils 30 Sekunden scharf anbraten.

Dann in auf eine Platte geben und ruhen lassen.

Die Thymian-Öl-Marinade über das warme Fleisch geben und ziehen lassen.

Petersilie und Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Zucchini waschen, die Enden abschneiden. Zucchini in 3 cm dicke Scheiben schneiden.

Zucchinischeiben auf dem heißen Grill kurz von beiden Seiten braten.

Gebratene Zucchinischeiben in eine Grill-Schale geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ziegenkäserolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf die heißen Zucchini legen.

Darum herum die Fleischscheiben geben und alles in der Grillschale nochmal 4 Minuten auf den Grill geben.

Honig mit Petersilie und Estragon mischen, über den Ziegenkäse träufeln, alles noch 1 Minute auf dem Grill lassen.

Anschließend die Steaks mit den Käse-Zucchini servieren.

Rainer Klutsch am 04. August 2022

Steak mit Erdbeer-Pfeffer-Soße und Mairübchen

Für 4 Personen

200g Erdbeeren	3 Schalotten	1 Knoblauchzehe
600 g Mairübchen	2 Zweige Thymian	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	4 Entrecote á ca. 200 g
1 EL Balsamico	10 rosa Pfefferkörner	

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, abtupfen, putzen und halbieren.

Schalotten und Knoblauch schälen.

Zwei Schalotten würfeln, eine Schalotte in Spalten schneiden. Den Knoblauch fein schneiden.

Rübchen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

In einer Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen. Die Schalotten-Spalten und die Rübchen darin ca. 7 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Die Steaks mit Salz würzen und in der Pfanne pro Seite 2 Minuten kräftig anbraten. Dann in eine Auflaufform geben, abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten warmhalten.

Erdbeeren, Schalotten- und Knoblauchwürfel ins Bratfett der Pfanne geben und darin ca. 3 Minuten dünsten.

Anschließend in ein hohes Püriergefäß geben, Balsamico zufügen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Dann die Pfefferkörner zufügen.

Steaks anrichten, die Sauce angießen und mit den Rübchen servieren.

Rainer Klutsch am 25. Mai 2022

Tafelspitz mit Rote Bete-Rahmgemüse

Für 4 Personen

Tafelspitz:

2 EL Speiseöl	1,5 kg Tafelspitz vom Rind	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 Möhren	200 g Sellerie
200 g Lauch	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	grober Pfeffer	

Rahm-Bete-Gemüse:

2 Knollen Rote Bete	40 g Zucker	800 g Rote Bete Blätter
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
Salz	Butter	Muskatnuss
30 g Schmand	1 EL Kreuzkümmel	10 g frischer Meerrettich

Für den Tafelspitz das Öl in einem großen Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundum anbraten und wieder herausnehmen.

Gemüse abwaschen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob würfeln.

Das Gemüse mit etwas Öl im Topf goldgelb anrösten, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch wieder in den Topf zum Gemüse geben und mit so viel Wasser aufgießen, bis das Fleisch mit Wasser bedeckt ist. Alles aufkochen, dann das Fleisch ca. 3 Stunden leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd abstellen und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen. Tipp: Man kann den Tafelspitz auch am Vortag garen. Den Tafelspitz, wenn er etwas abgekühlt ist aus der Brühe nehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man den Tafelspitz dann aufschneiden und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete Knollen schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen und die Rote Bete Würfel darin gar kochen.

Die Rote Bete Blätter abwaschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, dann die Bete Blätter zugeben und wie Spinat zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Gedünstete Bete-Blätter mit der restlichen Butter im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Schmand unterheben und abschmecken.

In einer Pfanne ohne Fett den Kreuzkümmel leicht rösten.

Die Rote Bete Würfel mit einer Siebkelle aus dem Topf nehmen, abtropfen und mit dem gerösteten Kreuzkümmel vermengen.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden. Den Bete-Spinat auf der Tellermitte anrichten, die Bete-Würfel darüber streuen und den Tafelspitz anlegen. Meerrettich frisch darüber reiben und servieren.

Rainer Klutsch am 03. November 2017

Tafelspitz mit Schnittlauch-Soße und Apfelkren

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

100 g Karotte	100 g Sellerie	100 g Lauch
1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Speiseöl
1,2 kg Tafelspitz vom Rind	Salz	3 Stängel Petersilie
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter	

Für den Apfelkren:

100 g Zucker	100 ml Wasser	1 Zitrone
300 g Äpfel	50 g frischer Meerrettich	

Für die Schnittlauchsauce:

80 g Weißbrot ohne Rinde	80 ml Milch	2 Eigelbe, extra frisch
Salz	Pfeffer	1/2 TL scharfer Senf
1 Spritzer Essig	200 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch

Für den Tafelspitz das Gemüse putzen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls grob schneiden. In einem Bräter oder großen Topf etwas Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin etwas anrösten. Topf zur Seite stellen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Tafelspitz darin von allen Seiten gut anbraten. Dann wieder herausnehmen.

Das Fleisch zum angebratenen Gemüse in den Bräter geben, leicht mit Salz würzen und etwa 2,5 l Wasser aufgießen. Petersilie, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben und das Wasser langsam bis zum Siedepunkt erhitzen. Wichtig ist, dass das Wasser nicht wallend aufkocht. Den Tafelspitz ca. 2,5 Stunden am Siedepunkt weich garen.

Anschließend den Herd abstellen und das Fleisch in der Resthitze der Brühe ruhen lassen.

Tipp: Man kann den Tafelspitz auch am Vortag garen. Den Tafelspitz, wenn er etwas abgekühlt ist aus der Brühe nehmen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Brühe passieren und ebenfalls kalt stellen. Am nächsten Tag kann man den Tafelspitz dann aufschneiden und in einem Topf mit etwas Brühe wieder erhitzen.

In der Zwischenzeit für den süßen Apfelkren Zucker mit Wasser in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen.

Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen zum Sirup geben.

Äpfel und die Meerrettichwurzel schälen. Mit einer groben Reibe die Äpfel direkt in den Topf mit dem Zuckersirup reiben und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Dann fein pürieren. Den Meerrettich darauf reiben, vermengen und abschmecken.

Für die Schnittlauchsauce das Weißbrot würfeln, mit der Milch übergießen, kurz einweichen, dann durch ein feines Sieb streichen.

Die weiche Brotmasse mit den Eigelben, Salz, Pfeffer, Senf und Essig in ein hohes Püriergefäß geben und fein mixen. Unter ständigem Mixen das Öl langsam zugeben und so lange mixen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Sauce mischen.

Zum Anrichten den Tafelspitz aufschneiden und auf Tellern anrichten, mit etwas was der Kochbrühe beträufeln, leicht salzen und mit etwas vom gekochten Gemüse garnieren. Den Apfelkren und die Schnittlauchsauce dazu servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Rainer Klutsch am 06. März 2020

Zwiebel-Rostbraten mit Bratkartoffeln

Für die Bratkartoffeln:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	1 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	3 EL Butterschmalz
Pfeffer		

Für den Zwiebelrostbraten:

2 Gemüsezwiebeln	4 Scheiben Rinderrücken	Salz
Pfeffer	3 EL Sonnenblumenöl	200 ml Rotwein
50 ml Bratensauce	3 EL Butter	

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln gründlich abbürsten und waschen. Dann die Kartoffeln in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben. Rosmarin, Thymian und eine angedrückte Knoblauchzehe dazugeben und die Kartoffeln garkochen. Danach abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Die Kartoffeln kann man auch schon am Vortag kochen.

Die kalten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln bei mittelstarker Hitze langsam unter vorsichtigem Wenden goldgelb braten.

Für den Rostbraten die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und flachklopfen. Den äußeren oberen Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Hälfte Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen.

Die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils zwei Minuten scharf anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Übriges Öl zum Bratensatz gießen. Die Zwiebelringe darin goldbraun braten. Mit Salz würzen.

Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und auf den Fleischscheiben verteilen.

Die noch heiße Pfanne wieder auf den Herd stellen. Den Bratensatz mit Rotwein und Bratensauce ablöschen.

Die Hälfte der Butter unter den Fond rühren, Sauce abschmecken.

Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch und Zwiebeln anrichten. Die Sauce angießen und dazu die Bratkartoffeln servieren.

Rainer Klutsch am 11. Januar 2022

Salat

Endivien-Salat

Für 6 Personen

1 Endiviensalat	50 ml Olivenöl	30 ml Balsamico
2 TL Senf	1 TL flüssiger Honig	Salz, Pfeffer

Endiviensalat putzen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Anschließend die dickeren Blattansätze abschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren, das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Salatdressing kurz vor dem Servieren über die Salatstreifen geben und gut untermischen.

Rainer Klutsch am 17. Januar 2022

Provenzalischer Nudel-Salat

Für 4 Personen

2 rote Paprikaschoten	4 Hähnchenkeulen (à 200 g)	Salz
Pfeffer	2 TL Kräuter der Provence	1,5 Bio-Zitronen
250 g Bandnudeln	150 ml Gemüsebrühe	2 Knoblauchzehen
3 EL heller Balsamicoessig	7 EL Olivenöl	150 g feine grüne Bohnen
3 Schalotten	6 gegarte Artischockenherzen	1 TL Honig
100 g schwarze Oliven mit Stein	150 g Kirschtomaten	

Den Backofen auf 250 Grad Oberhitze oder Grillfunktion vorheizen.

Die Paprika halbieren, entkernen und waschen. Schotenhälften trocken tupfen und mit den Schalen-seiten nach oben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Paprika im heißen Backofen rösten, bis die Haut schwarz zu werden beginnt und Blasen wirft.

Paprika aus dem Backofen nehmen, mit angefeuchtetem Küchenpapier bedecken und etwa abkühlen lassen.

Die Backofen-Temperatur auf 160 Grad Umluft reduzieren.

Keulen trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern einreiben.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben, halbieren. Eine Zitronenhälfte in feine Scheiben schneiden.

Eine große Auflaufform mit den Zitronenscheiben auslegen. Keulen darauf verteilen. In den heißen Backofen schieben und etwa 40 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Die Nudeln darin nach Packungsanleitung mit noch leichtem Biss garen.

Von den Paprika die Haut abziehen. Paprika in Streifen schneiden.

Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Für das Dressing Knoblauch schälen, fein hacken und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben. Übrige Zitronenhälfte auspressen.

Zitronensaft, Essig, Salz, Pfeffer und Hälfte Knoblauch verrühren, 5 EL Öl unterschlagen.

Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen und heiß unter das Dressing mischen.

Die heiße Brühe angießen und alles nochmals vorsichtig durchmischen.

Zugedeckt ziehen lassen. Währenddessen öfter vorsichtig durchmischen, sodass das Dressing gut von den Nudeln aufgenommen wird.

Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen. Bohnen in wenig kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Dann Bohnen abgießen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Schalotten schälen und längs in Spalten schneiden.

Die Artischockenherzen abtropfen lassen. Zusätzlich einzeln sacht ausdrücken und halbieren.

Übriges Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schalottenspalten darin anbraten. Honig übertröpfeln und kurz karamellisieren.

Dann Artischocken zugeben und unter Wenden sacht braten und warm schwenken.

Bohnen ebenfalls zugeben und alles noch kurz durchschwenken.

Gemüse mit Salz, Pfeffer, Rest Knoblauch und etwas Zitronensaft abschmecken.

Schalotten, Artischocken, Bohnen, Paprika und Oliven unter die marinierten Nudeln mischen.

Salat mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack weiterem Zitronensaft abschmecken.

Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und halbieren. Tomaten unter den Nudelsalat mischen.

Hähnchenkeulen aus dem Ofen nehmen, das weich gegarte Fleisch und knusprige Haut von den Knochen lösen und grob zerpuffen.

Nudelsalat und Hähnchenfleisch auf Tellern anrichten.

Rainer Klutsch am 16. Juli 2021

Tomaten-Brot-Salat mit getrockneten Tomaten

Für 4 Personen

Für die getrockneten Tomaten:

4 Strauchtomaten 1 Zweig Rosmarin Olivenöl
Salz

Für den Salat:

2 Strauchtomaten 1 Romanasalatherz 1/2 Radicchio
1/2 Salatgurke 2 EL Sesam 300 g Ciabattabrot
50 ml Olivenöl Salz 1 Bund Dill
40 g Parmesan 1/2 Knoblauchzehe 1 EL Senf
1 TL Honig 2 EL weißer Balsamico 2 EL Naturjoghurt

Für die getrockneten Tomaten die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und die Haut der Tomaten abziehen.

Die abgezogenen Tomaten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. (Tipp: Man kann die Kerne auch in einer Schüssel auffangen und später in einer Tomatensauce oder einem Fruchtaufstrich mitkochen)

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln. Rosmarinzweig etwas zerkleinern.

Die Tomatenhälften nochmals der Länge nach halbieren. Ein Backblech mit Olivenöl einfetten, die Tomatenviertel darauf legen und mit Salz würzen. Rosmarin darüber streuen.

Die Tomaten im vorgeheizten Ofen für etwa 1-2 Stunden trocknen lassen, dabei immer mal wieder die Backofentür aufmachen und die Tomaten wenden. Je nachdem wie stark man die Tomaten getrocknet haben möchte kann man die Tomaten auch länger als 2 Stunden trocknen. Tipp: Damit die Feuchtigkeit aus dem Ofen entweichen kann, kann man einen Kochlöffel in die Ofentür klemmen.

Für den Salat die Haut der Tomaten einritzen und diese in kochendem Wasser einige Sekunden eintauchen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen und die Haut der Tomaten abziehen.

Die abgezogenen Tomaten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen, Tomaten nochmal halbieren. (Tipp: Man kann die Kerne auch in einer Schüssel auffangen und später in einer Tomatensauce oder einem Fruchtaufstrich mitkochen)

Romanasalat und Radicchio putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Gurke waschen, halbieren, das Kerngehäuse austreichen und Gurke in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann beiseitestellen.

Das Brot in 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anrösten, leicht salzen.

Für das Dressing Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Senf, Honig, Olivenöl, Balsamico, Knoblauch und Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermengen, evtl. mit dem Pürierstab fein mixen. Zuletzt Joghurt und Dill untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattsalate, Gurken, frische und getrocknete Tomaten in eine Schüssel geben, mit dem Dressing vermischen. Brotwürfel und Sesam zugeben, locker unterheben und direkt servieren.

Rainer Klutsch am 02. August 2019

Schwein

Cordon bleu mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

150 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Honig
1 TL Senf	2 EL Essig	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Cordon bleu:

4 doppelte Schweineschnitzel	Salz	Pfeffer
125 g gekochter Schinken	125 g Emmentaler Käse	4 EL Mehl
2 Eier	250 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Den Feldsalat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern.

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

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse belegen, überklappen und die Ränder fest zusammendrücken.

Fleischscheiben dann im Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten).

In der für den Salat den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Fürs Dressing Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Feldsalat mit dem Dressing vermischen.

Die Zitrone heiß abwaschen und in Spalten schneiden.

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

Rainer Klutsch am 07. Dezember 2021

Hagebutten-Chutney mit Schweine-Steak

Für 4 Personen

Für das Chutney:

125 g Hagebutten	500 g säuerliche Äpfel	150 g rote Zwiebeln
50 g getrocknete Aprikosen	10 g frischer Ingwer	1 rote Chilischote
140 g brauner Zucker	125 ml Apfelessig	1 TL Korianderkörner
1 TL gelbe Senfkörner	1 Zimtstange	1/2 Bio-Zitrone
1 Prise Salz		

Für das Steak:

4 Schweinerückensteaks à 180 g	Salz, Pfeffer	2 EL Pflanzenöl
--------------------------------	---------------	-----------------

Für das Chutney die Hagebutten von Stiel- und Blütenresten befreien und mit einem Küchentuch abreiben. Die Früchte halbieren und die Kerne samt Härchen sorgfältig mit einem kleinen Küchenmesser herauskratzen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und vierteln.

Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Die getrockneten Aprikosen in Würfel schneiden.

Ingwer schälen und fein reiben.

Die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili in feine Würfel schneiden.

Hagebutten, Äpfel, Zwiebeln, Aprikosen, Ingwer, Zucker, Apfelessig, Chili, und Gewürze in einem Topf mit ca. 50 ml Wasser aufkochen.

Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit in den Chutney-Ansatz geben.

Bei milder Hitze unter häufigem Rühren alles ca. 35-40 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eine cremige Konsistenz hat. Mit 1 Prise Salz würzen.

Das heiße Chutney in sterilisierte Marmeladegläser (jeweils ca. 150 ml Inhalt) sauber abfüllen mit einem sauberen Deckel verschließen. Die Gläser auf den Kopf stellen, nach 20 Minuten umdrehen und dann vollständig abkühlen lassen.

Tipp: Im verschlossenen Glas hält sich das Chutney kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate.

Die Steaks abwaschen und trockentupfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten.

Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Steaks noch 2-3 Minuten in der heißen Pfanne ruhen lassen.

Die Steaks mit dem Chutney servieren, dazu passen gebratene Kartoffelwürfel oder frisches Brot mit Blattsalat.

Rainer Klutsch am 21. Oktober 2022

Jägerschnitzel

Für die Nudeln:

200 g Hartweizenmehl 3 Eigelb 1 EL Olivenöl
Salz

Für die Pilzsauce:

1 Zwiebel 500 g gemischte Speisepilze 2 Zweige Thymian
1 Bund glatte Petersilie 2 EL Butter 1 TL Tomatenmark
250 ml Fleischbrühe 50 g Crème-fraîche

Für die Schnitzel:

4 Schnitzel (Schweinehals) Pfeffer, Salz 2 EL Butterschmalz

Für den Nudelteig das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln locker auf ein sauberes Geschirrtuch verteilen und zunächst beiseite stellen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Hälfte der fein geschnittenen Zwiebel darin anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und Thymian zugeben. Sobald die Pilze gut angebraten sind, aus der Pfanne nehmen, die Pfanne kurz zur Seite stellen. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen.

In einem Topf Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen.

In der zur Seite gestellten Pfanne die restlichen Zwiebelwürfel mit restlicher Butter anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Dann mit Fleischbrühe ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen.

In einer weiteren Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Schnitzel von beiden Seiten je 3 Minuten braten.

Kochendes Wasser für die Nudeln salzen und die Nudeln ca. 3-4 Minuten kochen.

Gebratene Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz aus der Pfanne zum Saucenansatz geben.

Crème fraîche und die Pilze zum Saucenansatz dazugeben, einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie untermischen.

Die Schnitzel zugeben und in der Sauce aufwärmen.

Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Die Schnitzel anrichten, zur Hälfte mit Pilzen bedecken, mit der Sauce umgießen. Dazu die Nudeln servieren.

Rainer Klutsch am 03. November 2022

Parmesan-Schnitzel

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

4 Paprikaschoten, rot, gelb	200 g Kirschtomaten	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Stiel Rosmarin	2 Stiele Zitronenthymian
2 EL Olivenöl	Paprikapulver, edelsüß	1 Zitrone (Saft und Abrieb)
75 ml Gemüsebrühe	1 TL Honig	Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

4 Schweineschnitzel, à 120 g	Salz	Pfeffer
80 g Parmesan	2 Eier (Größe M)	100 g Mehl
100 ml Milch	200 g Pankomehl	200 g Butterschmalz

Paprikaschoten putzen, waschen, vierteln, entkernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Tomaten waschen, trocken reiben und halbieren.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Kräuter waschen, trockenschütteln, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Paprika zugeben und alles ca. 3 Minuten dünsten.

Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, Zitronensaft und -schale, Brühe und Honig unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 20-25 Minuten schmoren.

Inzwischen die Schnitzel trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Mit Eiern, Mehl und Milch zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

Die Schnitzel durch den Teig ziehen und etwas abtropfen lassen.

Semmelbrösel auf einen Teller geben. (Tipp: Die gesündere Alternative zu den Semmelbröseln wären zartschmelzende Haferflocken) Schnitzel darin wenden und überschüssige Panade sacht abklopfen.

Butterschmalz oder Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 5-6 Minuten goldbraun ausbacken.

Paprikagemüse nochmals abschmecken. Die Tomatenhälften in das Paprikagemüse geben und kurz ziehen lassen. Mit den Schnitzeln anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 09. August 2022

Schaschlik mit Röstgemüse

Für 4 Personen

2 Pastinaken	4 Möhren	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl	Salz
5 EL Apfel-Balsamico	1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Paprikapulver, scharf
Pfeffer	1/2 TL Kreuzkümmel	400 g passierte Tomaten
180 g frische Tomaten	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
1 Bundglatte Petersilie	4 Stangen Frühlingslauch	400 g Schweinenacken
100 g Bauchspeck	4 rote Zwiebeln	

Pastinaken, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einer tiefen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Zwiebeln, Pastinaken, Möhren und Knoblauch anschwitzen und leicht Farbe annehmen lassen.

Dann leicht salzen und mit Apfelessig ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Süßes und scharfes Paprikapulver zugeben und mit Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Passierte Tomaten zugeben und alles bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die frischen Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in grobe Stücke schneiden.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen bzw. Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Frühlingslauch putzen, waschen und fein schneiden.

Die frischen Tomaten zum Gemüse geben und nochmals ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in Würfel von jeweils ca. 20 g schneiden. Den Speck in etwa 5 mm dünne Scheiben, dann in ca. 4 cm große Stücke schneiden.

Die Roten Zwiebeln schälen, dabei an den Strunkenden knapp unter der Schale abschneiden. Dann die Zwiebeln in jeweils 6 Spalten schneiden.

Die Zwiebspalten abwechselnd mit den Fleisch- und Speckstücken auf Schaschlikspieße ziehen, dabei darauf achten, dass am Schluss immer ein Zwiebelstück aufgespießt wird. Die Spieße salzen. In einer Grillpfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin etwa 7 Minuten braten, während des Bratens immer mal wieder wenden.

Zur Gemüsesauce Rosmarin und Thymian geben, nicht mehr kochen, sondern nur noch ziehen lassen.

Kurz vor dem Anrichten Petersilie, Frühlingslauch und 2 EL Olivenöl unter die Sauce mischen und abschmecken.

Gemüsesauce auf Teller geben und die Spieße darauf anrichten, frisch gemahlener Pfeffer darüber streuen. Dazu passt sehr gut frischer Blattsalat.

Rainer Klutsch am 17. April 2020

Schweine-Filet mit Dinkel-Risotto und Erbsen-Püree

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

4 Scheiben geräucherter Schinken	frischer Thymian	1 Prise gemahlener Zimt
Butterschmalz	600 g Schweinefilet	Salz
Pfeffer		

Für Dinkelrisotto:

1 Knoblauchzehen	1 Zwiebel	500 ml Rinderbrühe
Butterschmalz	200 g Koch-Dinkel	200 ml trockener Weißwein
100 g Bergkäse	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

400 g Erbsen (z. B. TK)	1 Knoblauchzehe	500 ml Rinderbrühe
4 Anissamen	Salz	Pfeffer
100 g Butter		

Für die Speckchips den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 100 Grad) vorheizen.

Schinkenscheiben auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im heißen Backofen unter Wenden knusprig rösten.

Thymian abspülen, trocken schütten, abzupfen und fein hacken.

Zimt und Thymian über die Schinkenscheiben streuen. Schinken auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Dinkel-Risotto Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf die Rinderbrühe erhitzen.

Butterschmalz in einem weiteren Topf erhitzen. Knoblauch- und Zwiebelwürfel darin andünsten. Dinkel einrühren mit anrösten.

Mit dem Wein ablöschen und die Flüssigkeit unter Rühren einkochen lassen. Dann nach und nach je eine Schöpfkelle von der heißen Brühe dazugeben. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis der Dinkel bissfest gegart ist.

Für das Schweinefilet die Backofen-Temperatur auf 100 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft nicht geeignet) reduzieren. Eine große Auflaufform darin mit erhitzen.

Eine Pfanne erhitzen. Butterschmalz darin heiß werden lassen.

Schweinefilet in Medaillons von ca. 150 g schneiden und im heißen Butterschmalz rundum scharf anbraten.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filetstücke in die Auflaufform setzen und im Backofen ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Für das Püree die Erbsen abspülen, abtropfen lassen. Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Mit Erbsen, Brühe und Anissamen in einen Topf geben und aufkochen.

Bei schwacher Hitze sacht weich kochen. Erbsen abgießen. Brühe dabei auffangen.

Erbsen pürieren, dabei nach und nach soviel Brühe untermixen, dass ein festes Püree entsteht. Püree durch ein feines Sieb streichen (so werden die Schalen aus dem Püree entfernt). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter mit dem Stabmixer untermixen. Püree warm halten.

Den Bergkäse fein reiben und portionsweise gründlich unter das Dinkel-Risotto rühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto und Erbsenpüree auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Schweinefilet anlegen und mit je einem Speckchip garniert servieren.

Rainer Klutsch am 21. Dezember 2018

Schweine-Rücken, Pilz-Füllung, Kartoffel-Krusteln

Für 4 Personen

Für die Kartoffel-Krusteln:

400 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	2 EL Butter
8 EL Mehl	1 Ei	1 Zweig Rosmarin
Pfeffer	Pflanzenöl	

Für den Schweinerücken:

125 g gem. Speisepilze	40 g getr. Tomaten	einige Kräuterstiele
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	Salz	1 EL Butter
100 g feines Kalbsbrät	Pfeffer, Öl	4 Schweinerückensteaks

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen. Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Inzwischen Pilze putzen, eventuell anhängenden Sand vorsichtig abbürsten. Pilze fein schneiden. Tomaten ebenfalls fein schneiden. Kräuter abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken. Knoblauch abziehen und mit etwas Salz gemischt, mit einem Messerrücken fein zerdrücken und zu einer Paste verrühren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Tomaten und Kräuter darin anbraten, etwas abkühlen lassen. Inzwischen Kartoffeln abgießen, etwas abdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 100 ml Wasser und Butter in einem kleinen Topf aufkochen. Mehl auf einmal zugeben und unter Rühren zu einem Kloß abbrennen. Erhitzen, bis sich auf dem Topfboden ein weißlicher Belag bildet. Den Teigkloß in eine Rührschüssel geben, kurz abkühlen lassen. Ei gründlich unterrühren. Rosmarin abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken. Kartoffeln und Rosmarin zum Teig geben und alles glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse kühl stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Brät in eine Schüssel geben, Pilz-Mischung zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und jeweils seitlich längs eine tiefe Tasche einschneiden. Gemüse-Brät-Masse in einen Spritzbeutel geben und in die Einschnitte drücken. Öffnung eventuell mit einem Holzspieß zustecken. Fleisch leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen die Fleischstücke darin von beiden Seiten kurz goldbraun anbraten. Fleisch in eine Auflaufform setzen und im heißen Ofen etwa 14 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Fett in einer Fritteuse, weitem Topf oder Wok erhitzen. Aus dem Teig mit Esslöffeln Nocken abstechen. Im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Rückensteaks und Kartoffel-Rosmarin-Krusteln anrichten.

Rainer Klutsch am 27. Juli 2018

Schweinehals-Steak mit Kräuter-Butter und Barbecue-Soße

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

3 EL Olivenöl	Pfeffer	2 Zweige Zitronenthymian
4 Schweinesteaks	Salz	

Für die Kräuterbutter:

3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Estragon	3 Stängel Basilikum
½ Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	150 g Butter (zimmerwarm)
Salz	Pfeffer	1 Msp. Paprikapulver, edelsüß
1 Spritzer Zitronensaft		

Für die Barbecue-Sauce:

1 Zwiebel	30 g Speck	1 TL Pflanzenöl
30 ml Balsamico-Essig	1 Zitrone	1 Orange
2 Chilischoten	1 TL Paprikapulver	1 TL Curry
1/2 TL Salz	1 TL schwarzer Pfeffer	1 EL Honig
150 g Tomatenketchup		

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 ziehen lassen. Zwischendurch gelegentlich wenden.

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 den Schneebeisen des Handrührgeräts aufschlagen. Knoblauch, Kräuter, Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft zugeben und gut vermischen.

Dann den Buttermix auf ein Stück Butterbrot- oder Backpapier geben, zu einer Rolle formen und kühl stellen.

Tipp: Man kann die Butter auch in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, damit kleine Tupfen Kräuterbutter auf einen Teller aufdressieren und kühl stellen.

Für die Barbecue-Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden. Den Speck fein würfeln.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Speckwürfel zugeben und kurz schwenken. Dann mit Balsamico ablöschen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Von der Zitrone und der Orange den Saft auspressen, mit in den Topf geben und weiter köcheln. Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili grob schneiden.

Chili, Paprikapulver, Curry, Salz, Pfeffer, Honig und Ketchup zum Saucenansatz geben, kurz erwärmen, dann alles im Mixer fein pürieren. Anschließend die Sauce abschmecken.

Eine Grillpfanne hoch erhitzen. Die Steaks salzen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten.

Die gekühlte Kräuterbutterrolle auswickeln und in Scheiben schneiden.

Steaks anrichten, wahlweise entweder etwas Kräuterbutter darauf geben oder mit der Sauce genießen.

Rainer Klutsch am 19. Mai 2022

Spareribs mit Gurken-Quark-Dip

Für 4 Personen

Für die Spareribs:

2,5 kg Spareribs	1 Bund Suppengemüse	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	3 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen
1 Zimtstange	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsamen
3 Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	2 EL Zucker

Für den Dip:

1 Salatgurke	Salz	1 Knoblauchzehe
250 g Quark, 20%	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Romanasalatherzen	2 EL Balsamessig, hell	1 TL Honig
1 TL Senf	Salz, Pfeffer	3 EL Rapsöl

Die Spareribs trockentupfen und evtl. parieren.

Das Suppengemüse putzen, abbrausen und grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und ebenfalls grob zerkleinern.

Rapsöl in einem Topf erhitzen. Das Suppengemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin anrösten.

Die Spareribs zugeben und kurz mitanrösten. Dann mit soviel Wasser auffüllen, dass die Ribs bedeckt sind, aufkochen.

Kümmel, Zimtstange, Kreuzkümmel, Fenchelsamen und Wacholder zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles etwa 90 Minuten leicht köcheln lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

In der Zwischenzeit für den Dip die Gurke waschen, nach Belieben schälen, halbieren, entkernen. Gurkenhälften fein reiben, mit etwas Salz bestreuen und kurz ziehen lassen.

Knoblauch abziehen. Knoblauch und etwas Salz zu einer Paste verarbeiten und mit dem Quark verrühren.

Gurke evtl. ausdrücken und ebenfalls unter den Quark mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kaltstellen.

Die gegarten Spareribs aus dem Topf nehmen, in einen Bräter geben und etwas abkühlen lassen. Den Sud durch ein Sieb passieren und ca. 200 ml davon abmessen. (Tipp der restliche Sud kann eingefroren werden und z. B. als Basis für deftige Eintöpfe verwendet werden.) Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Den abgeseihten Sud nach und nach zugeben und einköcheln lassen, sodass eine leicht sämige, sirupartige Konsistenz entsteht, evtl. nachwürzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Spareribs mit dem reduzierten Sud bestreichen und auf ein Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten braten (die so vorbereiteten Spareribs kann man auch auf eine Grillschale legen und grillen).

Die Ribs herausnehmen. Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze einstellen. Die Spareribs erneut mit dem reduzierten Sud bestreichen und im Ofen kurz knusprig braten.

Den Romanasalat putzen, abbrausen, trockenschütteln und klein schneiden.

Essig, Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Öl zu einem Dressing verrühren und mit dem Salat mischen. Spareribs in Portionen teilen. Mit Quark und Salat anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 02. September 2022

Szegediner Gulasch

Für 4 Personen

500 g Schweineschulter	Salz	Pfeffer
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 TL Kümmelsamen	1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	500 ml Fleischfond	1 EL Mehl
1 Lorbeerblatt	3 Pimentkörner	2 Wacholderkörner
500 g Sauerkraut	150 g saure Sahne	1 Bund glatte Petersilie

Die Schweineschulter parieren, trockentupfen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.

Tomatenmark und Kümmel zugeben und anrösten.

Fleisch und Sauerkraut in Wechsel in den Bräter einschichten. Beide Paprikasorten jeweils darüber stäuben.

Etwa 375 ml Fond oder Wasser zugeben. Nach Belieben Mehl darüber stäuben.

Lorbeerblatt, Piment, Wacholderkörner, Salz und Pfeffer ebenfalls zugeben. Das Gulasch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2,5 Stunden schmoren.

Saure Sahne verrühren.

Petersilie abbrausen und fein schneiden.

Gulasch jeweils mit einem Klecks saurer Sahne und Petersilie anrichten.

Dazu passen Bauernbrot, Baguette, Salzkartoffeln oder Semmelknödel. So wird es noch würziger. Fleischwürfel mit 5 EL Öl (statt Butterschmalz) und beiden Paprikasorten in einer Schüssel mischen und etwa 1 Stunde marinieren. Wer mag, kann das Fleisch auch portionsweise anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett andünsten und anschließend wie im Rezept verfahren. Das Gulasch kann auch im Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze 2,5 Stunden geschmort werden.

Rainer Klutsch am 03. Januar 2020

Soßen

Sauce Béarnaise

Für 4 Personen

1 Schalotte	10 weiße Pfefferkörner	3 EL Estragonessig
60 ml Wasser	200 g Butter	3 frische Eigelb (Gr. M)
Salz	1 Prise Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
3 Stiele Estragon	3 Stiele Kerbel	

Für die Béarnaise zunächst einen Gewürzsud herstellen. Dafür die Schalotte schälen, fein würfeln und in einen kleinen Topf geben. Weiße Pfefferkörner, Essig und Wasser zugeben und alles aufkochen. Die Flüssigkeit circa um die Hälfte einkochen lassen, anschließend durchsieben und abkühlen lassen.

Butter in einen Topf geben, schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Dabei darauf achten, dass der Boden des Schlagkessels nicht zu heiß wird, sonst stockt das Ei. Zerlassene Butter zunächst tröpfchenweise, später dann in einem dünnen Strahl unter die Eimasse schlagen, bis die Sauce dickcremig ist. Den Gewürzsud langsam dazugeben und weiter über dem Wasserbad aufschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Wird die Béarnaise zu fest, etwas kaltes Wasser einrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zum Schluss Estragon und Kerbel abrausen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Sauce rühren.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Suppen

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

2 rote Zwiebeln	500 g Rindfleisch	1 EL Butterschmalz
Salz	2 EL Paprikapulver	2 EL Tomatenmark
1 l Fleischbrühe	1 Lorbeerblatt	3 Kartoffeln, festk.
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Chilischote
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	Pfeffer
60 g saure Sahne		

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Rindfleisch in 5 mm kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, Fleischwürfel zugeben und rundherum anbraten, mit Salz und Paprika würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Mit der Brühe auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und aufkochen, dann 45 zugedeckt leicht köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden. Nach 45 Minuten zur Suppe geben und weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und sehr fein würfeln. Knoblauch schälen, fein schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikawürfel darin anbraten, Chili und Knoblauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten schmoren.

Die angebratenen Paprikawürfel zur Suppe geben, und diese nochmals abschmecken.

Die Suppe in vorgewärmte Teller füllen, mit einem Klecks saurer Sahne garnieren. Dazu passt Baguette.

Rainer Klutsch am 30. Dezember 2020

Hühner-Suppe mit Koriander-Gemüse und Zwiebel-Strudel

Für 4 Personen

1 frisches Suppenhuhn (1,5 kg)	200 g Karotten	200 g Knollensellerie
2 Zwiebeln	1 Stange Lauch	2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe	1 Halm Zitronengras	2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner	Salz	

Für den Zwiebelstrudel:

200 g Mehl	5 EL Sonnenblumenöl	125 ml lauwarmes Wasser
Salz, Pfeffer	3 Zwiebeln	1/2 Bund Schnittlauch

Für das Koriander-Gemüse:

1 Karotte	1 Fenchel	1 Zucchini
1 rote Paprika	1/2 Bund Koriander	1/2 Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Suppenhuhn auf ein Backblech oder in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun anbraten. In der Zwischenzeit Karotten, Sellerie und Zwiebel schälen und in grobe Stücke/Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden.

In einem hohen Suppentopf das Öl erhitzen und das Gemüse darin goldbraun anrösten. Dann den Topf vom Herd ziehen und alles erkalten lassen.

Knoblauch schälen, vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras, Lorbeerblätter, Knoblauch, Pfefferkörner und 1 TL Salz zum gerösteten Gemüse geben. Ebenfalls das angebratene Suppenhuhn.

Alles auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann mit ca. 2 l kaltem Wasser aufgießen und aufkochen. Sobald das Wasser einmal aufgeköcht hat, die Temperatur reduzieren, so dass alles nur siedet und nicht mehr kocht. Das Ganze ca. 2 Stunden auf dem Herd sieden lassen.

Für den Strudel Mehl mit 3 EL Öl, Wasser und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, fein schneiden. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun rösten. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebeln mit Schnittlauch mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Strudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen, dann auf ein sauberes Küchentuch legen. Die Zwiebelmasse darauf verteilen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Mit dem Messerrücken den Strudel in Dreiecke schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei Zimmertemperatur trocknen lassen, dabei immer mal wieder wenden. (Der Strudeldreiecke werden nicht gebacken, sondern nur getrocknet. Weil sie so dünn sind garen sie später in der heißen Brühe schnell, wie eine Nudel. Wer das nicht möchte, kann sie auch in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten knusprig ausbraten.)

Für das Koriandergemüse Karotte schälen, waschen. Fenchel, Zucchini und Paprika waschen. Vom Paprika das Kerngehäuse entfernen. Alle Gemüse in sehr feine Streifen schneiden. Koriander und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Korianderblättchen abzupfen und fein schneiden. Schnittlauch ebenfalls fein schneiden. Kräuter mit den Gemüsen mischen.

Die Hühnersuppe durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Das Koriandergemüse in Suppenschalen verteilen, je ein Stück Strudel darauf legen und die heiße Brühe angießen. Nach Belieben kann das Fleisch des Suppenhuhns von der Karkasse gelöst werden und ebenfalls mit in der Suppe serviert werden.

Rainer Klutsch am 02. Januar 2017

Soljanka

Für 4 Personen

150 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	100 g geräuch. Bauchspeck
200 g Kasseler-Nacken	80 g Salami	100 g Jagdwurst
2 rote Paprika	5 Essiggurken	50 g Tomatenmark
30 g Paprikamark	200 g Pelati-Tomaten	1 EL Kapern
1 l Fleischbrühe	200 ml Essiggurkenwasser	1 Lorbeerblatt
Salz	Zucker	Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß	1 Bund glatte Petersilie	1 Bio-Zitrone
4 EL saure Sahne		

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden.

Speck und Kasseler würfeln, Salami und Jagdwurst längs in etwa 3 cm lange Streifen schneiden. Paprika waschen, mit einem Sparschäler dünn schälen. Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in ca. 3 cm lange Streifen schneiden.

Die Essiggurken in Scheiben schneiden.

In einem Topf Speck, Zwiebeln und Knoblauch zusammen anschwitzen. Paprika zugeben und mitanbraten. Tomaten- und Paprikamark untermischen, kurz anrösten.

Pelati-Tomaten, Kapern, Essiggurken, Kasseler, Jagdwurst und Salami zugeben und gut untermischen.

Mit Fleischbrühe und Essiggurkenwasser aufgießen. Lorbeerblatt, je eine Prise Salz, Zucker und Pfeffer zugeben, einmal aufkochen, dann etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze leicht köcheln.

Tipp: Nach Geschmack kann man noch 100 g Sauerkraut mitkochen.

Anschließend das Lorbeerblatt entfernen und die Soljanka mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Tipp: Am besten schmeckt die Soljanka wenn man sie am Vortag zubereitet, ziehen lässt und nochmals aufkocht.

Zum Anrichten Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden.

Heiße Soljanka in Suppenteller oder -tassen geben, mit einem Klecks saurer Sahne, einer Scheibe Zitrone und Petersilie dekorieren.

Rainer Klutsch am 30. Dezember 2020

Vegetarisch

Cannelloni mit Gemüse-Käse-Füllung

Für 4 Personen

500 g Brokkoli	300 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Schalotte	50 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	60 g Sahne	100 g Blauschimmelkäse
30 g Crème-fraîche	1 Ei	200 g Cannelloni-Nudeln
125 g Mozzarella		

Außerdem:

Öl

Den Brokkoli putzen, in kleine Röschen zerteilen, waschen und abtropfen lassen.

Von den Champignons das Ende des Stiels abschneiden, dann die Champignons vorsichtig mit einem Tuch oder Pinsel säubern.

Die Brokkoli-Röschen und die Champignons sehr fein schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein schneiden.

Die Hälfte vom Olivenöl in einer tiefen Pfanne oder flachem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Pilze zugeben und mit anbraten. Dann Knoblauch und Brokkoli dazugeben und unter Rühren ca. 6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschließend die Masse etwas abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf restliches Olivenöl erhitzen und die Schalotte darin andünsten, den Wein dazugeben und fast vollständig einkochen lassen.

Dann Gemüsebrühe und Sahne unterrühren. Den Blauschimmelkäse in kleinen Stückchen dazugeben, unterrühren und die Sauce ein paar Minuten köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Crème fraîche und das Ei vermischen und unter die Brokkoli- Pilzmasse ziehen.

Die Cannelloni-Nudeln mit der Brokkoli-Masse füllen. Dafür die Masse am besten in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Den Mozzarella in Stücke zupfen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und die gefüllten Cannelloni-Nudeln nebeneinander einlegen. Die Käsesauce angießen und den Mozzarella darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten garen.

Zu den Cannelloni passt ein frischer Blattsalat, z.B.

Endiviensalat.

Rainer Klutsch am 21. Juli 2021

Cannelloni mit Kräuter-Frischkäse

Für 4 Personen

Für die Cannelloni:

1 Zwiebel	500 g Pelati-Tomaten	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	3 Zweige Liebstöckel
3 Zweige glatte Petersilie	3 Lauchzwiebeln	1/2 TL Bio-Zitronen-Abrieb
12 Lasagneplatten	300 g Schichtkäse	2 Eigelb
50 g Crème-fraîche	80 g Parmesan	

Für den Salat:

2 Bund Rucola	8 Kirschtomaten	2 EL Pinienkerne
2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl	1 TL Senf
Salz	Pfeffer	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pelati-Tomaten mit einem Pürierstab grob pürieren. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebel darin anschwitzen. Pelati-Tomaten dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und die Kräuterzweige zugeben und die Tomaten ca. 15 Minuten leicht köcheln.

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

Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Lauchzwiebel zugeben und anschwitzen. Die Kräuter untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen und die Zitronenschale untermischen.

Die Lasagneplatten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Lasagneplatten einzeln auf leicht geöltes Backoder Butterbrotpapier legen, damit sie nicht zusammenkleben.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schichtkäse mit Eigelben und Crème fraîche vermischen. Die angeschwitzten Kräuter unterheben und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Nudelplatten trockentupfen und glatt ausbreiten. Die Kräuter-Käse-Masse in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) füllen und gleichmäßig auf den Nudelplatten verteilen.

Anschließend die Nudelplatten zusammenrollen.

Eine feuerfeste Form mit etwas Olivenöl auspinseln, die aufgerollten Nudelplatten vorsichtig in die Form setzen. Die Tomatensauce über die Cannelloni gießen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Rucola abbrausen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermischen.

Parmesan fein reiben, über die gegarten Cannelloni geben und nochmals ca. 5 Minuten in den Ofen geben.

Rucola mit der Vinaigrette marinieren, die Tomaten und Pinienkerne untermischen.

Die gebackenen Cannelloni anrichten und den Salat dazu servieren.

Rainer Klutsch am 14. Mai 2020

Chicken Wings ohne Chicken

Für 4 Personen

Für das Chutney:

15 g frischer Ingwer	2 Schalotten	2 kleine Chilischoten
800 g Rhabarber	3 Orangen	100 g brauner Zucker
1 EL Senf	1 Prise Salz	1 EL Weißweinessig

Für die Blumenkohl-Wings:

600 g Blumenkohl	2 Knoblauchzehen	100 g Kichererbsenmehl
150 ml Milch	1 Prise Salz	5 g frischer Ingwer
2 EL Harissa	2 EL Tomatenmark	1 EL geröstetes Sesamöl
2 EL Apfelessig	2 EL Sojasauce	1 EL Honig

Für das Chutney den Ingwer und die Schalotten schälen und fein würfeln.

Die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden.

Den Rhabarber waschen, putzen, schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Eine Orange mit dem Messer so schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets heraus schneiden. Von den übrigen Orangen den Saft auspressen.

Zucker in einem sehr großen Topf schmelzen und Ingwer, Schalotten und den Rhabarber darin leicht karamellisieren lassen.

Danach den Senf, 1 Prise Salz, Orangenfilets und die Chilistücke hinzugeben. Mit Orangensaft und Weißweinessig ablöschen und auf mittlerer Stufe etwa 45 Minuten köcheln lassen.

Den eingekochten Rhabarber abschmecken und noch heiß in Einmachgläser mit Twist-off-Deckel abfüllen und abkühlen lassen.

Tipp: Das Chutney hält sich im Kühlschrank gut 2 Wochen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Vom Blumenkohl die Blätter entfernen. Blumenkohl waschen, abtropfen lassen und in Röschen teilen.

Knoblauch schälen und klein schneiden.

Kichererbsenmehl mit der Hälfte vom Knoblauch, der Milch und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem dickflüssigen Teig vermischen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die Blumenkohlröschen im Teig wenden, kurz abtropfen lassen und auf die vorbereiteten Backbleche geben. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für die Marinade Ingwer schälen und sehr fein schneiden.

Harissa, Tomatenmark, Sesamöl, Apfelessig, Sojasauce, Honig, restlichen Knoblauch und Ingwer in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Nach 25 Minuten Garzeit den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, mit der Marinade bestreichen und weitere 15 Minuten garen. Zwischendurch die Röschen wenden, damit sie nicht zu dunkel werden.

Die Blumenkohl-Wings mit dem Chutney servieren.

Rainer Klutsch am 25. April 2022

Gebratene Pilze mit Spinat und Nussbutter-Püree

Für 4 Personen

Für das Püree:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	80 g Butter
150 ml Milch	Muskatnuss	50 ml Sahne

Für die Pilze:

600 g Wald-Speisepilze	200 g Babyspinat	2 Schalotten
2 EL Olivenöl	30 g Butter	Salz
Pfeffer	Muskatnuss, frisch gerieben	

Für das Püree die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen.

In der Zwischenzeit die Pilze gut putzen. Steinpilze und Pfifferlinge mit einem kleinen Messer abschaben, um anhaftenden Schmutz zu entfernen. Hartnäckiger Schmutz lässt sich auch gut mit feuchtem Küchenpapier entfernen. Pilze möglichst nicht waschen, da sie sich dabei mit Wasser vollsaugen. Die Herbsttrompeten müssen gewaschen werden, da ihnen viel Sand und Schmutz anhaftet, den man anderweitig nicht entfernen kann. Die Herbsttrompeten nach dem Waschen gut abtrocknen.

Spinat waschen und abtropfen lassen.

Für das Püree die Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen, dann den Topf vom Herd ziehen.

Die Milch in einen Topf geben und erhitzen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse direkt in eine Schüssel drücken. Die gebräunte Butter und die heiße Milch zugeben und unterrühren. Das Püree mit Salz und Muskatnuss würzen und warm stellen.

Tipp: Wer das Püree besonders fein haben möchte, kann es noch durch ein Sieb streichen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und sämtliche Pilze darin anbraten.

Wenn die Pilze eine schöne Farbe haben, die Schalottenwürfel mit der Butter zugeben und kurz anschwitzen.

Den Spinat hinzufügen und etwas zusammenfallen lassen.

Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Sahne für das Püree halbfest schlagen und unter das Püree ziehen.

Die gebratenen Pilze und den Spinat mit dem Kartoffelpüree servieren.

Rainer Klutsch am 15. November 2021

Gefüllte Muschelnudeln

Für die Sauce:

1 Bio-Orange	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Thymian
1 kg reife Tomaten	1 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
Salz	Pfeffer	

Für die gefüllte Pasta:

300 g Cannelloni	Salz	100 g Pecorino
2 EL Pistazien, geschält	500 g Ricotta	2 Bio-Eier
Pfeffer	1 EL Olivenöl	0,5 Bund Basilikum

Für die Sauce die Orange heiß abspülen, trocken tupfen und etwas Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Die Orange halbieren und etwa 100 ml Saft auspressen.

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden.

Den Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und den Strunk herausschneiden.

Mit kochendem Wasser übergießen und anschließend vorsichtig die Haut abziehen, anschließend vierteln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin anschwitzen.

Tomatenmark zugeben und kurz anrösten, dann Tomaten, Thymian, Orangenschale und Orangensaft zugeben, leicht salzen, umrühren und aufkochen, dann bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Währenddessen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser garkochen.

In der Zwischenzeit den Pecorino fein reiben.

Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten und kleinhacken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

2/3 Drittel vom Pecorino mit dem Ricotta, den Eiern und Pistazien gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Gekochte Nudeln vorsichtig abgießen, abtropfen und mit wenig Öl vorsichtig mischen.

Nudeln mit der Käsecreme füllen.

Die Sauce vom Herd nehmen, Orangenschale entfernen. Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die Tomatensauce in eine Auflaufform geben. Gefüllte Nudeln vorsichtig hineinlegen und mit dem restlichen Pecorino bestreuen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten gratinieren.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Zum Servieren die Muschelnudeln mit etwas Sauce aus der Auflaufform heben und auf einen tiefen Teller geben, mit Basilikum bestreuen.

Rainer Klutsch am 05. August 2021

Gemüse-Tarte mit Estragon-Mayonnaise

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g kalte Butter 400 g Dinkelmehl (Type 630) 1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz 1 EL kaltes Wasser

Für den Belag und Guss:

1 Bund glatte Petersilie 1 Bund Basilikum 2 rote Zwiebeln
3 gelbe Paprika 300 g Zucchini 250 g Kirschtomaten
150 g Sahne 4 Eier 75 ml Milch
Salz Pfeffer 125 g Mozzarella

Für die Mayonnaise:

3 Stängel Estragon 1 TL Senf 3 Eigelb
150 ml Sonnenblumenöl Salz Pfeffer

Für den Salat:

150 g Pflücksalat 1 Bio-Zitrone 2 EL Olivenöl

Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Mehl, Ei, 1 Prise Salz und 1 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, dann zu einer Art dicken Scheibe etwas flachdrücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

In der Zwischenzeit Petersilie und Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, halbieren, die Kerne und Trennwände entfernen. Paprikahälften in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen. Tomaten nach Belieben halbieren.

Die Kräuterblätter grob schneiden, mit der Sahne in einen Mixbecher geben und pürieren. Kräutersahne mit den Eiern und der Milch verquirlen und diesen Guss gut mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Tarteform von ca. 28 cm Durchmesser oder ein Tarteblech von ca. 30 cm x 20 cm bereitstellen.

Den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier etwas größer als die Form ausrollen. Dann das obere Papier entfernen und den Teig mit dem unteren Papier in die Form ziehen, den Rand andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Auf den vorgebackenen Teigboden die vorbereiteten Gemüse bunt verteilen. Den Guss nochmals durchrühren und darüber gießen. Den Mozzarella klein zupfen und darauf verteilen.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten fertig backen.

Für die Mayonnaise alle Zutaten ca. 15 Minuten vor der Zubereitung bereitstellen, damit sie die gleiche Temperatur haben.

Estragon abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Eigelbe und Senf in einen hohen Pürierbecher geben, Öl und Estragonblätter zugeben.

Mit einem Pürierstab zu einer cremigen Sauce mixen und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat abwaschen, trocken schleudern, mundgerecht zupfen und in eine Schüssel geben.

Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen. Dann noch warm in Stücke schneiden.

Direkt vor dem Servieren den Saft der Zitrone auspressen und den Salat mit Zitronensaft und

Olivenöl marinieren.

Pflücksalat zusammen mit der Tarte und Estragon-Mayonnaise servieren.

Rainer Klutsch am 28. Juni 2022

Getrüffeltes Kartoffel-Stampf mit Estragon-Ei und Gurke

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln, mehligk.	1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt
Salz	100 g Butter	Trüffelöl, Pfeffer

Für die Gurken:

2 Vespergurken	1 EL Butterschmalz	Himbeeressig
Salz	Pfeffer	

Für das Estragon-Ei:

1/2 Bund Estragon	2 EL Butter	4 Eier
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln und Knoblauch schälen.

Kartoffeln, Knoblauch und Lorbeerblatt mit Salzwasser bedeckt in einen Topf geben und zuge-
deckt aufkochen. Bei mittlerer Hitze weich kochen. 3 Inzwischen Gurken waschen und trocken
reiben. Gurken längs halbieren. Die Kerne entfernen.

Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen. Die Gurkenstücke im heißen Butterschmalz kurz
kräftig anbraten. Essig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen. Knoblauch und Lorbeerblatt entfernen.

Kartoffel und Butter in eine Schüssel geben und fein zerstampfen. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer
abschmecken. Kurz warm stellen.

Für die Eier Estragon kalt abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Estragon
fein schneiden.

Eine Pfanne auf mittlere Stufe erhitzen. Butter darin erhitzen und die Eier einschlagen. Bei
reduzierter Temperatur langsam zu wachsweichen Spiegeleiern braten.

Estragon über die Eier streuen. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Kartoffelstampf mittig auf vier Teller verteilen. Estragon-Eier darauf setzen. Mit geschmor-
ten Gurkenstückchen anrichten und servieren. Besonders gut schmeckt der Stampf, wenn ein
fein geriebener Apfel untergerührt wird.

Rainer Klutsch am 31. August 2018

Gnocchi in Salbeibutter und gegrillten Honigmelonen

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

800 g mehligk. Kartoffeln Salz 8 EL Butter

5 Eigelb Muskatnuss 250 g Weizenmehl, Type 405

$\frac{1}{2}$ Bund Salbei

Für die Honigmelone:

1 Honigmelone Pfeffer

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

In einem kleinen Topf 2 EL Butter erhitzen und sacht bräunen.

Weich gekochte Kartoffeln abschütten, etwas ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine feine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Eigelbe, 1 Prise Salz, etwas Muskat, gebräunte Butter und so viel Mehl unterkneten, dass eine formbare Masse entsteht.

Die Kartoffelmasse mit Händen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen. In etwa 3 cm große Stücke teilen. Leicht rund rollen und anschließend mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken oder über ein kleines Gnocchi Brettchen rollen.

Fertige Gnocchi auf einem fein mit Mehl bestäubten Blech verteilen.

Für die Gnocchi reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Gnocchi portionsweise ins kochende Wasser geben und sacht köchelnd gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf einem Backblech oder einer Platte verteilen.

Den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in grobe Streifen schneiden. Die Honigmelone waschen, abtrocknen, dann halbieren und die Kerne austreichen. Nun die Melonenhälften in gleichgroße Spalten schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonenspalten darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Je nach Geschmack, kann man die Honigmelone auch mit etwas Pfeffer würzen.

In einer hohen Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Salbei darin kurz braten, die gegarten Gnocchi dazugeben und in der Butter schwenken.

Gnocchi direkt aus der Pfanne auf die Teller geben und die Spalten der Honigmelone dazulegen.

Rainer Klutsch am 07. Juni 2022

Grüne Gemüse-Pizza

Für 4 Personen:

Für den Teig:

20 g frische Hefe	200 ml Wasser, lauwarm	400 g Weizenmehl (Type 550)
1/2 TL Salz	2 EL Olivenöl	Mehl

Für den Belag:

100 g TK-Erbesen	Salz	250 g Brokkoli
200 g Zucchini	2 EL Olivenöl	100 g Gruyère
100 g Crème-fraîche	Pfeffer	1 Bund Rucola
2 EL Chiliöl		

Für den Teig Hefe in lauwarmem Wasser lösen. Mehl mit Salz in einer Rührschüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Hefewasser und Öl hineingeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Dann den Teig ca. 5 Minuten auf der bemehlten Arbeitsfläche gut mit den Händen durchkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag die Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute garen, abgießen, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Brokkoli waschen, trocknen und die Röschen ungefähr gleichgroß abschneiden.

Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen, Brokkoli und Zucchini darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anbraten, dann vom Herd nehmen und die Erbsen unter das Gemüse mischen.

Den Käse reiben.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den geruhten Teig noch einmal kurz durchkneten und zu vier gleichgroßen Kugeln formen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche jede Teigkugel zu länglichen Fladen (à 22 cm) ausrollen.

Jeweils zwei Fladen auf einen Bogen Backpapier geben und mit der Crème fraîche bestreichen.

Anschließend mit dem Gemüse belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Käse bestreuen.

Je zwei Pizzen mit Hilfe des Backpapiers auf ein Blech ziehen.

Im vorgeheizten Backofen die Pizzen 15-20 Minuten auf der untersten Schiene im Ofen goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die restlichen Teigfladen belegen, in gleicher Weise belegen und anschließend backen.

Rucola verlesen, abspülen und trockenschleudern.

Fertige Pizzen aus dem Ofen nehmen, jeweils etwas Chili-Öl darauf träufeln, mit Rucola belegen und genießen.

Rainer Klutsch am 20. Oktober 2021

Herzhafter Kaiserschmarrn mit Avocado-Spinat

Für 4 Personen

Schmarrn-Teig:

50 g Butter	1 Bund glatte Petersilie	4 Eier
200 ml Milch	180 g Weizenmehl (405)	Salz, Pfeffer
150 g Bergkäse	80 g Mandeln, geschält	2 EL Butterschmalz

Spinat:

1 Zwiebel	2 EL Butter	800 g Blattspinat
2 weiche Avocados	1/2 Knoblauchzehe	1 Spritzer Zitronensaft
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Für den Teig Butter in einem Topf schmelzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die Eier trennen. Eiweiß halbfest aufschlagen.

Eigelb in einer Schüssel verquirlen, Milch und flüssige Butter unterrühren, dann das Mehl und Petersilie untermischen. Zuletzt das Eiweiß unterheben. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse grob reiben. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel goldbraun rösten.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Avocados halbieren, den Kern auslösen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen und in einen hohen Pürrierbecher geben. Knoblauch schälen, grob schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben. Alles zu einer cremigen Paste pürieren.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Teigmasse hineingeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 4 Minuten garen. Dann den Eierkuchen wenden und auf der anderen Seite goldbraun backen. Mit 2 Holzlöffeln den Eierkuchen in kleine Stücke reißen.

Diese in eine Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. In den Ofen geben und den Käse schmelzen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln untermischen. Die Avocadopaste unter den lauwarmen Spinat mischen.

Spinat auf der Tellermitte anrichten, darauf den Schmarrn geben und mit Mandeln bestreuen.

Rainer Klutsch am 19. Februar 2016

Kraut-Strudel mit Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

240 g Mehl 1 Prise Salz 3 EL Rapsöl

Für die Füllung:

500 g Weißkohl 2 g Kümmel 2 Zwiebeln
2 EL Rapsöl 2 EL Schnittlauchröllchen Salz
Pfeffer 30 g Butter 30 g Mehl
200 g Schmand 4 Eier Salz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat 1 TL Honig 1 TL Senf
2 EL Essig 2 EL Sonnenblumenöl 2 EL Walnussöl
Salz Pfeffer

Für den Strudelteig Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, 1 EL Öl und 1/8 l lauwarmes Wasser verquirlen, zugeben und alles zu einer glatten elastischen Teigkugel kneten. Den Teig in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen und quellen lassen.

Weißkohl putzen, abspülen, abtropfen lassen und fein hobeln. Mit Kümmel und Salz kräftig würzen, durchkneten und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen, fein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln darin gut anrösten. Die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl einstreuen und anschwitzen. Den Schmand unter ständigem Rühren zugeben und dicklich einkochen.

Den Topf vom Herd nehmen und nach und nach Eier unter die Schmandmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kohl sehr gut abtropfen lassen. Die Schmandmasse, Röstzwiebeln und Schnittlauch unterheben.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3–4).

Ein großes sauberes Leinen- oder feines Baumwolltuch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, fein mit Mehl bestäuben. Den Strudelteig auf dem Tuch möglichst dünn rechteckig ausrollen.

Dann mit den Händen (Handrücken nach oben) vorsichtig unter den Teig fahren und die Teigplatte über die Handrücken sehr dünn etwa 40 x 50 cm groß ausziehen. Dabei vorsichtig arbeiten, damit der Teig nicht reißt.

Den Strudelteig dünn mit etwas Öl bestreichen. Die Krautmasse längs an einem Ende des Strudelteigs auflegen. Teig und Belag mit Hilfe des Tuchs zu einem Strudel aufrollen. Teigenden unter den Strudel klappen.

Den Strudel auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, mit übrigem Öl oder Butter bestreichen. Im heißen Backofen ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen den Salat putzen, gründlich kalt spülen, sodass aller Sand entfernt wird. Feldsalat trocken schleudern.

Honig, Senf, Essig und die beiden Öle verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat auf vier Teller verteilen, das Dressing überträufeln.

Den Strudel aus dem Backofen nehmen, kurz ruhen lassen. Anschneiden und zum Salat anrichten.

Rainer Klutsch am 11. Januar 2019

Kraut-Strudel mit Zwiebel-Soße

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 405	20 ml Pflanzenöl	1/8 l Wasser, lauwarm
1 Spritzer Essig	Salz	100 g Butter
Weizenmehl		

Für das Kraut:

1 Zwiebel	400 g Spitzkohl	100 g Speisepilze
2 EL Butter	200 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	80 g Sahne

Für die Sauce:

2 Zwiebeln	2 EL Butter	1 EL Weizenmehl, Type 405
200 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Petersilie

Das Mehl, Öl, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte gut durchgeknetet und öfter mit Schwung auf die Arbeitsfläche geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und den Teig mind.

30 Minuten ruhen lassen.

Für das Kraut die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden.

Pilze putzen und fein hacken.

In einem Topf die die Hälfte der Butter erhitzen, Zwiebel darin anbraten.

Kohlstreifen zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Brühe ablöschen und das Lorbeerblatt zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten kochen. Dann die Sahne zugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und anbraten.

Das Kraut abschmecken, das Lorbeerblatt entfernen. Gebratene Pilze unter das Kraut mischen. Die Butter für den Teig in einem Topf schmelzen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen.

Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein großes sauberes Geschirrtuch legen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten, ausrollen und dann ausziehen. Dafür mit bemehlten Handrücken unter den Teig fahren und von der Mitte aus nach außen über die Handrücken sehr dünn ausziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln und darauf das gekochte Kraut geben.

Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit übriger flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für die Sauce die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

In einem Topf mit Butter die Zwiebeln anschwitzen, mit Mehl bestäuben.

Gemüsebrühe zufügen und alles gut verrühren. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Sauce mischen.

Den Strudel aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und anschneiden.

Die Sauce dazu servieren.

Rainer Klutsch am 12. Dezember 2022

Pilz-Frikadellen mit Apfel-Kohlrabi-Salat

Für 4 Personen

Für die Pilzfrikadellen:

170 g rote Linsen	10 g getrock. Steinpilze	150 g Champignons
5 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie	50 g Bergkäse	40 g zarte Haferflocken
4 EL Semmelbrösel		

Für den Apfel-Kohlrabi-Salat:

4 EL Apfelessig	1 TL Zucker	4 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	1 Apfel
1 Kohlrabi	3 Frühlingszwiebeln	4 Stängel Minze
1 Prise Chiliflocken		

Für die Frikadellen die Linsen abbrausen und in einem Topf mit reichlich Wasser weichkochen (ca. 15 Minuten).

Die getrockneten Pilze in einer Schüssel mit Wasser einweichen.

Währenddessen für den Salat Essig, Zucker und Öl in einer großen Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Apfel und Kohlrabi waschen. Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Den Apfel vierteln, entkernen und in die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.

Apfel- und Kohlrabischeiben in eine Schüssel geben und mit dem Dressing mischen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in dünne Scheiben schneiden.

Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden.

Frühlingszwiebeln und Minze zum Apfel-Kohlrabi-Salat geben, gut durchmischen und ziehen lassen.

Für die Frikadellen die frischen Champignons putzen und sehr fein hacken.

Die gekochten Linsen abgießen und sehr gut abtropfen lassen.

Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und fein hacken.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, frische und getrocknete Pilze darin anbraten, bis sämtliche Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Den Käse fein reiben.

In einer Schüssel Linsen, Pilze, geriebenen Käse, Haferflocken und Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Frikadellen formen und in den Semmelbröseln wenden.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von beiden Seiten knusprig braten.

Salat nochmals abschmecken, mit Chiliflocken bestreuen. Frikadellen und Salat anrichten.

Rainer Klutsch am 05. April 2022

Pochierte Eier in Senf-Soße zu grünem Spargel

Für 4 Personen

Für die pochierten Eier:

2 Zwiebeln	150 ml Sonnenblumenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	4 Eier (Größe M)	500 ml Wasser
2 EL Weinessig		

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Schalotte	1 EL Sonnenblumenöl
100 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
2 EL Butter		

Für die Senfsauce:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	2 Eigelb (Größe M)	100 g Butter, flüssig
2 EL Senf, mittelscharf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Sonnenblumenöl in einem kleinen Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin kurz goldbraun frittieren. Auf einem Küchenpapier die Röstzwiebeln abtropfen lassen.

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

Spargel in schräge, ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Dann den vorbereiteten Spargel zugeben und anbraten.

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

Spargelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und Butter unterschwenken.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Kräuter mit Röstzwiebeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

Die Eier aufschlagen und jeweils in eine Tasse gleiten lassen.

Wasser und Essig in einem kleinen Topf mischen und kurz aufkochen. Die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser gerade siedet. Mit einem Schneebesen einen gleichmäßigen Wasserwirbel erzeugen. Dann jeweils ein Ei direkt in die Mitte des Wasserwirbels gleiten lassen. Durch den Wirbel schmiegt sich das Eiweiß um das Eigelb und beginnt zu stocken.

Eier kurz pochieren.

Pochierte Eier aus dem Topf heben, abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Backofen bei 70 Grad (Ober- und Unterhitze) warmhalten.

Für die Sauce Dill abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Eigelbe in eine Schüssel geben und über einem warmen Wasserbad cremig rühren.

Flüssige Butter nach und nach zugeben und verrühren. Nicht zu stark erhitzen, sonst gerinnt das Eigelb.

Senf und Dill unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Sollte die Sauce zu fest sein, etwa 20 ml Gemüsebrühe oder Wasser unterschlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Die Eier mit der Kräutermischung bestreuen. Mit dem Spargel und der Sauce anrichten.

Rainer Klutsch am 09. April 2020

Polenta-Auflauf mit Buttermilch, Mangold und Schafskäse

Für 4 Personen:

1 l Wasser	Salz	250 g Polentagrieß
1 Knoblauchzehe	Pfeffer	2 EL Olivenöl
500 ml Buttermilch	250 g Schafskäse	600 g Mangold

In einem Topf Wasser mit ca. 1 TL Salz aufkochen. Polentagrieß einrühren und bei geringer Hitze unter Rühren ca. 15 Minuten quellen lassen.

Den Knoblauch schälen, andrücken, unter die quellende Polenta rühren. Diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit Olivenöl einfetten.

Die cremige Polenta vom Herd nehmen, die Buttermilch unterrühren und alles in die Auflaufform geben. Den Schafskäse darüber bröseln und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit den Mangold putzen, waschen und die Strünke von den Blättern schneiden. Sowohl Strünke als auch Blätter in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und zunächst die Strunkstreifen darin anschwitzen. Dann die in Streifen geschnittenen Blätter zugeben und dünsten, das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten etwas Polenta-Auflauf auf Teller geben und das Gemüse obenauf setzen. Tipp: Unter das Mangoldgemüse kann man noch gehackte Walnüsse oder Mandeln mischen.

Rainer Klutsch am 22. September 2017

Reis-Auflauf mit Karotten-Salat

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

250 g Langkornreis	Salz	500 g TK-Spinat
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Butter
2 Eier	100 g Bergkäse	50 g Pinienkerne
Cayennepfeffer		

Für den Karottensalat:

800 g Karotten	1 EL veg heller Balsamico	2 EL Rapsöl
80 ml Orangensaft	Salz	1 Prise Zucker

Außerdem:

Fett

Den Reis in einem Topf mit Salzwasser aufkochen und dann bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Anschließend abschütten und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, welke Blätter und grobe Stiele entfernen. Spinat gut waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin goldgelb anschwitzen.

Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen. Den Käse fein reiben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten.

Spinat, Zwiebeln, Knoblauch, Eigelbe und Reis miteinander vermischen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Eischnee vorsichtig unterheben. Pinienkerne mit dem Käse vermischen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Eine Auflaufform mit etwas Butter einfetten und das Spinat-Reis- Gemisch einfüllen. Restliche Butter in Flocken darauf geben. Den Auflauf im heißen Backofen etwa 30 Minuten garen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

In der Zwischenzeit für den Karottensalat die Karotten waschen, schälen und fein raspeln.

Essig, Öl, Orangensaft, etwas Salz und 1 Prise Zucker gut miteinander verrühren und mit den fein geriebenen Karotten vermischen, nochmals abschmecken und 20 Minuten durchziehen lassen.

Gegarten Reisaufbau und Karottensalat servieren.

Rainer Klutsch am 25. Februar 2021

Rote Spaghetti mit Spinat und Feta

Für 4 Personen

1 kg frischer Blattspinat	Salz	400 g Spaghetti
150 ml Rote-Bete-Saft	20 g Butter	2 EL Weißweinessig
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Bio-Zitrone
1 Gartenkresse-Schälchen	100 g Feta	

Spinat putzen, die Stängel entfernen. Spinatblätter gut waschen und abtropfen lassen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser darin bissfest garen.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Rote-Bete-Saft mit Butter und Essig bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen.

Zwiebel und den Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Spaghetti abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nudelwasser mit der Rote-Bete-Reduktion in einen großen flachen Topf (oder eine Pfanne) gießen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Nudeln und etwas Zitronenschale in die Rote-Bete Reduktion geben und kurz erwärmen, dabei ständig wenden, bis die Nudeln die rote Farbe angenommen haben.

Kresse vom Beet schneiden und den Fetakäse mit den Fingern zerbröseln. 12. Spinat in tiefe Teller geben, darauf die roten Spaghetti anrichten und mit Feta und Kresse garnieren.

Rainer Klutsch am 12. April 2021

Schlutzkrapfen mit Rote Bete Kompott-Varianten

Für 4 Personen

Für Bete-Kompott:

1 kg Zucker	1 Zitrone	2-3 Rote Bete
2-3 Ringelbete	2-3 Gelbe Bete	

Für Schlutzkrapfen:

1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe
100 g Bergkäse	200 g Magerquark	1 Ei
400 g Strudelteig	60 g flüssige Butter	200 ml Frittieröl

Für den Salat:

50 g Walnüsse	20 g Sesamkörner	1 EL Puderzucker
50 g Blutampfer	1/2 Bund Dill	1/2 Bund Zitronenmelisse
1/2 Bund Koriander	1/2 Zitrone	2 EL Walnussöl
2 EL Apfelsaft	Salz, Pfeffer	

Für die Bete Kompott-Varianten 1l Wasser mit 1 kg Zucker in einen Topf geben, aufkochen und zu einem dickflüssigen Sirup einkochen. Die Zitrone auspressen und den Saft zugeben und mit kochen.

Von den Bete Knollen die Blätter abschneiden, die etwas feineren Blätter beiseite nehmen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die einzelnen Knollen schälen und separat in 5 mm große Würfel schneiden.

Den eingekochten Sirup auf 3 kleine Töpfe verteilen und auf 80 Grad temperieren.

Die Bete Würfel je nach Farbe jeweils in die einzelnen Töpfe geben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Resthitze des Sirups garen sie langsam, ohne dass sie zu weich werden.

Gegarte Bete getrennt nach Farben absieben und den Sirup auffangen, in einen Topf geben und nochmals etwas einkochen. Die Bete Würfel farblich getrennt in Einmach- oder Marmeladegläser verteilen. Jeweils etwas Sirup heiß über die Bete Würfel gießen, die Gläser verschließen und auskühlen lassen.

Für die Schlutzkrapfenfüllung Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Käse fein reiben.

Quark mit Käse, Ei, Kräuter und Knoblauch zu einer Masse vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Masse 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Salat Walnüsse und Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, mit Puderzucker bestreuen, kurz karamellisieren und auskühlen lassen.

Blutampfer waschen und abtropfen lassen. Dill, Zitronenmelisse und Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kräuterblättchen mit den Bete-Blättchen und Blutampfer in eine Schüssel geben.

Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Strudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche sehr dünn (ca. 3 mm) ausrollen. Anschließend mit flüssiger Butter bestreichen und mit einem Messer Teigrechtecke (8 cm x15 cm) ausschneiden.

In eine Ecke der zugeschnittenen Rechtecke je 1 TL Quarkmasse geben. Dann den Teig 2-3 mal umschlagen und zu einem Dreieck falten.

Das Frittieröl in einer tiefen Pfanne auf 160 Grad erhitzen und die Schlutzkrapfen darin nach und nach goldgelb ausgebacken. Auf einem Küchentuch abtropfen, auf einen Teller oder Auflaufform geben und im Backofen warm halten.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen, mit Walnussöl, Apfelsaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut verrühren. Blutampfer und Kräuterblätter damit marinieren und kandierte Nüsse über den Salat streuen.

Zum Anrichten die verschieden farbigen Bete-Würfel auf Teller geben, etwas Salat und die Schlutzkrapfen anlegen.

Rainer Klutsch am 05. September 2016

Sommerlicher Brot-Salat mit karamellisierten Tomaten

Für 4 Personen

400 g Cocktailtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	8 g Puderzucker	2 rote Zwiebeln
20 ml Himbeeressig	1 Prise Zucker	1 Gurke
200 g Weißbrot	1 Kopf Romanasalat	1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie	2 Stängel Minze	2 EL heller Balsamico

Für die Tomaten den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten waschen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform geben.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten in die Form geben.

Eine Knoblauchzehe schälen, vierteln und ebenfalls zugeben.

Die Tomaten mit etwas Olivenöl beträufeln, leicht salzen, pfeffern und mit Puderzucker bestreuen.

Die Form in den Ofen geben und die Tomaten ca. 30 Minuten garen.

Rote Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden.

Himbeeressig und 1 Prise Zucker in einer Schüssel verrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Zwiebelringe untermischen und ziehen lassen.

Die Gurke putzen, waschen, trocken reiben und längs halbieren. Kerne mit einem Teelöffel austreichen. Das Fruchtfleisch der Gurke in Scheiben schneiden.

Das Brot in etwa 23 cm große Würfel schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotwürfel darin unter Wenden etwas anrösten, eine angedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Geröstetes Brot auf einen Teller geben und leicht salzen.

Den Romanasalat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke rupfen. Salat gut abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Dill, Petersilie und Minze abspülen, trocken schütteln und die Blättchen, bzw. Fähnchen von den Stielen zupfen. Nach Belieben grob hacken.

Salat, Kräuter, Zwiebeln und Gurke in eine große Salatschüssel geben und vorsichtig miteinander vermengen.

Aus Balsamico, Salz, Pfeffer und restlichem Öl ein Dressing mixen, abschmecken.

Das Dressing über die Salatzutaten träufeln. Die Tomaten und Brotwürfel über den Salat streuen.

Salat auf Tellern verteilen und sofort servieren.

Rainer Klutsch am 18. Juni 2020

Spargel mit Butter-Soße und Brennnessel-Spinat

Für 4 Personen

Für den Spargel:

1,5 kg weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1/2 TL Butter		

Für die Buttersauce:

150 g Butter	4 Eigelb	50 ml Weißwein
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Für den Brennnesselspinat:

80 g Butter	600 g zarte Brennnessel-Triebe	Salz
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 TL Butterschmalz
Pfeffer		

Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Dann in ein sauberes, angefeuchtetes Geschirrtuch wickeln und die Stangen noch kurz bis zum Kochen in den Kühlschrank geben.

Für die Soße Butter in einen Topf geben, schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Für den Brennnesselspinat die Butter erhitzen und klären.

Brennnesseltriebe verlesen, abspülen und in reichlich kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Gut abtropfen lassen, dann mit einem Pürierstab (Stabmixer) zerkleinern.

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen.

Anschließend Schalotten und Knoblauch mit etwas Salz, Pfeffer und geklärter Butter zu den pürierten Brennnesseln geben und nochmal untermixen, abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Zum Kochen des Spargels in einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit Salz, Zucker und der Butterflocke aromatisieren und den Spargel darin ca. 10 Minuten mit noch leichtem Biss kochen.

Für die Soße Eigelbe in einen Schlagkessel geben, über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen.

Dann langsam die flüssige Butter unterschlagen. Weißwein unter Rühren mit dem Schneebesen zugeben und Hollandaise mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Spargel und Brennnesselspinat anrichten. Soße über den Spargel träufeln. Dazu passt sehr gut gebratenes Lachsfilet.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Spargel-Terrine mit Rhabarber-Chutney

Für 4 Personen

Für die Terrine:

500 g grüner Spargel	Salz	5 Blatt Gelatine
60 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne	200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 g Naturjoghurt	weißer Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft
3 EL schwarze Pfefferkörner	1 EL grobes Salz	2 Bund Dill

Für den Salat:

100 g Wildkräutersalat	1 EL heller Balsamico	2 EL Olivenöl
1/2 TL scharfer Senf		

Für das Chutney:

250 g Rhabarber	1 Zwiebel	5 g Ingwer
1/2 TL Senfkörner	1 Prise Zimt, gemahlen	Salz
Pfeffer	90 ml Weißweinessig	175 g Roh-Rohrzucker

Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, die holzigen Enden abschneiden und Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auskleiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Gemüsebrühe mit einem Drittel der Sahne in einen Topf geben und erhitzen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen.

Die restliche Sahne steif schlagen.

Frischkäse und Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Die Flüssigkeit mit der aufgelösten Gelatine in den Frischkäse einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft kräftig abschmecken. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Ein Drittel der Masse in die vorbereitete Terrinenform geben und etwas anziehen lassen.

Darauf die Hälfte der Spargelstangen verteilen, ein weiteres Drittel der Masse darauf geben und wieder etwas anziehen lassen. Darauf die restlichen Spargelstangen geben und die restliche Masse einfüllen. Mit der Folie abdecken und 4 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Wildkräutersalat abrausen und trocken schütteln.

Rhabarber waschen und schälen. Dann Rhabarber in kleine Stücke schneiden. 11. Zwiebel schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.

Rhabarber, Zwiebeln, Senfkörner, Zimt, Ingwer, Salz, Pfeffer und Essig in einen Topf geben, zum Kochen bringen. Rohrzucker untermischen, alles bei reduzierter Hitze unter Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Konfitüre hat.

Für die Terrinenummantelung die Pfefferkörner mit grobem Salz in einem Mörser zerstoßen. Dill abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Dill mit dem Pfeffer-Salz-Gemisch vermischen. Die gekühlte Terrine vorsichtig mit der Folie aus der Form stürzen. Auf ein Küchenbrett die Dill Pfeffer-Mischung dünn aufstreuen. Von der Terrine vorsichtig die Folie lösen und rundum in der Pfeffermischung wälzen, so dass die Terrine einen Pfefferrand erhält.

Essig, Öl, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette rühren.

Salat mit der Vinaigrette marinieren, auf Tellern jeweils ein kleines Salatbouquet legen.

Terrine mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm starke Scheiben. Ca.

3 Terrinenscheiben und jeweils 1-2 EL Rhabarberchutney mit auf den Teller geben und servieren.

Rainer Klutsch am 19. Mai 2021

Spinat-Avocado-Quiche mit Kräuterseitlingen

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405)	125 g kalte Butter	1 Ei
2 Prisen Salz	Mehl	Butter

Für die Füllung:

500 g frischer Blattspinat	1 Zwiebel	1 EL Butter
2 reife Avocados	1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer
Muskat	2 Eier	200 ml Sahne

Für die Pilze:

400 g Kräuterseitlinge	1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Quicheteig Mehl in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und auf das Mehl geben. Ei einschlagen, Salz darüber streuen und alles rasch zu einem Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen, fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Zwiebel glasig darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Dann Spinat auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Wenn er etwas abgekühlt ist, gut ausdrücken.

Avocados halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausstreichen. Knoblauch schälen, grob schneiden und mit Avocado in einen Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und fein pürieren.

Die Avocadomasse mit dem Spinat vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Eier aufschlagen und mit der Sahne verquirlen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Quicheform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter einfetten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und in die vorbereitete Form legen, am oberen Rand den überstehenden Teig sauber abschneiden.

Spinat-Avocado-Masse in die mit Teig ausgelegte Form geben und den Ei-Sahne-Guss angießen. Leicht die Form auf die Arbeitsplatte klopfen, dass sich der Guss gut verteilt. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen die Quiche ca. 5 Minuten stocken lassen.

Die Pilze putzen und evtl. halbieren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pilze darin goldgelb braten. Knoblauch zugeben und kurz mit anbraten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen, die Kräuter unter die Pilze mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Quiche vorsichtig aus der Form nehmen, vierteln und anrichten. Die Pilze auf den Quichestücken verteilen und servieren. Dazu passt grüner Salat.

Rainer Klutsch am 10. Oktober 2016

Spinat-Falafel

Für 4 Personen

Für die Falafel:

100 g getrock. Kichererbsen	250 g gegarte Kichererbsen	20 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie	100 g junger Spinat
1 TL Sojasauce	Salz	Kartoffelstärke
100 ml Olivenöl		

Für den Dip:

2 Stängel Minze	3 Stängel Koriander	½ Bio-Zitrone
400 g griech. Joghurt	1 Prise Kreuzkümmel	Salz

Die getrockneten Kichererbsen über Nacht in einer Schüssel mit reichlich Wasser einweichen.

Eingeweichte Kichererbsen abgießen und gut abtropfen lassen.

Die gegarten Kichererbsen aus der Dose in einem Sieb gründlich abspülen und abtropfen lassen.

Den Ingwer schälen und fein reiben. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Petersilie und Spinat putzen, waschen, trocken schütteln und grob schneiden.

Eingeweichte und gegarte Kichererbsen mit Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Petersilie und einer guten Prise Salz in einer Küchenmaschine nicht zu fein mixen. Etwas Kichererbsenmehl zugeben, sodass die Masse nicht zu feucht ist, dann lässt sie sich besser formen.

Aus der Masse 10-12 runde Bällchen formen und abgedeckt beiseitestellen.

Für den Dip Minze und den Koriander abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. Minze und Koriander fein schneiden.

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

Joghurt mit Minze, Koriander, etwas Zitronenschale und -saft vermischen. Mit Salz und Kreuzkümmel abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Falafel-Bällchen darin bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten rundherum knusprig braun anbraten, dabei alle 1-2 Minuten wenden.

Bällchen und Dip anrichten.

Rainer Klutsch am 05. Mai 2022

Spinat-Kuchen mit Karotten-Curry-Salat

Für 1 Kuchenform (28 cm):

Für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl	150 g Magerquark	100 g Butter
1 Prise Salz	Butter	

Für die Füllung:

500 g Blattspinat	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Muskat	30 g Butter
30 g Mehl	200 g Schmand	4 Eier

Für den Salat:

50 g Sonnenblumenkerne	4 Karotten	10 ml Apfelessig
10 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer
2 TL Curry	1 Prise Zucker	1/2 Bund glatte Petersilie

Für den Teig das Vollkornmehl mit Quark, Butter und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Diesen anschließend abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

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

In einem Topf Salzwasser aufkochen und den Spinat darin kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein schneiden und Knoblauch andrücken.

Blanchierten Spinat grob hacken, mit Zwiebel und Knoblauch vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einstreuen und verrühren, warten bis reichlich Bläschen entstehen, dann den Schmand zugeben und rasch mit einem Schneebesen verrühren, bis eine dickliche Masse entsteht.

Dann den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unterrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 der Schmandmasse unter den gewürzten Spinat heben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Springform (28 cm Durchmesser) ausfetten.

Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen.

Die Spinatmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die restliche Schmandmasse über dem Spinat verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für den Salat die Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Die Karotten schälen und grob raspeln.

Essig mit Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer, Curry und einer Prise Zucker vermengen, zu den Karotten geben und gut vermischen.

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

Kurz vor dem Servieren die Petersilie und die gerösteten Sonnenblumenkerne unter den Salat mischen.

Den gebackenen Spinatkuchen kurz in der Form stocken lassen, dann aus der Form lösen und anrichten. Mit dem Karottensalat servieren.

Rainer Klutsch am 02. März 2018

Tomaten-Tarte Tatin mit Salatherzen

Für 4 Personen

Für die Tarte:

8 reife Tomaten	2 EL brauner Zucker	1 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 EL heller Balsamessig	3 Knoblauchzehen
4 Zweige Thymian	300 g Blätterteig	3 Stängel Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Römersalatherzen	1 Bund gemischte Kräuter	1/2 Zitrone
2 hartgekochte Eier	250 g Doppelrahm-Frischkäse	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

1 ofengeeignete Pfanne (28 cm)

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen, anschließend Tomaten der Länge nach halbieren.

Den braunen Zucker in eine ofenfeste Pfanne (ca. 28 cm Durchmesser) geben. Olivenöl, Butter zugeben und alles unter Rühren erhitzen.

Die halbierten Tomaten zunächst mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Danach die Tomaten wenden, kurz anbraten und wieder auf die Schnittfläche drehen.

Den Balsamico darüber träufeln und die Pfanne zur Seite stellen.

Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Thymian abbrausen, trocknen schütteln und die Blättchen abstreifen.

Den Knoblauch und Thymian in die Zwischenräume der Tomaten in der Pfanne verteilen.

Den Blätterteig über die Tomaten legen, den Teig an den Rändern nach innen in die Pfanne umklappen und gut andrücken.

Mit dem Teig nach oben die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und die Tarte Tatin ca. 25 Minuten backen. Der Teig sollte goldbraun und knusprig sein.

In der Zwischenzeit von den Römersalatherzen den Strunk abschneiden, die Blätter einzeln abnehmen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und die Zitrone auspressen.

Die gekochten Eier schälen, halbieren. Das Eigelb aus den gekochten Eiern lösen, das Eiweiß fein hacken.

Den Frischkäse, Eigelb und Kräuter mit der Gabel gut vermischen.

Zitronenschale, Zitronensaft und Olivenöl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, den Teig am Rand vorsichtig lösen und die Tarte auf eine große Platte stürzen.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und über die Tarte streuen.

Den Käsemix mit einem Kugelausstecher rund formen und in die Salatblätter legen. Auf Tellern anrichten, mit dem gehackten Eiweiß bestreuen. Dazu die Tarte servieren.

Rainer Klutsch am 10. September 2021

Überbackene Rigatoni

Für 4 Personen

1,5 kg frische Erbsen	2 Zwiebeln	120 g Parmesan am Stück
250 ml Gemüsefond	150 g Zuckerschoten	Salz
12 Kirschtomaten	400 g Rigatoni	250 g Mozzarella
2 Stängel Minze	Pfeffer	30 g Butter

Erbsen aus den Schoten lösen, waschen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in ca. 1 cm große Spalten schneiden.

Vom Parmesan die Rinde abschneiden.

In einem Topf den Gemüsefond aufkochen, die Zwiebelspalten und die Parmesanrinde darin ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann die Parmesanrinde entfernen.

In der Zwischenzeit die Zuckerschoten putzen, waschen und eventuell feste Fäden abziehen. Dann die Zuckerschoten in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Zuckerschoten 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Erbsen anschließend im kochenden Salzwasser 3 Minuten blanchieren, mit einer Siebkelle herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Mozzarella würfeln.

Die Minze abrausen, trockenschütteln und die Blätter vom Stiel zupfen.

Minzblätter in Streifen schneiden.

Grillfunktion oder Oberhitze (200 Grad) des Backofens einschalten.

Für die Sauce Gemüsefond und Zwiebeln fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuckerschoten, Erbsen, Kirschtomaten, Minze und gekochte Nudeln mischen und in eine große mit Butter ausgefettete Auflaufform oder Portions-Auflaufformen (ebenfalls gefettet) geben. Die Sauce angießen. Mozzarella und Parmesan überstreuen.

Nudeln im heißen Backofen überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Anschließend servieren.

Rainer Klutsch am 05. Juli 2022

Würziger Kürbisauflauf mit gebratenen Salatherzen

Für 4 Personen:

Für den Auflauf:

1 Hokkaido-Kürbis (ca. 1 kg)	250 g rote Spitzpaprika	1 rote Chilischote
2 Knoblauchzehen	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Eier	150 ml Milch	100 g Bergkäse

Für den Salat:

4 Salatherzen	1 EL Zucker	2 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig	30 ml Orangensaft	2 EL Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis waschen, trockenreiben und vierteln.

Die Kerne sowie das faserige Innere mit einem scharfkantigen Esslöffel herausschaben.

Die Kürbisviertel nach Belieben mit einem scharfen Küchenmesser schälen. Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Paprika halbieren, Stielansatz, Samen und die weißen Scheidewände entfernen.

Das Paprika-Fruchtfleisch waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Die Chilischote längs halbieren, Stielansatz, Samen und Scheidewände entfernen. Das Fruchtfleisch waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

Die Knoblauchzehen schälen und hacken.

Petersilie und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Kürbiswürfel, Paprika, Chili, Knoblauch und Kräuter in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer würzen, Olivenöl zugeben und gründlich vermischen.

Eine große Auflaufform mit etwas Olivenöl ausfetten.

Eier mit der Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse fein reiben.

Kürbis-Mischung in der Form verteilen, die Eiermilch darüber gießen, gleichmäßig mit dem Käse bestreuen.

Die Form in den heißen Backofen schieben und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.

Von den Salatherzen braune Außenblätter vorsichtig abnehmen und den Salat der Länge nach halbieren. Salathälften waschen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne den Zucker leicht karamellisieren lassen. Das Olivenöl dazugeben und die halben Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze den Salat langsam anbraten bis die untere Seite eine leichte Bräunung aufweist, die obere Seite des Salat bleibt oben noch schön frisch und knackig.

Mit Apfelessig und Orangensaft ablöschen und die Flüssigkeit löffelweise immer wieder über den Salat träufeln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Die Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Gitterrost setzen und den Auflauf etwas abkühlen lassen.

Auflauf portionieren, auf Teller verteilen. Salatherzen dazu geben und mit Kürbiskernöl beträufeln.

Rainer Klutsch am 22. Oktober 2020

Zitronen-Risotto mit Parmesan-Hippe

Für 4 Personen

Für die Parmesanhippen:

120 g Parmesan am Stück

Für den Risotto:

1 Bio-Zitrone	2 Schalotten	800 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter	200 g Risottoreis	1 Bund Rucola
50 g Parmesan	1 TL Zitronenmarmelade	Salz
Pfeffer		

Für die Parmesanhippen den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Parmesan fein reiben und jeweils etwa 30 g fein geriebenen Parmesan zu einem etwa 12 cm großen Quadrat dünn auf das Backpapier streuen.

Das Blech in den Ofen geben und die Parmesanquadrate ca. 5 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und die Parmesanhippen vorsichtig vom Blech lösen und auf Küchenpapier auskühlen lassen.

Für den Risotto die Zitrone abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben, und den Saft auspressen.

Schalotten schälen, fein würfeln.

Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Den Reis einstreuen und unter Rühren ebenfalls kurz farblos anschwitzen.

Nach und nach die heiße Brühe hinzugießen und den Risotto ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren.

Unter den Risotto Zitronenschale und den Saft zugeben, weitere ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren und bei Bedarf Brühe zugeben.

Rucola abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Unter den Risotto restliche Butter, Parmesan und Zitronenmarmelade rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Rucola locker untermischen und anrichten.

Parmesanhippen zum Risotto reichen.

Rainer Klutsch am 12. Juni 2020

Verschiedenes

Dreierlei Smørrebrød

Für 4 Personen

Für den Brotteig:

300 ml Milch	200 ml Wasser	100 g Zuckerrüben-Sirup
42 g frische Hefe	250 g Weizenmehl (Type 1050)	250 g Roggenschrot
50 g Sonnenblumenkerne	50 g Sesam, geschält	50 g Leinsamen
Salz	Pfeffer	Butter

1 Kastenbrotbackform (21 cm)

Für den klassischen Belag:

2 Bücklinge	4 Kopfsalatblätter	4 Radieschen
1 Bund Schnittlauch	Butter	4 Eier
Salz		

Für den Nachtmahl-Belag:

1 Tomate	1 Apfel	Butter
2 Stängel glatte Petersilie	6 Cornichons	80 g Frühstücksspeck
20 g Leberpastete		

Surf & Turf-Belag:

500 g Flanksteak	2 EL Olivenöl	½ Bio-Zitrone
1 kleine Knoblauchzehe	1 Eigelb (extrafrisch)	1 TL Senf
1 TL Kapern (Glas)	150 ml Pflanzenöl	Salz
Paprikapulver, geräuchert	2 Zweige Dill	1/2 Salatgurke
Pfeffer	150 g Nordsee-Krabbenfleisch	

Hinweis:

Die Zubereitungszeit verkürzt sich auf 30 Minuten, wenn man das Brot nicht selbst backt und ein frisches Roggenvollkornbrot vom Bäcker verwendet.

Für den Teig Milch, Wasser und Zuckerrübensirup in einen Topf geben, verrühren und leicht erwärmen.

Anschließend den Topf vom Herd ziehen, handwarm abkühlen lassen, die Hefe hinein bröseln und vollständig auflösen.

Mehl, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen in eine große Rührschüssel geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und untermischen. Dann die Hefe Flüssigkeit angießen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenbrotbackform (ca. 21 cm Länge) einfetten.

Den gegangenen Teig noch einmal gut kneten und in die Backform geben, glattstreichen und auf der Oberfläche einige Male leicht einschneiden.

Das Brot für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Hitze auf 200 Grad reduzieren und weitere 60 Minuten backen.

Das Smørrebrød auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Für den klassischen Belag die geräucherten Heringe entgräten und der Länge nach halbieren.

Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen trocken schütteln und fein schneiden.

Pro Portion eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen und ein Salatblatt auf jede Brotscheibe legen. Anschließend je eine Fischhälfte auf die Brote legen.

Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und auf den Fisch legen.

Die Eier in einer Pfanne mit etwas Butter zu Spiegeleiern braten, leicht salzen.

Spiegeleier auf die Radieschen geben und mit Schnittlauch bestreut servieren. Ganz klassisch

wird kein Spiegelei dazu serviert, sondern ein rohes Eigelb in der Eierschale in einer Ecke des Brotes oder auch getrennt vom Brot servieren.

Für die zweite Belagsvariante die Tomate und den Apfel abwaschen.

Den Apfel in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten.

Die Tomate in Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Cornichons fein hacken.

Den Frühstücksspeck in einer Pfanne knusprig braten.

Pro Portion eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen, darauf den kross gebratenen Speck geben.

In die Mitte etwas Leberpastete oder Leberwurst legen.

Tomaten- und die gebratenen Apfelscheiben auf dem Brot drapieren, mit Petersilie und gehackten Cornichons bestreut servieren.

Für die Belagvariante Surf & Turf den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Flanksteak in einem Abstand von ca. 3 cm quer zur Faser einschneiden (die Einschnitte sollten nicht tiefer als 1-2 mm sein) und mit etwas Olivenöl bepinseln.

Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Steak darin von beiden Seiten jeweils 2 Minuten scharf anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten medium garen.

In der Zwischenzeit für die Mayonnaise die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Zusammen mit Eigelb, Senf, Kapern und Zitronenschale in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab durchmischen. Dabei nach und nach das Öl untermischen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Die Mayonnaise mit Salz, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken und kühl stellen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Gurke abwaschen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herausstreichen. Dann die Gurke in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Steak aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz ruhen lassen.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die Gurkenscheiben darin von beiden Seiten bei starker Hitze kurz braten.

Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Krabben in die Bratpfanne der Gurken geben, bei milder Hitze einmal kurz durchschwenken und Dill untermischen.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden.

Pro Person eine Scheiben Brot mit etwas Zitronen-Mayonnaise bestreichen. Darauf die Fleischstreifen geben, nochmals etwas Mayonnaise, ein paar Gurken und die Krabben darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 28. Juni 2021

Nussbutter

Für 4 Personen

125 g ungesalzene Butter

Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.

Sobald die Butter heiß ist, und das restliche enthaltene Wasser verdampft, (das macht sich an den aufsteigenden Bläschen bemerkbar) sollte man fleißig mit einem Schneebesen umrühren.

Ist das meiste Wasser verdampft, wird die flüssige Butter langsam klar und es dauert nicht mehr lange, bis sie leicht bräunt.

Sobald die kleinen, sich am Topfboden bildenden Brösel eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Wer eine ganz klare Butter, ohne dunkle Stückchen haben möchte, passiert die Butter durch ein Passiertuch.

Die fertige Nussbutter kann jetzt heiß als Sauce oder zum Überglänzen verwendet werden. Sollte davon etwas übrigbleiben, hält sie sich auch gut verschlossen im Kühlschrank und kann bei Bedarf wieder erwärmt werden.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Wurst-Schinken

Apfel-Mandel-Knödel mit Speck-Chips und Kraut

Für 4 Personen:

Für die Knödel:

4 Brötchen	1 Zwiebel	50 g Mandeln
150 g dünne Sch. Speck	200 ml Milch	1 Apfel
2 Eier (M)	Salz	Pfeffer
4 Stiele Petersilie		

Für das Kraut:

1 Zwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl	750 g Sauerkraut
1 EL Zucker	100 ml Apfelsaft	200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	

Für die Knödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Öl etwas rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und hacken.

Dann den Speck in Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier erkalten lassen.

Die Zwiebel im Bratfett kurz braten. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Milch, Zwiebeln und Mandeln unter die Brötchen mischen. Knödelmasse zugedeckt 20–30 Minuten ziehen lassen.

Für das Kraut Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Zucker bestreuen und kurz weiter rösten.

Kraut mit Apfelsaft ablöschen. Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel dazugeben und aufkochen lassen. Pfanne abdecken und das Sauerkraut ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfel kleine Würfel schneiden. Die Eier mit dem Apfelwürfeln zur Brötchenmasse geben.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verkneten und mit angefeuchteten Händen daraus ca. 8 Knödel formen.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel darin bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Die fertigen Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen. Die Knödel mit Kraut anrichten. Speckchips evtl. etwas kleiner brechen. Knödel mit Speckchips und Schnittlauch bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 29. November 2021

Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	300 g Süßkartoffeln	Salz
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	Rapsöl	

Für den Straßburger Wurstsalat:

200 g Fleischwurst	200 g Bergkäse	1 rote Paprika
60 g Cornichons	2 weiße Zwiebeln	1/2 Knoblauchzehe
20 ml Rapsöl	10 ml Weinessig	Salz, Pfeffer

Für die klassischen Bratkartoffeln 400 g Kartoffeln in Salzwasser mit Rosmarin, Thymian und einer angeprügelten Knoblauchzehe garkochen. Danach abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.

Die kalten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln bei mittelstarker Hitze goldgelb braten.

Für Kartoffelchips Süßkartoffeln in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben für fünf Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke ein wenig austreten kann. Dann die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen.

In einem Topf Rapsöl erhitzen. Die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze langsam hell ausbacken. Die Chips sind fertig, wenn die Kartoffeln im Öl keine Bläschen mehr erzeugen.

Chips auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Chips härten beim Abkühlen aus, deshalb sollten Sie nicht aufeinander liegen. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Wurstsalat die Fleischwurst und den Bergkäse in Streifen schneiden.

Die Paprika waschen, die Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Cornichons auch in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alle Zutaten mit Rapsöl und Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 min ziehen lassen. Dann noch einmal abschmecken.

Salat anrichten, die Kartoffelvarianten auf einer Beilagenplatte dazu servieren.

Tipp:

Wer gerade keine gekochten Kartoffeln da hat, kann auch einfach rohe Kartoffeln (halb fest oder festkochend) schälen, in 1 cm Würfel schneiden. Schmalz in eine Pfanne geben die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben (ca. 15 Minuten.) Mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Rainer Klutsch am 13. September 2019

Currywurst mit scharfer Soße und Kartoffel-Chips

Für 4 Personen

Für die scharfe Sauce:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten
2 EL Rapsöl	3 TL Paprikapulver, edelsüß	800 g Pelati-Tomaten
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer	3 TL Honig	3 TL Curry-Pulver

Für die Kartoffelchips:

6 Kartoffeln, mehlig	3 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL Chilipulver

Für die Bratwurst:

1 EL Pflanzenöl	4 nackte Bratwürste
-----------------	---------------------

Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Chilis waschen, trocknen, der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und Chili in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, das Paprikapulver kurz mitrösten.

Die Pelati-Tomaten, Lorbeerblatt, Chiliwürfel und Wacholderbeeren mit in den Topf dazugeben, leicht salzen und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Den Backofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelchips die Kartoffeln abwaschen, schälen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln oder mit einem Messer schneiden.

In einer Schüssel das Öl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver mischen. Die Kartoffelscheiben zugeben und gut mit dem Würz-Öl vermischen.

Die Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Die Chips sind fertig, wenn der Rand leicht bräunlich ist und die Kartoffelscheiben nicht mehr weich sind.

Für die Bratwurst etwas Öl in eine Pfanne geben und die Bratwürste darin rundherum braten bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

Aus der Sauce das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. Die Sauce mit Pfeffer, Honig und Currypulver würzen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Nochmals abschmecken.

Gebratene Würste aus der Pfanne nehmen und mit einem Messer in Stücke schneiden.

Würstchenstücke auf den Teller legen und üppig mit der Sauce überziehen. Dazu die Kartoffelchips reichen.

Rainer Klutsch am 23. März 2022

Farfalle mit Spinat, Käse und Chorizo

Für 4 Personen

3 EL Rosinen	40 g Pinienkerne	800 g frischer Blattspinat
250 g Chorizo-Würste	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehe
Salz	3 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. Chilipulver	1 Msp. Zimt	400 g Farfalle
100 ml Hühnerbrühe	2 EL Butter	100 g Pecorino

Die Rosinen in heißem Wasser einweichen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Chorizo aus der Pelle lösen und würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Für die Pasta in einem Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen.

Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Chorizo dazugeben und Paprikapulver, Chili und Zimt unterrühren. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Sobald das Pastawasser kocht, Farfalle darin ca. 8-10 Minuten bissfest garen.

Eingeweichte Rosinen abtropfen und mit in die Pfanne geben. Brühe angießen und einige Minuten köcheln lassen.

Zuletzt Butter unter die Sauce mischen und abschmecken.

Manchego grob reiben.

Gekochte Farfalle abgießen und mit der Sauce mischen, eventuell noch etwas salzen.

Farfalle und Sauce auf Teller verteilen, mit Pinienkernen und Manchego bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 31. März 2022

Gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

Für die Buchteln:

20 g frische Hefe	1 Prise Zucker	150 ml Milch
400 g Weizenmehl, Type 405	Salz	2 Eier
50 g flüssige Butter	1 TL Butter	

Für die Füllung 1:

150 g Chorizo	1 EL Olivenöl	1 TL Majoran, getrocknet
---------------	---------------	--------------------------

Für die Füllung 2:

1 Bund Basilikum	6 getrock. Tomatenviertel	100 g Fetakäse
1 Prise Paprikapulver		

Für die Kräutersauce:

1 Bio-Zitrone	200 g Naturjoghurt	150 g Ricotta (ital. Frischkäse)
Salz	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie		

Hefe mit einer Prise Zucker in der Milch auflösen. Mehl, 1 Prise Salz, Eier und die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Die Milch mit gelöster Hefe zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl unterkneten. Die Teigschüssel zudecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die erste Füllung Chorizo fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Gewürfelte Chorizo und Majoran untermischen und etwas abkühlen lassen.

Für die zweite Füllung Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Getrocknete Tomaten fein hacken. Feta in kleine Würfel schneiden, mit gehackten Tomaten, Basilikum und einer Prise Paprikapulver mischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Den Hefeteig in ca. 12 Portionen teilen und rund formen.

In jede Kugel eine Kuhle eindrücken, jeweils 6 Teigkugeln mit einer der Füllungen füllen.

Den Teig darüber ziehen und die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) setzen und dann ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen.

Die Buchteln im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Sauce die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Joghurt mit Ricotta, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen.

Die gebackenen Buchteln vorsichtig aus der Form lösen und mit der Kräutersauce anrichten.

Rainer Klutsch am 03. März 2022

Gefüllte Paprika

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	150 ml Milch
100 g Butter	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss

Für die gefüllten Paprika:

4 Tomatenpaprika	70 g Bergkäse	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	2 Stängel Oregano	200 g körniger Frischkäse
2 Eier	Salz	Pfeffer
60 g Frühstücksspeck	1 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben und ca. 30 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit Paprika waschen, trockenreiben. Deckel von den Paprikaschoten abschneiden, Kerne und Trennhäute entfernen.

Bergkäse grob reiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Thymian und Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen, fein schneiden.

Geriebenen Käse mit Frischkäse und Eiern vermengen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch und Kräuter untermischen.

Die Speckscheiben einzeln von der schmalen Seite her aufrollen.

Käsemasse in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen und die Speckröllchen hineinstecken.

Eine Auflaufform mit Olivenöl ausstreichen, die gefüllten Paprika hineinsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen und pellen.

Die Milch mit der Butter in einen Topf geben, leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit der Butter-Milch übergießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Sobald die Paprikaschoten gegart sind, jeweils etwas Kartoffelstampf auf Teller geben und die gefüllten Paprika darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 18. August 2021

Herzhafter Kaiser-Schmarrn

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	3 rote Zwiebeln	80 g geräucherter Speck
150 g Bergkäse	300 g Weizenmehl (405)	375 ml Milch
3 Eier (M)	1/2 TL Salz	80 g Butterschmalz
Pfeffer		

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

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden.

Käse fein reiben.

In eine Pfanne die Speckwürfel geben und knusprig auslassen, die Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3- 4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarrn in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Den warm gehaltenen Schmarren aus dem Ofen nehmen, den gerieben Käse und die Speckzwiebeln darauf verteilen. Etwas pfeffern, den Schmarrn aus der Pfanne dazu geben, alles locker vermischen und servieren.

Rainer Klutsch am 23. Februar 2022

Kartoffel-Eintopf mit Würstchen

Für 4 Personen

Für den Fond:

400 g Knollensellerie	3 Karotten	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Rapsöl	1 Pr. Paprikapulver, edelsüß
1,2 l Wasser	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

Für die Einlage:

1 Zwiebel	6 Kartoffeln, (festk.)	6 Karotten
Salz	2 Paprikaschoten, rot	1 Bund Staudensellerie
100 g Bauchspeck, geräuchert	4 Würstchen	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch		

Zusätzlich:

300 g Bauernbrot	2 EL Butter	150 g Bergkäse
------------------	-------------	----------------

Für den Fond Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen, bzw. abziehen und grob zerkleinern.

Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Mit dem Paprikapulver bestäuben.

Sellerie und Karotten zugeben und kurz mitdünsten.

Das Wasser, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben. Salzen, pfeffern und etwa 2,5 Stunden köcheln lassen.

Inzwischen für die Einlage Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Kartoffeln und Karotten putzen, bzw. schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Kartoffeln und Karotten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Herausnehmen und kalt abrausen.

Paprikaschoten und Staudensellerie putzen und ebenfalls in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Bauchspeck, je nach Geschmack, in etwas dickere Scheiben bzw. Würfel schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Speckstücke kurz andünsten, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten, dann aus der Pfanne nehmen.

Paprika und Staudensellerie im Speck-Bratfett etwa 2 Minuten andünsten.

Den fertig gekochten Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und abschmecken, er sollte nicht zu salzig sein.

Tipp: das gekochte Gemüse vom Fond eignet sich, fein püriert, noch wunderbar für Saucen zu Nudeln oder als interessante Note für Kartoffelpüree.

Würstchen in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Blanchierte Karotten- und Kartoffelwürfel in den Fond geben und zunächst etwa 5 Minuten garen.

Dann Paprika, Staudensellerie und Speck-Mix zugeben und weitere 10 Minuten garen.

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Brot in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin von beiden Seiten anrösten.

Die Würstchen in den Eintopf geben und warm ziehen lassen (dabei sollte der Fond nicht mehr kochen, nur siedend).

Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käse reiben und jeweils darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen die Käsebröte goldbraun überbacken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schnittlauch unter den Eintopf mischen und abschme-

cken.

Eintopf und überbackene Brote anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 03. Dezember 2020

Knuspriges Speck-Käse-Brot

Für 4 Personen:

1 Brotlaib	4 Scheiben Speck	2 EL Kapern
1/2 Bd. Rucola	100 g Bergkäse	10 getrock. Öl-Tomaten
1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe, gerieben	125 g Butter
Kräuter der Provence		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Brot rautenförmig einschneiden.

Getrocknete Tomaten grob würfeln, Speck in Scheiben schneiden, Rucola klein zupfen, Bergkäse fein reiben.

Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Brotzwischenräume mit im Wechsel mit Tomaten, Speck, Rucola, Käse und Kapern füllen.

Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch und Chili zur flüssigen Butter geben. Mit Kräutern der Provence würzen. Alles gut vermengen und das Brot damit großzügig einpinseln, sodass auch die Butter in die Brotzwischenräume läuft.

Dann das Brot mit dem Backpapier einpacken, dabei zuerst die Längsseiten einklappen, dann die kurzen Seiten einschlagen und zum Beispiel mit einer Heftzange verschließen. Das Ganze im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Backpapier öffnen und das Brot am besten noch lauwarm servieren.

Rainer Klutsch am 10. November 2022

Linsen mit Spätzle und Würstchen

Für 4 Personen

Für die Linsen:

200 g Berglinsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
1 Kartoffel, mehligk.	50 g geräuch. Speck	1 EL Butterschmalz
2 EL Butter	2 EL Weizenmehl, Type 405	Salz
Pfeffer	50 ml Balsamico-Essig	

Für die Spätzle:

200 g Weizenmehl, Type 405	3 Eier (Größe M)	Salz
50 ml Mineralwasser	2 EL Butter	

Für die Würstchen:

4 Paar Wiener Würstchen

Die Linsen ca. 4 Stunden in einer Schüssel reichlich kaltem Wasser einweichen, dann abgießen. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben. Eier und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist, Mineralwasser nach und nach zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die eingeweichten Linsen abschütten und in einem Topf mit reichlich Wasser (ca. 800 ml) ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen bzw. schälen und sehr fein würfeln, Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Kartoffel schälen, waschen und fein würfeln.

Den Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten. Das Suppengemüse, Kartoffelwürfel und Speck zugeben und dünsten.

In einem Topf Butter schmelzen, das Mehl zugeben und hellbräun rösten.

Anschließend mit einer Schöpfkelle 1-2 Kellen Linsenkochwasser aus dem Topf nehmen und die Butter-Mehl-Einbrenne damit ablöschen, gleich mit dem Schneebesen gut verrühren.

Dann die abgelöschte Einbrenne in den Topf mit den weich gekochten Linsen schütten, verrühren und einmal aufkochen lassen.

Ebenfalls das gedünstete Gemüse zu den Linsen geben, unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche. Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle darin kurz schwenken.

Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen.

Linsen, Spätzle und Würstchen anrichten.

Rainer Klutsch am 08. September 2022

Makkaroni-Quiche mit Endivien-Salat

Für 6 Personen

300 g Makkaroni	Salz	200 g TK-Erbesen
400 g TK- Blätterteig	2 grobe Bauernbratwürste	1 EL Pflanzenöl
5 getrock. Tomatenviertel	100 g Bergkäse	4 Eier
150 g Crème-fraîche	150 g Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Bund glatte Petersilie	

zusätzlich:

1 TL Butter Mehl

Für den Salat:

1 Endiviensalat	50 ml Olivenöl	30 ml Balsamico
2 TL Senf	1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer		

Die Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Erbsen auf ein Sieb geben und etwas auftauen lassen.

Den Teig ebenfalls etwas antauen lassen.

Das Brät aus der Wurstpelle drücken und zu kleinen Klößchen zupfen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die kleinen Klößchen darin rundherum leicht anbraten.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden.

Den Käse grob reiben.

In einer großen Schüssel Makkaroni, Erbsen, Tomatenstücke, die Hälfte des Bergkäses und die Wurst-Klößchen miteinander vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Spring- oder Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit wenig Butter ausfetten.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und den Blätterteig rund ausrollen.

Den Teig in die Form legen und einen etwa 5 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrfach einstechen.

Die Nudelmischung auf den Teig geben.

Eier mit Crème fraîche und Sahne in einer Schüssel vermischen. Mit Pfeffer, etwas Salz und Muskatnuss würzen und über die Nudelmischung geben. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Endiviensalat putzen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Anschließend die dickeren Blattansätze abschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren, das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Salatdressing kurz vor dem Servieren über die Salatstreifen geben und gut untermischen.

Die gebackene Quiche aus der Form nehmen, mit Petersilie bestreuen und anrichten.

Dazu den Salat servieren.

Rainer Klutsch am 17. Januar 2022

Ravioli Carbonara

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
3 Eier	2 EL Wasser	1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

2 Schalotten	150 g geräucherter Speck	1 EL Olivenöl
2 Eier	40 g Sahne	80 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

80 g Parmesan	1 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter
Pfeffer		

Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist der Teig zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Schalotten schälen und fein schneiden.

Speck fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, Speckwürfel zugeben und kurz braten.

Eier mit der Sahne verquirlen. Den Parmesan fein reiben.

Dann die Pfanne mit dem Speck vom Herd ziehen, die Ei-Sahne und den Käse zugeben und unter den Speck mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 EL Speck-Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

In der Zwischenzeit den restlichen Parmesan fein reiben.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und etwa 80 ml vom Raviolikochwasser zugeben. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit Butter und Kochwasser geben und einmal kurz schwenken. Mit Pfeffer würzen und Petersilie untermischen.

Ravioli auf Teller geben und mit Parmesan bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 21. April 2022

Speck-Pfannkuchen mit Steckrüben-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Steckrübe:

1 Zwiebel	500 g Steckrüben	2 Möhren
1 EL Rapsöl	3 EL Honig	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Speckpfannkuchen:

400 g Weizenmehl, Type 405	4 Eier	300 ml Milch
100 ml Mineralwasser	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 g durchwachsener Speck im Stück	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Steckrübe und Möhren waschen, schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen. Fein geschnittene Zwiebel, Rüben- und Möhrenstifte darin mit dem Honig andünsten, erst Wein, dann Brühe angießen und anschließend zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Die Sahne zum Gemüse geben und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln, dabei gelegentlich umrühren.

Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale und -saft abschmecken.

Für die Speckpfannkuchen Weizenmehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren.

Mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker würzen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen und leicht krossbraten. $\frac{3}{4}$ der Speckwürfel zur Seite legen.

Über die restlichen Speckwürfel in der Pfanne $\frac{1}{4}$ vom Pfannkuchenteig geben, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Pfannkuchen wenden und mit der Restwärme stocken lassen. Gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus übrigem Teig und Speck drei weitere Pfannkuchen ausbacken.

Das Steckrübengemüse abschmecken und zu den Speckpfannkuchen servieren.

Rainer Klutsch am 15. November 2022

Weißkohl-Kuchen mit Speck-Chips

Für 1 Kuchenform

Für den Teig:

150 g Weizenvollkornmehl	150 g Magerquark	100 g Butter
1 Prise Salz	Butter	

Für die Füllung:

500 g Weißkohl	1 Zwiebel	Salz
1 TL Kümmel	30 g Butter	30 g Mehl
200 g Schmand	4 Eier	Pfeffer

Für das Kräuteröl:

1 Bund gemischte Kräuter	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
--------------------------	-----------------------	---------------

Für den Salat:

200 g Rettich	1/2 Bund Schnittlauch	Salz
10 ml Apfelessig	10 ml Sonnenblumenöl	

Für die Speckchips:

100 g Schinkenspeck dünn

Für den Teig das Vollkornmehl mit Quark, Butter und Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Diesen anschließend abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ruhen lassen.

In der Zwischenzeit vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen. Kohl halbieren und den Strunk herausschneiden. Dann den Kohl fein hobeln oder schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden.

Zwiebel, 1 TL Salz, Kümmel und etwas Pfeffer aus der Mühle zum gehobelten Kohl geben und alles gut verkneten. Dann 10 Minuten ziehen lassen und anschließend abtropfen lassen.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl einstreuen und darin anschwitzen, dann den Schmand zugeben und rasch mit einem Schneebesen verrühren, bis eine dickliche Masse entsteht. Dann den Topf vom Herd nehmen und nach und nach die Eier unterrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2/3 der Schmandmasse unter den abgetropften Weißkohl heben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Springform (28 cm Durchmesser) ausfetten.

Den Teig ausrollen und die Form damit auslegen.

Die Kohlmasse auf dem Teig gleichmäßig verteilen; restliche Schmandmasse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen den Kuchen ca. 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit für das Kräuteröl die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kräuter mit Sonnenblumenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Kräuteröl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rettich gut waschen und evtl. mit dem kleinen Küchenmesser putzen. Mit einem Sparschäler feine Rettichstreifen abziehen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütten und fein schneiden.

Schnittlauchröllchen, etwas Salz, Essig und Öl zu den Rettichstreifen geben und vermengen.

Schinkenscheiben in einer Pfanne langsam kross ausbraten, damit die Scheiben flach in der Pfanne liegen bleiben, diese mit einem Pfannenwender nach unten drücken.

Den gebackenen Weißkohlkuchen kurz in der Form stocken lassen, dann aus der Form lösen, aufschneiden und anrichten. Etwas Rettichsalat und Kräuteröl dazugeben, die Speckchips oben auf geben.

Rainer Klutsch am 21. September 2018

Würstchen-Kartoffel-Gulasch

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festk.	2 Möhren, mittelgroß	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Chilipulver	500 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	150 g Cabanossi	2 Wiener Würstchen
Salz	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bio-Zitrone	150 g Sauerrahm	

Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Möhren schälen, abbrausen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Etwas Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin goldbraun anbraten.

Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

Paprika- und Chilipulver darüberstreuen und kurz mitrösten.

Die Kartoffeln und Möhren zugeben und ebenfalls kurz anrösten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Den Thymian abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen vom Stiel zupfen und fein hacken.

Die Cabanossi und Wiener Würstchen in Stücke schneiden und mit dem Thymian unter das Gulasch heben.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 5 Minuten garen.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Petersilie, Sauerrahm und Zitronenabrieb verrühren.

Kartoffel-Würstchen-Gulasch mit je einem Klecks von der Sauerrahm-Mischung in tiefen Tellern anrichten.

Rainer Klutsch am 04. November 2021

Index

- Apfel, 4
Artischocke, 73
Auflauf, 110, 111, 122
Avocado, 105, 117
- Bällchen, 29, 34
Bürgermeisterstück, 53
Barsch, 13
Bearnaise, 90
Beef, 61
Birnen, 6
Blätterteig, 120
Blumenkohl, 23, 98
Bohnen, 57, 73
Bolognese, 36
Braten, 60, 62
Bratkartoffeln, 69, 131
Bratklops, 26, 27
Bratwurst, 132, 140
Brokkoli, 96, 104
Brot, 126
Brust, 61
Butter, 90, 126, 128
- Cabanossi, 144
Carbonara, 141
Chinakohl, 10
Chorizo, 133, 134
Coq-au-Vin, 16
Cordon-bleu, 76, 77
Curry, 119
Curry-Wurst, 132
- Eier, 100–102, 105, 106, 109, 111, 117, 119, 120, 122
Entrecôte, 66
Erbsen, 56, 82, 104, 121, 140
- Falafel, 118
Filet, 60, 82
Fleisch, 40, 53, 62, 76, 77, 92, 94, 126
Forelle, 9
Frischkäse, 97, 116, 120
- Gans, 17, 18
Geflügel, 73, 93
Geschnetzeltes, 19, 20, 40
Gnocchi, 103
Gratin, 41
Gulasch, 63, 87, 144
Gurke, 11, 12, 48, 61, 64, 74, 86, 94, 102, 114, 126
- Hähnchen, 23
Hähnchen-Brust, 19–22
Hüfte, 55–57, 65
Hüftsteak, 56, 57, 65
Hackbraten, 31–33
Hackfleisch, 26, 28, 37
Huhn, 17, 18
- Kürbis, 27, 42, 122
Kabeljau-Filet, 10
Kartoffeln, 92
Knödel, 58, 130
Kohlrabi, 108
Kräuter, 90
Krabben, 50
Kraut, 34, 58, 106, 107
Kuchen, 119
- Lasagne, 35, 97
Lauch, 64
Linsen, 11, 108, 139
- Möhren, 16, 18, 19, 32, 33, 35, 36, 44, 52–54, 58, 63, 64, 67, 68, 81, 93, 111, 119, 137, 142, 144
Mangold, 14, 19, 55, 110
Maronen, 18
Matjes, 11
Mozzarella, 96, 101, 121
- Nüsse, 128
Nacken, 81
Nudeln, 8, 30, 35, 60, 64, 73, 96, 97, 100, 112, 121, 140, 141

Obst, 126
 Ochse, 52, 58

 Pak-Choi, 29
 Paprika, 13, 21, 55, 73, 93, 101, 122, 131, 135
 Pastinaken, 81
 Pfeffer, 90
 Pilze, 16, 40, 41, 55, 60, 79, 83, 96, 99, 107,
 108, 117
 Pizza, 104
 Polenta, 110
 Poularde, 16

 Quark, 113, 119

 Räucherfisch, 12
 Rösti, 2, 40
 Rüben, 62, 66, 126, 142
 Rücken, 41, 69, 78, 83
 Radicchio, 74
 Radieschen, 126
 Ravioli, 141
 Reis, 20, 28, 111, 123
 Rettich, 12, 52–54, 67, 68, 143
 Rind, 29, 92
 Rinder-Hack, 27, 30, 35, 36
 Rippchen, 85, 86
 Rostbraten, 69
 Rotbarbe, 13
 Rote-Bete, 61, 67, 112, 113
 Rotkraut, 17
 Roulade, 64
 Rucola, 22, 97, 104, 123, 138

 Saibling-Filet, 14
 Salat, 131, 140
 Sauerkraut, 87, 130
 Schafskäse, 110
 Schaschlik, 81
 Schinken, 143
 Schmarrn, 5
 Schnitzel, 42, 43, 79, 80
 Schoten, 56, 73, 80, 84, 98, 121, 132, 137
 Schulter, 48
 Schwein, 36
 Schweine-Hals, 84
 Sellerie, 16, 18, 32, 33, 35, 36, 52–54, 58, 63,
 67, 68, 93, 137
 Soljanka, 94
 sonstige, 72
 Souffle, 6

 Spaghetti, 112
 Spargel, 48, 109, 115, 116
 Speck, 94, 130, 135–139, 141–143
 Spinat, 31, 76, 99, 105, 111, 112, 115, 117–
 119, 133
 Spitzkohl, 34, 107
 Steak, 56, 65, 66, 78, 83, 84
 Steckrübe, 142
 Strudel, 106, 107, 113

 Tafelspitz, 54, 67, 68
 Teig-Taschen, 141
 Trüffel, 102

 Vanille-Soße, 4
 Vegan, 114

 Würstchen, 137, 139, 144
 Weißkohl, 58, 106, 143
 Wiener-Schnitzel, 44, 45
 Wirsing, 37
 Wurst, 94

 Zander-Filet, 8
 Zucchini, 30, 65, 93, 101, 104