

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Tim Mälzer

2011 - 2017

170 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Erbsen-Möhren-Gemüse	2
Frittierte Kartoffel-Bällchen	2
Gegrilltes Gemüse	3
Geschmorte Rüben	3
Gewürz-Reis	3
Kartoffel-Risotto	4
Kartoffel-Teig	4
Kräuter-Kartoffel-Stampf	4
Kräuter-Salsa	5
Kräuter-Schmand-Pasta	5
Kürbis-Püree	5
Möhren-Püree	6
Mojo verde	6
Paniertes Gemüse	6
Pasta mit Knoblauch, Chili und Öl	7
Pommes frites	7
Ravioli	7
Risi-Pisi	8
Sauerkraut, bayrisch und süßsauer	8
Sauerkraut	8
Selbstgemachte Pommes frites	9
Servietten-Knödel	9
Spargel-Tarte	10
Spätzle	10
Spinat-Gemüse	10
Spinat-Gnocchi	11
Steckrüben-Möhren-Gemüse	11

Dessert	13
Birnen-Kuchen	14
Clementinen-Tiramisu	14
Erdbeeren mit Kokos-Sahne	15
Frischkäse-Karamell-Trifle	15
Gebackene Bananen	15
Grieß-Flammeri	16
Mandel-Kuchen	16
Mango-Apfel-Strudel mit Karamell-Soße	17
Mini-Yorkshire-Puddings	18
Möhren-Kuchen	18
Nougat-Mousse	19
Orangen-Kompott	19
Schoko-Kaiserschmarrn	20
Schokoladen-Party	21
Süße Frühlingsrollen	22
Überbackene Beerenfrüchte	22
Yorkshire-Pudding	23
Fisch	25
Bohnentopf mit Seelachs	26
Curryfisch	26
Gebratener Zander mit Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree	27
Gedämpfter Lachs und Garnelen	27
Kabeljau vom Blech	28
Kabeljau-Pastilla	29
Lachs-Tranchen à la Bordelaise	29
Räucher-Aal auf Schwarzbrot mit Rührei	30
Räucher-Forellen-Creme	30
Scholle mit Speck-Stippe	30
Überbackener Fisch	31

Geflügel	33
Dim Sum mit Enten-Füllung	34
Enten-Brust mit Linsen-Salat	34
Halbe Hähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Bohnen-Salat	35
Hühner-Frikassee	36
Kräuter-Hähnchen	36
Perlhuhn	37
Tandoori-Hähnchen	37
Tims Backhendl	38
Weihnachtsgans	38
Hack	39
Cheeseburger	40
Fleisch-Pflanzerl in Rahm	40
Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack	41
Geschmorte Mangold-Päckchen mit Hackfleisch	42
Jäger-Bulette mit Pilz-Soße	43
Kohl-Rouladen	44
Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat	45
Polpette	46
Kalb	47
Kalb-Ragout mit Gemüse	48
Kalb-Saltimbocca	48
Kalbfleisch mit Anchovis-Soße	49
Lamm	51
Lamm-Keule in Milch	52
Lamm-Pie	53
Lamm-Rücken	53
Meer	55
Cloudy Bay Clams (Muscheln) Pasta	56
Gebratene Garnelen	56
Reis-Eintopf mit Meeresfrüchten	56

Rind	57
Chili con Carne	58
Gekochte Ochsen-Brust	58
Ochsen-Brust in Senf-Kruste	59
Wagyu-Filet mit Champignons	59
Zweierlei Rind-Fleisch von Tim Mälzer	60
Zwiebel-Rostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln	60
Salat	61
Apfel-Möhren-Salat	62
Brezen-Salat	62
Chicoree-Salat mit Mandarinen und Blauschimmel-Käse	62
Endivien-Salat	63
Frisée-Feld-Salat mit Kürbis-Vinaigrette	63
Geräucherter Kartoffel-Salat	64
Gurken-Zucchini-Salat mit Chili-Streifen und Erdnüssen	64
Kartoffel-Feld-Salat	65
Kartoffel-Salat mit Kapern und Paprika	65
Kichererbsen-Salat	66
Knackerbsen-Radieschen-Salat	66
Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette	66
Kraut-Salat	67
Mais-Salat	67
Mango-Salat mit Rauke	67
Ochsenmaul-Salat mit Kräutern	68
Räucher-Kartoffel-Salat	68
Regenbogen-Salat	69
Rosenkohl-Salat mit Ente	69
Rosenkohl-Salat	70
Rote-Bete-Salat mit Calamaretti	70
Russischer Eier-Salat	71
Salat auf Mallorca	71
Salat mit Erdbeer-Vinaigrette	72
Spargel-Salat mit Safran-Vanille-Vinaigrette	72
Tomaten-Salat	72

Schwein	73
Curry vom Schweine-Nacken	74
Geschmorter Schweine-Nacken	74
Knuspriger Schweine-Bauch	75
Knuspriger Schweine-Braten	76
Konfierter Schweine-Nacken	77
Teriyaki-Schweine-Bauch	77
Soßen	79
Blitz-Tomaten-Soße	80
Kokos-Parmesan-Soße	80
Universal-Soße	80
Zweierlei Soßen	81
Suppen	83
Japanische Nudel-Suppe	84
Kalte Melonen-Suppe	84
Pilz-Eintopf	85
Pilz-Suppe	86
Reis-Eintopf	86
Reis-Suppe	87
Rote-Bete-Suppe	87
Sopa mallorquina - Eintopf	88
Spargel-Suppe	88
Tomaten-Suppe	89
Vegetarisch	91
Auberginen-Tarte	92
Bolognese vegetarisch	92
Bratnudeln mediterran	93
Curry-Couscous	93
Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus	94
Gemüse-Lasagne	95
Kürbis-Frittata	96
Pilz-Ragout	96
Safran-Milchreis mit Feigen	97

Verschiedenes	99
Brot-Knöpfle	100
Coca - Spanische Pizza	100
Eccles Cakes a la Jamie	101
Glüh-Cidre	101
Spinat-Ricotta-Tarte	102
Tomaten-Ziegenkäse-Tarte	102
Zitronen-Butter	103
Vorspeisen	105
Ceviche	106
Curry-Wurst und Kartoffel-Chips mit Rauch-Salz	107
Labskaus mit pochierem Lachs	108
Lauwarmes Lachs-Carpaccio	108
Pamb' Oli-Tomaten-Brot	109
Pulpo mit Chorizo-Chips, Paprika-Mayonnaise	110
Rinder-Filet mit Champignons	111
Russischer Salat	111
Warmes Rinder-Carpaccio	112
Wild	113
Geschmorte Kaninchen-Keulen	114
Wild-Gulasch	114
Wurst-Schinken	115
Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style	116
Curry-Wurst mit Pommes	116
Curry-Wurst	117
Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette	117
Krautfleckerl mit Schinken	118
Spaghetti alla puttanesca	118
Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm	119
Wirsingstrudel mit Speck	119
Wurst-Auflauf aus Bratwurst	120
Wurst-Auflauf	120
Index	121

Beilagen

Erbsen-Möhren-Gemüse

Für 4–6 Portionen

10 Möhren	3 El Olivenöl	1 El Butter
6 Schalotten	Salz	300 g TK-Erbsen
1 Bund Dill	10 Blättchen Minze	3 El Crème-fraîche

Möhren putzen, schälen und in 3 cm große Stücke schneiden. In einem Topf mit Öl und Butter bei mittlerer Hitze andünsten. Schalotten längs halbieren zugeben, salzen und alles 10–15 Min. weiterdünsten.

Erbsen und 2 El Wasser zum Gemüse geben und 5 Min. mitdünsten. Inzwischen Dill und Minze fein hacken. Kräuter und Crème-fraîche unter das Gemüse mischen. Mit Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 05. April 2014

Frittierte Kartoffel-Bällchen

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Rezept Kartoffelteig	60 g Ziegenfrischkäse	2 Eier (Kl. M)
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	1 l Frittieröl
1 Römersalatherz		

$\frac{1}{2}$ Rezept Kartoffelteig zubereiten. Dabei Ziegenfrischkäse untermischen. Anschließend zu 8 Bällchen formen.

Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils in eine flache Schale geben. Eier mit einer Gabel verquirlen. Die Kartoffelbällchen nacheinander erst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Bröseln wälzen. Öl in einem Topf erhitzen. Die Teigbällchen hineingeben und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten goldgelb frittieren. Achtung!! Das Öl darf nicht zu heiß sein, sonst werden die Bällchen außen zu dunkel, bevor sie innen gar sind.

Inzwischen das Römersalatherz putzen und in einzelne Blätter zerteilen.

Die Bällchen mit einer Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Gegrilltes Gemüse

Für 4 Personen

2 Auberginen	Salz	2 kleine Zucchini
150 g Champignons	1 gelbe Paprikaschote	1 rote Paprikaschote
3 schlanke Möhren	13 El Olivenöl	4 Tomaten
2–3 El Rotweinessig	1 Knoblauchzehe	8 Basilikumblätter
50 g geriebener ital. Hartkäse		

Auberginen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf eine Platte geben und leicht salzen, 10 Minuten ziehen lassen.

Zucchini um das Kerngehäuse herum längs in dünne Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Paprikaschoten schälen, vierteln, putzen und in dünne Streifen schneiden. Möhren schälen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.

2 El Öl in einer Grillpfanne erhitzen und die Zucchinischeiben auf jeder Seite hellbraun anbraten.

4 El Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und 3–4 Minuten rundherum braten.

Zucchini aus der Pfanne nehmen. 3 El Öl in der Grillpfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, dabei evtl. noch etwas Öl zugeben.

Tomaten auf einer Haushaltsreibe reiben, sodass nur noch die Tomatenhaut übrig bleibt. Tomatensud mit 4 El Olivenöl, Rotweinessig und Salz würzen. Knoblauchzehe hacken, Basilikumblätter in Streifen schneiden und beides untermischen. Paprika, Möhren, Zucchini, Champignons und Auberginen untermischen. Alles auf eine Platte geben und mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Geschmorte Rüben

Für 4 Portionen

600 g Bundmöhren	600 g Pastinaken	1 El Butter
2 El Olivenöl	Salz	

Möhren und Pastinaken schälen, längs und quer halbieren. Butter und Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Gemüse zugeben, salzen und 10–15 Min. bei mittlerer Hitze dünsten.

Tim Mälzer am 16. Februar 2013

Gewürz-Reis

Für 4 Personen

4 St. langer Pfeffer	4 Kapseln Kardamomsaat	300 g Basmati-/Duftreis
2 Lorbeerblätter	Salz	

Pfeffer und Kardamom in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen. Anschließend den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Reis in reichlich kaltem Wasser zweimal waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Reis mit Pfeffer, Kardamom, Lorbeerblättern, Salz und 600 ml kaltem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, zugedeckt aufkochen und bei sehr milder Hitze 15–20 Min. garen.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Kartoffel-Risotto

Für 4 Portionen

100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	600 g feste Kartoffeln
3 El Olivenöl	50 ml Weißwein	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
500 ml Gemüsebrühe	100 g Babyblattspinat	40 g geräuch. ital. Käse
80 g fein geriebener Parmesan	2 El Butter	

Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Min. mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brühe zugeben und 15 Min. cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Nach Ende der Garzeit den Parmesan untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto in tiefen Tellern anrichten und mit dem Scamorza bestreut servieren.

Tim Mälzer am 02. 04. 2011

Kartoffel-Teig

Für 6–8 Personen

1 kg vorw. feste Kartoffeln	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	2 Eigelb (Kl. M)
140–180 g Mehl		

Kartoffeln waschen, trocknen und rundherum mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 1 Stunde garen. Die Kartoffeln kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eigelbe und Mehl zugeben und schnell mit einem Kochlöffel vermischen, bis alle Zutaten gut verbunden sind. Kartoffelteig je nach Rezept weiterverarbeiten.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Kräuter-Kartoffel-Stampf

Für 4-6 Portionen

1 kg vorw. feste Kartoffeln	Salz	150 ml Vollmilch
2 Bund glatte Petersilie	2–3 El Butter	Pfeffer, Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Salzwasser zugedeckt 20–25 Minuten kochen.

Inzwischen Milch in einen Messbecher geben. Petersilienblättchen abzupfen, zur Milch geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Butter in einem Topf schmelzen und leicht bräunen.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und zur gebräunten Butter geben. Die Hälfte der Petersilienmilch zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Restliche Petersilienmilch nach und nach zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Kräuter-Salsa

Für 4-6 Personen

1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Dill
2 Frühlingszwiebeln	Salz, Zucker	Chiliflocken
6-8 El Zitronensaft	100 ml Olivenöl	

Kräuter fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne längs halbieren und in feine halbe Ringe schneiden. Alles mischen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Chiliflocken und Zitronensaft würzen. Olivenöl untermischen. Zum Lamm servieren.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Kräuter-Schmand-Pasta

Für 4 Personen

2 kleine Zucchini	150 g Kirschtomaten	6 El Olivenöl
500-600 g Tagliatelle	Salz, Pfeffer	1 Bund gemischte Kräuter
2 Eier (M)	250 g Schmand	50 g Parmigiano reggiano

Zucchini putzen und in Scheiben um das Kerngehäuse herum abschneiden. Zucchinischnitten klein würfeln, Tomaten in Stücke schneiden. 4 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucchini darin bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Inzwischen die Kräuter grob hacken. Mit Eiern, Schmand und 100 ml vom Nudelwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren.

100 ml vom Nudelwasser und die Tomaten zu den Zucchini geben. Nudeln abgießen und tropfnass zum Gemüse geben. Kräuterschmand untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit geriebenem Käse bestreuen. Mit Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

Kürbis-Püree

Für 4 Personen

400 g Hokkaido-Kürbis	4 El Olivenöl	Salz
150 ml Birnensaft	1 Birne	1-2 El Zitronensaft
1 El Butter	Pfeffer	50 g Grana-Padano

Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Kürbis zugeben und 2 Minuten andünsten. Salzen und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten zugedeckt schmoren.

Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Salz und Zitronensaft würzen. Eine Grillpfanne stark erhitzen und die Birnenspalten darin auf jeder Seite 2-3 Minuten grillen. Butter zum Kürbis geben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen, pfeffern und den Käse untermischen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

Möhren-Püree

Für 4 Personen

500 g Möhren 4 El Olivenöl Salz, Zucker
2 El Butter

Möhren schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Möhren darin andünsten, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen, mit 100 ml Wasser ablöschen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15– 20 Minuten weich garen.

Die Möhren mit dem Schneidstab fein pürieren, Butter zugeben und mitpürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Mojo verde

Für 4 Personen

1 grüne Paprikaschote (hellgrün)	1 grüne Pfefferschote	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Bund Koriandergrün	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
Salz	Zucker	$\frac{1}{2}$ Limette

Die Paprikaschote putzen, dabei Stiel und Kerngehäuse entfernen. Von der Pfefferschote nur den Stiel abschneiden. Alles in grobe Stücke schneiden. Die dicken Kräuterstiele abschneiden, Kräuterblättchen grob hacken.

Alles mit der Knoblauchzehe, Olivenöl, Salz und 1 Prise Zucker in einen Blitzhacker geben und fein hacken. Mit Limettensaft würzen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Paniertes Gemüse

Für 4 Portionen

100 g Speisestärke	100 g Mehl	Salz
300 ml kaltes Mineralwasser	8 Kirschtomaten	8 Stangen grüner Spargel
2 rote Zwiebeln	10 Shiitakepilze	200 g Pankobrösel
1 l Öl	1 El grobes Meersalz	5 schwarze Pfefferkörner

Für den Teig Stärke, Mehl, 1 Prise Salz und Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Teig 15 Min. quellen lassen.

Von den Tomaten den Blütenansatz herausschneiden. Tomaten in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und $\frac{1}{2}$ Min. ziehen lassen. Abgießen, abschrecken und die Haut abziehen. Vom Spargel die untere Hälfte abschneiden. Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden. Von den Pilzen den Stiel herausdrehen. Gemüse auf Holzspieße stecken.

Pankobrösel in eine flache Form geben. Frittieröl am besten in einem Wok auf 170 Grad erhitzen. Tempurateig durchrühren. Gemüse nacheinander erst durch den Teig ziehen, dann in den Bröseln wälzen und ins heiße Öl geben. 1–2 Min. knusprig frittieren, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Evtl. im 80 Grad heißen Backofen warm halten (Umluft nicht empfehlenswert). Meersalz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und über das Gemüse streuen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Pasta mit Knoblauch, Chili und Öl

Für 4 Personen

6–8 junge Knoblauchzehen 1–3 getrocknete rote Chilischoten 1 Bund glatte Petersilie
500 g flache Spaghetti Salz 100 ml bestes Olivenöl
Meersalz 50 g geriebener ital. Hartkäse

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Chili fein hacken. Petersilie sehr fein hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin ohne Farbe 1–2 Minuten braten. Ca. 100 ml Nudelwasser zugeben. Petersilie untermischen.

Nudeln abgießen und tropfnass in die Pfanne zum Knoblauchöl geben und darin schwenken. Evtl. mit Meersalz nachwürzen. Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 28. 05. 2011

Pommes frites

Für 4 Portionen

1 kg große vorw. feste Kartoffeln 1,5 l Frittieröl 1 Knoblauchknolle
 $\frac{1}{2}$ Bund Thymian Salz

Kartoffeln waschen, schälen und in 2,5 cm dicke Spalten schneiden. Zwischen 2 Geschirrtüchern trockentupfen. Mit dem Öl in einem hohen Topf erhitzen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer bis starker Hitze 14 bis 16 Minuten goldgelb frittieren.

Die Knoblauchknolle quer halbieren. Nach 10 Minuten zusammen mit dem Thymian zu den Kartoffeln geben.

Kartoffeln aus dem Öl heben, kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Tim Mälzer am 17. November 2012

Ravioli

Für 4-6 Personen

2 Eier (Kl. M) 1 Eiweiß zum Bepinseln 125 g Nudelgrieß
75 g Mehl Salz, Pfeffer 7 Blatt weiße Gelatine
700 ml Milch 200 g junger Pecorino, fein gerieben 250 g alter Pecorino, fein gerieben

2 Eier, Grieß, Mehl und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch leicht erhitzen und vom Herd nehmen. Pecorino einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine ausdrücken und in der warmen Käsemasse auflösen. Mind. 3 Std. kalt stellen.

Den Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Ca. 7 cm Ø große Taler ausstechen. Jeweils 1 Tl von der Pecorino-Masse in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, die Nudeltaler halbmondförmig falten und fest verschließen.

Die Ravioli in kochendes Salzwasser geben, die Hitze leicht reduzieren und ca. 3 Min. ziehen lassen.

Tim Mälzer am 27. 05. 2012

Risi-Pisi

Für 4 Personen

250 g Basmatireis	Salz	1 Zwiebel
2 El Butter	100 g TK-Erbesen	100 ml Hühnerbrühe

Basmatireis in reichlich kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze 10 Min. garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen.

Zwiebel fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, salzen. Erbsen und Reis zugeben und kurz mitdünsten. Hühnerbrühe zugeben, aufkochen und bei sehr milder Hitze zugedeckt 5-10 Min. gar ziehen lassen. Zum Hühnerfrikassee servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

Sauerkraut, bayrisch und süßsauer

Für 4-6 Portionen

800 g Sauerkraut	3 Zwiebeln	1 Apfel
2 El Olivenöl	20 g Flomen	1-2 Tl Kümmelsaat
2 El Ahornsirup	250 ml Quittensaft	100 ml Geflügelbrühe

Salz, Pfeffer

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Apfel schälen, vierteln, entkernen und 1,5 cm groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Äpfel zugeben und kurz mitdünsten. Flomen fein schneiden und untermischen. 2 Minuten dünsten, bis der Flomen geschmolzen ist. Mit Kümmel und Ahornsirup würzen und 2 Minuten bei mittlerer Hitze leicht karamellisieren.

Abgetropftes Sauerkraut unter die Zwiebeln mischen, mit Quittensaft und Brühe ablöschen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Sauerkraut

Für 4 Portionen

1 Gemüsezwiebel	5 El Olivenöl	1 kg frisches Sauerkraut
2 El Tomatenmark	1/2 El Honig	1 Tl Kümmelsaat
3-4 El getrocknete Cranberrys	Salz	

Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Sauerkraut in ein großes Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und kräftig ausdrücken.

Tomatenmark zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten. Honig und Kümmel zugeben. Sauerkraut, Cranberrys und 300 ml Wasser untermischen, salzen. Unter Rühren erhitzen und zugedeckt 20-30 Min. bei mittlerer Hitze schmoren.

Tim Mälzer am 26. 03. 2011

Selbstgemachte Pommes frites

Für 4 Portionen: 1 kg festk. Kartoffeln 2 Eiweiß (Kl. M) 1 Tl Limettenabrieb
2 El Limettensaft 1 Tl Zucker Salz
1 El edelsüßes Paprikapulver 200 g Pankobrösel 2 l neutrales Öl

Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, in reichlich kochendem Wasser 5 Min. blanchieren. Abgießen, abtropfen lassen und in einer flachen Schale ausdampfen lassen.

Eiweiße, Limettenschale, Limettensaft, Zucker, 1 Prise Salz und 3 El Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Pankobrösel und Paprikapulver im Blitzhacker fein mahlen. In eine große Schüssel geben.

Öl in einem hohen weiten Topf erhitzen. Kartoffeln portionsweise erst durch die Eiweißmischung ziehen, dann in den Bröseln panieren. Kartoffeln nach und nach ins heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze 10 Min. goldbraun frittieren.

Pommes mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen; salzen und servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014

Servietten-Knödel

Für 4 Personen

500 g gemischtes altes Brot 80 g Zwiebeln 100 g Speckwürfel
40 g Butter 150 ml Milch 50 g Sahne
Salz und Pfeffer 1 Bund Petersilie 4 Zweige frischer Majoran
2 Eier 4-6 EL Butterschmalz

Das alte Brot und die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln pellen, feim würfeln und mit dem Speck in einer Pfanne in schäumender Butter glasig dünsten. Mit Milch und Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und über die Brotwürfel gießen. Mit einem Kochlöffel verrühren und abkühlen lassen.

Petersilie und Majoran hacken und mit den Eiern unter den Knödelteig rühren. Den Teig mit den Händen gut durchrühren, abschmecken, eventuell nachsalzen und 15 Minuten ziehen lassen. In einem Bräter oder großen Topf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Eine frische Stoffwindel oder ein Geschirrtuch doppelt falten, die Kloßmasse als Rolle daraufsetzen und zusammenrollen (die Rolle sollte nicht länger als der Bräter/Topf sein). Die Enden mit Küchengarn verschnüren.

Die Rolle ins siedende Wasser geben und 20 Minuten garen, dabei mit zwei Holzlöffeln ab und zu drehen. Danach die Knödelrolle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, ausrollen und auf einem trockenen Brett in fingerdicke Scheiben schneiden. So servieren oder in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten circa zwei bis drei Minuten goldbraun braten.

Die Knödel schmecken nicht nur gut zu Fleischgerichten, sondern auch zu Gemüse oder Salat.

Tim Mälzer am 01. August 2016

Spargel-Tarte

Für 6 Portionen

250 g grüner Spargel	250 g weißer Spargel	Salz, Zucker
1 El Butter	1 El Zitronensaft	1 Bund Kerbel
250 g Magerquark	250 g Ricotta	3 Eier (Kl. M)
2 El Speisestärke	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Tl Zitronenabrieb
1 Rolle frischer Blätterteig	2 El Olivenöl	

Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden. Grünen Spargel im unteren Drittel schälen und die Enden abschneiden. Einen weiten Topf mit Wasser aufkochen, mit Salz, 1 Prise Zucker, Butter und etwas Zitronensaft würzen und den weißen Spargel darin 2 Min. garen. Grünen Spargel zugeben und 3 Min. mitgaren. Spargel aus dem Wasser heben, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kerbelblättchen fein hacken. Quark, Ricotta, Eier und Speisestärke kräftig verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Zitronenschale würzen.

Blätterteig entrollen und mit dem Backpapier in eine ofenfeste Form (ca. 35 x 20 cm) legen. Die Quarkmasse und den Spargel darauf verteilen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 190 Grad (Umluft 170 Grad) auf dem Ofenboden 35–40 Min. backen.

Tim Mälzer am 27. April 2013

Spätzle

Für 4 Personen

6 Eier (Kl. M)	Salz	350 g Mehl
50 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser	2 El Butter	

Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen. Mehl und Mineralwasser zugeben. Mindestens 5 Minuten kräftig mit einem Kochlöffel (am besten mit Loch) zu einem glatten Teig verschlagen, bis er Blasen wirft.

Reichlich Salzwasser in einem breiten und hohen Topf aufkochen. Den Spätzleteig portionsweise von einem Spätzlebrett ins Wasser schaben oder durch die Spätzlepresse hineindrücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Spätzle darin kurz durchschwenken.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Spinat-Gemüse

Für 4 Personen

600 g junger Blattspinat	3 Schalotten	4 El Olivenöl
Salz, Pfeffer, Muskat	Meersalz	1 El Butter

Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln und mit Olivenöl in einem Topf anbraten. Spinat nach und nach zugeben und mitbraten, bis er zu zerfallen beginnt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter zugeben und schmelzen lassen.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012

Spinat-Gnocchi

Für 4–6 Personen

½ Grundrezept Kartoffelteig 100 g junger Blattspinat 50 g geriebener ital. Hartkäse

Spinat verlesen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren. Abgießen, sehr kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen kräftig ausdrücken und fein hacken.

½ Grundrezept Kartoffelteig zubereiten. Dabei Spinat und Käse untermischen. Kartoffelteig zu kleinen Gnocchi formen und evtl. mit einer Gabel Rillen eindrücken.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Sofort die Hitze reduzieren und die Gnocchi in das heiße Wasser gleiten lassen. Bei milder Hitze ca. 3–5 Minuten garen, bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Steckrüben-Möhren-Gemüse

Für 4 Personen

250 g Möhren	250 g Kartoffeln	500 g Steckrüben
3 El Olivenöl	Salz, Muskatnuss	3 Lorbeerblätter
500 ml Fleischbrühe	2 El gehackter Majoran	100 ml Schlagsahne

Möhren, Kartoffeln und Steckrübe schälen und gleich groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Lorbeerblättern würzen und die Brühe zugießen. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten garen.

Majoran zum Gemüse geben. Sahne zugießen und mit Muskat würzen. Lorbeerblätter aus dem Gemüse nehmen und das Gemüse nach Belieben sofort servieren oder in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Dessert

Birnen-Kuchen

Für 4 Personen

1 Becher Schlagsahne	1 1/2 Becher Amaretti	1 1/4 Becher Zucker
4 Eier (Kl. M)	2 Becher Mehl	1/2 Pk. Backpulver
2 Birnen	3 El Zitronensaft	2-3 El Butter

Schlagsahne in eine Schüssel gießen. Den Becher auswaschen und zum Abwiegen verwenden. Amaretti in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Handballen grob zerbröseln.

Sahne halb steif schlagen. $\frac{3}{4}$ Becher Zucker einrieseln lassen und die Sahne kurz weiterschlagen. Eier nacheinander jeweils gut unterrühren. Mehl, Backpulver und Amaretti kurz unterrühren.

Birnen vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. $\frac{1}{2}$ Becher Zucker in einem ofenfesten Topf (am besten aus Kupfer) schmelzen. $\frac{2}{3}$ der Birnenspalten hineinlegen. Butter an der Topfwand entlang zu den Birnen laufen lassen, sodass der Topf gefettet wird. Die Hälfte des Teigs darauf geben und mit den übrigen Birnenspalten belegen. Übrigen Teig darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Drittel 50 Minuten backen. Den Kuchen vom Topfrand lösen, auf eine Platte stürzen und leicht abkühlen lassen. Lauwarm servieren. Dazu passt Schlagsahne.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Clementinen-Tiramisu

Für 6-8 Portionen

9 Clementinen	150 g Zucker	5 El Orangensaft
1 Zimtstange	1 Sternanis	3 Nelken
5 Eigelb (Kl. M)	500 g Mascarpone	8-10 Löffelbiskuits
1 El Kakaopulver		

6 Clementinen schälen und in Scheiben schneiden. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Saft von 3 Clementinen auspressen. Clementinensaft zusammen mit 3 El Orangensaft, Zimt, Sternanis und Nelken zum Zucker geben und aufkochen. 1-2 Min. kochen, bis sich der Karamell gelöst hat. Clementinenscheiben zugeben, kurz durchschwenken und vom Herd ziehen. Lauwarm abkühlen lassen.

Eigelbe und 100 g Zucker in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers mind. 8 Min. schaumig schlagen. Mascarpone und 2 El Orangensaft kurz verrühren. Eimasse zügig unterrühren. Löffelbiskuits am Boden einer Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) verteilen. Clementinen darübergeben. Die Gewürze aus dem Clementinensud nehmen und den Sud ebenfalls über die Löffelbiskuits geben. Mascarpone-Crème darauf verteilen und das Tiramisu 2 Std. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren das Kakaopulver mit einem Sieb über das Tiramisu streuen.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011

Erdbeeren mit Kokos-Sahne

Für 4 Personen

500 g Erdbeeren 1 El Orangenlikör 3 El Vanillezucker
4 El Kokosraspel 1 Dose cremige Kokosmilch 250 ml Schlagsahne

Erdbeeren putzen und in grobe Stücke schneiden. Mit Orangenlikör und 1 El Vanillezucker mischen. 10 Min. marinieren.

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten. Abkühlen lassen.

100 g vom Kokosfett mit einem Esslöffel vorsichtig von der Misch heben, in eine Schüssel geben und glatt rühren. Sahne und 2 El Vanillezucker steif schlagen und unter die Kokoscreme heben. Erdbeeren auf eine Platte geben. Kokosahne darüber verteilen und mit Kokosraspeln bestreut servieren.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

Frischkäse-Karamell-Trifle

Für 4 Personen

4 El Zucker 250 ml Schlagsahne Salz
300 g Himbeeren (aufgetaut) 6 El Puderzucker 200 g Ingwer-Shortbread
100 g Sahne-Karamell-Toffees 400 g Doppelrahmfrischkäse 300 g griech. Sahnejoghurt
2 Tl abgeriebene Limettenschale

Zucker in einem weiten Topf karamellisieren, mit Schlagsahne ablöschen, 1 Prise Salz zugeben, aufkochen und ca. 5 Minuten zu einer dicken Sauce einkochen lassen. Vollständig abkühlen lassen. Himbeeren mit 4 El Puderzucker mischen. Shortbread und Karamell-Toffees grob zerbröseln und mischen.

Frischkäse, Joghurt, 2 El Puderzucker und Limettenschale miteinander verrühren.

Bröselmischung, Himbeeren und Frischkäsecreme nacheinander in 4 Dessertgläser schichten und die Karamellsoße darauf verteilen.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011

Gebackene Bananen

Für 4 Personen

1 Stange Zitronengras Bio-Limette 4 Baby-Bananen
8 Bl. Frühlingsrollenteig 1 Eiweiß (Kl. M) 2 El Butterschmalz

Zitronengras sehr fein hacken. Limettenschale fein abreiben, Saft auspressen. Bananen schälen. Je 2 Blätter Frühlingsrollenteig gegeneinander übereinanderlegen. Mit Eiweiß bestreichen und 1 Banane daraufgeben. Die Banane mit Limettensaft beträufeln und mit etwas Zitronengras und Limettenschale bestreuen. Den Frühlingsrollenteig erst seitlich einschlagen, dann die Banane fest darin einrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Bananen darin 2–3 Min. knusprig braun ausbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren. Dazu passt Vanilleeis.

Tim Mälzer am 19. 11. 2011

Grieß-Flammeri

Für 4 Portionen

2 Eier (Kl. M)	Salz	4 El Zucker
650 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	100 g Weizengrieß
4 El brauner Zucker	375 g gemischte Beerenfrüchte	

2 Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und $\frac{1}{2}$ Min. weiterschlagen. Eigelbe mit 50 ml Milch verrühren. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

600 ml Milch und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren bei milder Hitze dicklich einkochen. Topf vom Herd ziehen. Eigelbmischung zügig unterrühren, Eischnee unterheben. Alles noch einmal sehr kurz aufkochen. In 4 ofenfeste Förmchen füllen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Flammeris mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren. Beeren verlesen, putzen und zu den Flammeris servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Mandel-Kuchen

die Back- und Kühlzeit.:

1 El Butter für die Form	200 g gemahlene Mandeln	6 Eier (Kl. M, getrennt)
Salz	200 g Zucker	2 Tl Zitronenschale
1 Msp. Zimtpulver	2 Tl Backpulver	100 ml Olivenöl
3 El Puderzucker		

Eine Springform fetten und mit 2 El gemahlene Mandeln austreuen.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 100 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 1 Min. weiterschlagen.

Eigelbe, 100 g Zucker, Zitronenschale und Zimt mind. 2 Min. cremig rühren. Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Olivenöl unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Springform geben und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf einem Rost im unteren Ofendrittel 50–60 Min. backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreut servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch

Tim Mälzer am 27. Juli 2013

Mango-Apfel-Strudel mit Karamell-Soße

Für 8 Portionen

Für den Strudel:

250 g Sahnequark	2 Eigelb (Kl. M)	1 Tl Bio-Limettenschale
2 El Limettensaft	30 g Zucker	1 El Speisestärke
2 säuerliche Äpfel	1 reife Mango	10 Blätter Strudelteig
150 g flüssige Butter	Puderzucker	Vanilleeis

Für die Karamell-Soße:

200 g Roh-Rohrzucker	300 ml Schlagsahne	1 Vanilleschote
2 El Butter	1 Tl Zitronensaft	Meersalz

Für den Strudel:

Quark, Eigelb, Limettenschale und Saft, Zucker, Speisestärke in einer Schüssel verrühren.

Äpfel schälen, vierteln. Entkernen und würfeln. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

1 Blatt Strudelteig auf ein Geschirrtuch legen und mit Butter bepinseln. Mit 4 weiteren Teigblättern belegen und diese jeweils mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Quarkmasse darauf geben und mittig auf den Teigblättern verstreichen. Die Hälfte der Früchte darauf geben und den Teig mit Hilfe des Geschirrtuches locker über dem Belag aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die restlichen Zutaten zu einem zweiten Strudel verarbeiten und ebenfalls auf das Blech geben. Beide Strudel mit Butter bepinseln und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Ofendrittel ca. 15 Min. hellbraun backen. Kurz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Für die Karamell-Soße:

Zucker und 50 ml Wasser in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze köcheln bis der Zucker geschmolzen ist. Sahne zugießen und aufkochen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Butter in die Sauce geben. Bei milder bis mittlerer Hitze 5-10 Min. leicht köcheln, bis sie andickt.

Die Sauce mit Zitronensaft und 1 Prise Meersalz würzen und zum Strudel servieren.

Tim Mälzer am 08. März 2014

Mini-Yorkshire-Puddings

Für 4 Personen

Pflanzenöl 2 Eier (Kl. M) 100 g Mehl
100 ml Milch Salz

Ofen auf 240 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Je ca. $\frac{1}{2}$ El Pflanzenöl in die 16 Mulden eines Mini-Muffinblechs geben, sodass der Boden dünn bedeckt ist. Das Muffinblech auf ein Backblech stellen und im oberen Ofendrittel für 10–15 Min. erhitzen, bis das Öl zu rauchen beginnt.

Inzwischen Eier, Mehl, Milch und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren und am besten in einen Messbecher gießen.

Das heiße Muffinblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und die Vertiefungen bis fast zum Rand mit Teig füllen. Das Blech wieder in den Ofen schieben und 10–12 Min. backen, bis die Puddings goldbraun und aufgegangen sind. Auf keinen Fall die Ofentür öffnen.

Die Puddings aus dem Ofen nehmen und sofort aus dem Muffinblech nehmen. Mit Forellencreme servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Möhren-Kuchen

Für 12 Personen

60 g gehackte Mandeln	350 g Möhren	225 g Weizenvollkornmehl
$2\frac{1}{2}$ Tl Weinsteinbackpulver	2 Tl 5-Spice-Pulver	250 ml neutrales Öl
200 g brauner Zucker	Salz	4 Eier (Kl. M)
50 g kandierter Ingwer	200 g Doppelrahmfrischkäse	60 g weiche Butter
1 Tl Zitronenschale	1 Tl Zitronensaft	60 g Puderzucker

Mandeln in der Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Möhren schälen und fein raspeln. Mehl, Backpulver und Gewürzmischung mischen. Öl, Zucker, etwas Salz und Eier mit den Quirlen des Handrührers auf höchster Stufe 5 Min. verrühren. Erst die Mehlmischung, dann die Möhren und Mandeln unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 30–35 Min. backen. Den Kuchen auf einem Rost in der Form vollständig abkühlen lassen.

Ingwer fein hacken. Frischkäse, Butter, Zitronenschale und -saft mit den Quirlen des Handrührers nur kurz glatt rühren. Puderzucker und Ingwer portionsweise unterrühren.

Abgekühlten Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und mit Frischkäsecreme bestreichen.

Tim Mälzer am 03. 03. 2012

Nougat-Mousse

Für 4 Personen

300 ml Schlagsahne	80 g Haselnussnougat	120 g Vollmilchkuvertüre
4 El Pinienkerne	6 Stiele Thymian	5 gehäufte El Puderzucker
Salz	4 Mandarinen	

100 ml Sahne in einem Topf aufkochen, beiseitestellen. Nougat und Kuvertüre hacken und in der heißen Sahne schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen

Inzwischen Pinienkerne fein hacken. Die Blättchen vom Thymian abzupfen. Puderzucker in einer Pfanne hellgelb schmelzen und die Pinienkerne darin karamellisieren. Thymianblättchen und 1 Prise Salz untermischen.

Die Karamellmasse auf Backpapier geben. Mit einer 2. Lage Backpapier bedecken und mit einem Rollholz flach rollen. Vollständig abkühlen lassen.

200 ml Schlagsahne steif schlagen und unter die Nougatcreme heben. In eine Form (15 x 10 cm) geben und mind. 3 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Pinienkernkrokant grob zerbrechen. Nougat-Mousse mit einem Esslöffel zu Nocken abstechen und mit den Mandarinen und dem Pinienkernkrokant servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Orangen-Kompott

Für 12 Personen

4 Orangen	6 El Zucker	200 ml Orangensaft
1 Kapsel Sternanis	1 Lorbeerblatt	1 gestr. El Speisestärke

Die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig mitentfernt wird. Über einer Schüssel die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen.

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Mit dem Orangensaft ablöschen. Sternanis und Lorbeerblatt zugeben. Speisestärke mit 2 El Wasser verrühren und in den Saft rühren. Alles aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Die Orangenfilets mit dem restlichen Saft untermischen. Abkühlen lassen und zum Mandelkuchen servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Schoko-Kaiserschmarrn

Für 4–6 Portionen

5 Eier (Kl. M)	250 ml Milch	180 g Mehl
30 g Kakaopulver	2 El Vanillezucker	Salz
4 El Zucker	4–6 El Butter	80 g Schokodrops

Eier trennen. Eigelbe mit Milch verquirlen. Mehl, Kakaopulver und Vanillezucker mischen. Milchmischung nach und nach mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen. 2 El Zucker unter Rühren einrieseln lassen und 10 Sek. weiterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

Je 1 El Butter in zwei beschichteten Pfannen (20 cm Ø) schmelzen. Teig hineingießen und mit den Schokodrops bestreuen. Im heißen Ofen bei 170 Grad (Umluft 150 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. zu Ende backen.

Die Schmarren mit je 1–2 El Zucker bestreuen und je 1 El Butter an den Pfannenrand geben. Schmarren mit 2 Holzspateln in Stücke zerteilen und kurz karamellisieren. Auf eine Platte geben und mit dem Mangokompott servieren.

Tipp:

Wer keine zwei beschichteten Pfannen hat, bereitet den Schmarren einfach in 2 Portionen nacheinander zu und hält die erste Portion im Ofen warm.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Schokoladen-Party

Für vier Personen

Mürbeteig:

275 g Mehl	150 g Butter, kalt	100 g Zucker
1 Ei	2 g Salz	

Schokoladenmus:

180 g Eiweiß	60 g Zucker	240 g Eigelb
60 g Butter, flüssig	250 g Kuvertüre, dunkel	

Schnellstes Eis der Welt:

200 g Milch, mind. 3,5 %	100 g Zucker	300 g Sahne, mind. 33 %
--------------------------	--------------	-------------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mürbeteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine kleine Mulde bilden. Butterwürfel, Zucker, das Ei und Salz in die Mulde geben und alles sehr rasch verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank lagern. Zur weiteren Verarbeitung eine glatte Fläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig in circa einen halben Zentimeter Stärke ausrollen. Mit einem Ausstechen die gewünschte Form ausstechen und danach im vorgeheizten Backofen auf Backpapier goldbraun ausbacken. Die Reste auch mitbacken und später zerrieben, als „Einlage“ für das Eis verwenden. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Schokoladenmus:

Das Eiweiß aufschlagen und wenn es cremig ist den Zucker vorsichtig einrieseln lassen und den Schnee steif schlagen. Das Eigelb sehr gut aufschlagen. Die Butter und Kuvertüre zusammen schmelzen. Das lauwarme Butter-Kuvertüregemisch vorsichtig unter das Eigelb geben und gut verrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Am besten gelingt dies mit den bloßen Händen. Jetzt kann man das Mus entweder in Gläser abfüllen und bei Raumtemperatur schon auf den „Partytisch“ stellen oder man nimmt die ausgestochenen Mürbeteigböden, legt sie in eine feuerfeste Form und füllt das Mus nach Belieben oben auf. Danach gibt man das Ganze für circa acht bis neun Minuten in den vor geheizten Backofen. Das warme Mus darf nach dem Backen ruhig ein wenig flüssig in der Mitte sein.

Schnellstes Eis der Welt:

Milch und Zucker sehr kalt und so lange miteinander verrühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Danach die Milch-Zucker-Masse in die eiskalte Sahne mixen und in einer Eismaschine frieren. Wer will, kann kurz vor dem Herausnehmen der Eismasse die Mürbeteigbrösel dazu geben.

Tim Mälzer am 18. Mai 2012

Süße Frühlingsrollen

Für 4–6 Portionen

50 g geschälte Mandeln	50 g getrocknete Aprikosen	2 Milchbrötchen (ca. 150 g)
2 Eier (getrennt, Kl. M)	150 ml Schlagsahne	1 Tl Zitronen-Abrieb
Salz	1 Tl Zitronensaft	3 El Zucker
12 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Eiweiß (Kl. M)	1 l neutrales Öl
6 Kugeln Vanilleeis	1 El Puderzucker	

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Aprikosen klein würfeln. Brötchen grob würfeln. Mit Eigelben, Sahne und Zitronenschale in einer Schüssel zu einer glatten Masse verarbeiten. Mandeln und Aprikosen unter die Brötchenmasse mischen.

2 Eiweiß, 1 Prise Salz und Zitronensaft in einem hohen Gefäß steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und kurz weiterschlagen. Den Eischnee unter die Brötchenmasse heben.

Je 2 Teigblätter versetzt aufeinanderlegen. Die Brötchenmasse mittig darauf verteilen. Teigränder mit Eiweiß bepinseln. Erst die seitlichen Ecken über die Masse legen, dann die Teigblätter locker darum aufrollen.

Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Frühlingsrollen darin bei mittlerer Hitze ca. 8 Min. goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Eis und Rhabarberkompott anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2013

Überbackene Beerenfrüchte

Für 4 Personen

500 g gemischte Beerenfrüchte	1-2 El Vanillezucker	1 El Zitronensaft
3 Eier (M)	3½ El Puderzucker	3 El Mehl

Beeren verlesen, putzen, Erdbeeren in grobe Stücke schneiden. Mit Vanillezucker und Zitronensaft mischen. 5 bis 10 Minuten marinieren.

Eier und 3 El Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 5 Minuten schaumig-cremig aufschlagen. Mehl langsam unterrühren.

Die Beeren in eine gefettete Auflaufform geben und den Teig darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten goldbraun überbacken. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

Yorkshire-Pudding

Für 4 Personen

150 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	130 g Mehl
Salz	12 El neutrales Öl	

Ein Muffinblech auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad vorheizen.

Milch, Eier, Mehl und 1 Prise Salz in einen Messbecher geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. 10 Minuten quellen lassen.

In 6 Mulden des heißen Muffinblechs je 2 El neutrales Öl geben, 5 Minuten im Ofen erhitzen. Anschließend den Teig in die 6 Mulden verteilen und auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Yorkshire-Pudding aus dem Muffinblech nehmen und mit dem Kürbispüree und den Birnenspalten füllen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

Fisch

Bohnentopf mit Seelachs

Für 4–6 Portionen

2 Gläser kleine weiße Bohnen	3 Möhren	3 Stangen Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel	200 g durchw. Speck am Stück	10–11 El Olivenöl
Salz	10 Stiele Thymian	2 Knoblauchzehen
2 Dosen geschälte Tomaten	150 ml Weißwein	300 ml Geflügelbrühe
Pfeffer	1 Aubergine (ca. 250 g)	½ Bund glatte Petersilie
100 g Panko-Brösel	600 g Seelachsfilet	

Bohnen abgießen, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Möhren schälen, Staudensellerie putzen. Zwiebel, Möhren und Staudensellerie klein würfeln. Speck in 1,5 cm dicke Stücke schneiden. 4 El Olivenöl in einem Bräter (ca. 28 cm Ø) erhitzen. Zwiebeln und Gemüse darin 5 Min. anbraten, salzen. Speck zugeben und kurz mitbraten. Thymianblättchen von den Stielen streifen, fein hacken, 1 Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. Beides zum Gemüse geben. Tomaten in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Tomaten hacken und zum Gemüse geben. Mit Weißwein ablöschen. Bohnen und Brühe zugeben, langsam aufkochen, salzen und pfeffern und 10 Min. bei milder Hitze köcheln lassen.

Aubergine putzen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander legen und leicht salzen. 5–8 Min. ziehen lassen.

Petersilienblättchen abzupfen und mit Semmelbröseln, 1 Knoblauchzehe und 4 El Öl im Blitzhacker fein hacken. Auberginen mit Küchenpapier abtupfen und mit 2–3 El Öl beträufeln. In einer Grillpfanne von jeder Seite 2–3 Min. braten. Auberginenscheiben auf das Bohnenragout legen. Fischfilet in 6 gleich große Stücke schneiden und auf die Auberginen legen. Mit den Bröseln bedecken. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf dem Rost auf der mittleren Schiene 15–20 Min. überbacken (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 09. März 2013

Curryfisch

Für 4 Personen

1 Zanderfilet (mit Haut, ca. 750 g)	1 Bio-Orange	3 El Olivenöl
5 El Weißwein	grobes Meersalz	1 Tl gutes Currypulver
1 El weiche Butter	2-3 El sehr kalte Butter	1 Bund glatte Petersilie

Zanderfilet in 4-5 gleich große Stücke schneiden. Von der Orange 1 Tl Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Öl, Orangensaft und Weißwein in einer Auflaufform verteilen. Fischfilets mit der Hautseite nach unten in die Form legen.

Orangenschale mit 2 Tl grobem Meersalz und Currypulver mischen. Zuerst die Gewürzmischung und dann die weiche Butter auf dem Fisch verteilen. Die Form mit Alufolie oder hitzebeständiger Klarsichtfolie verschließen. Im heißen Ofen bei 120 Grad (Umluft 100 Grad) auf der unteren Schiene ca. 15 Minuten garen.

Fisch aus dem Ofen nehmen, den entstandenen Fischsud vorsichtig in einen Topf gießen, aufkochen. Kalte Butter zugeben, unter Rühren in der Sauce schmelzen und die Soße damit binden. Dabei darf die Soße nicht mehr kochen. Steckrüben-Möhren-Gemüse (oder Steckrüben-Möhren-Püree) und Fisch auf Tellern anrichten, mit etwas Petersilie verzieren und mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Gebratener Zander mit Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree

Für 4 Personen

Für das Püree:

50 g Spinat	250 g wilder Brokkoli	1 Aubergine
1-2 große Kartoffeln	Salz, Pfeffer	Muskat

Für den Zander:

4 Zanderfilets à ca. 200 g	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	Ggf. gekochte Kartoffeln	2-3 EL Butter
Ggf. roter Kaviar		

Für das Püree:

Zunächst die Aubergine und die Kartoffeln klein schneiden und in Wasser kochen. Später die kleingeschnittenen Strünke von dem Brokkoli dazugeben. Erst kurz vor Ende der Garzeit den Spinat mitkochen.

Das gekochte Gemüse in einen Mixer geben. Pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.. Die Brokkoliröschen kurz blanchieren.

Für den Zander:

Die Fischfilets unter fließendem, kalten Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Hautseite im Abstand von ca. 2 cm leicht einschneiden.

Das Olivenöl und die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fischfilets von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer noch gekochte Kartoffeln vom Vortag hat, kann diese in dicke Scheiben schneiden und in die Pfanne geben. Darauf die portionierten Fischstücke mit der Hautseite nach oben legen und in viel Öl eine Weile braten. Anschließend den Fisch arosieren, indem der Fisch immer wieder mit dem heißen Fett übergossen wird. Alternativ kann der Fisch auch auf der Hautseite bei mittlerer Hitze ca. 6 bis 8 Minuten gebraten werden. Die Fischfilets wenden und in ca. 1 Minute zu Ende braten.

Das Aubergine-Brokkoli-Spinat-Püree auf einen Teller streichen. Den Zander darauf anrichten und die Brokkoliröschen darauf drapieren. Wer mag, kann das Ganze noch mit rotem Kaviar ausgarnieren

Tim Mälzer am 14. Oktober 2017

Gedämpfter Lachs und Garnelen

Für 4 Portionen

3 El Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün
1 Bio-Zitrone in Scheiben	4 Stück Lachsfilet à ca. 150 g	12 kleine Garnelen
Salz, Pfeffer		

Einen Bambus-Dämpfkorb (20 cm Ø) mit 1 El Öl ausstreichen und mit den Kräutern und Zitronenscheiben auslegen. Lachs und Garnelen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 El Öl beträufeln.

Den Dämpfkorb mit dem Deckel verschließen und über einem passenden Topf mit kochendem Wasser 10–15 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze dämpfen. Lachs und Garnelen zusammen mit Couscous servieren.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Kabeljau vom Blech

Für 4 Personen

3 Möhren	1 Stange Lauch	6 El Olivenöl
4 Kabeljau-Koteletts (ca. 5 cm dick)	Salz	200 ml Weißwein
1/2 Knoblauchzehe	1 Schalotte	150 ml Schlagsahne
2-3 Tl Dijon-Senf	1 El Butter	

Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch putzen und gründlich waschen. Das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden.

4 El Öl in einem flachen, weiten Topf erhitzen. Möhren und Lauch darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten glasig braten. Fisch salzen und auf das Gemüse setzen. Weißwein zugießen. Zugedeckt im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) im unteren Drittel 20-30 Minuten garen. Den Sud abgießen und den Fisch zugedeckt im Topf warm halten.

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und die Schalotte fein würfeln. Beides in einem Topf mit 2 El Olivenöl glasig dünsten. Den Fischesud und die Sahne zugießen. Senf und Butter zugeben und alles aufkochen. Mit dem Schneidstab schaumig mixen. Den Kabeljau mit der Soße, Spinatgemüse und Salzkartoffeln servieren.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012

Kabeljau-Pastilla

Für 2–4 Portionen

100 g Fadennudeln	Salz	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	2 Knoblauchzehen	80 g getrocknete Datteln
10 g frischer Ingwer	9 El Olivenöl	½-1 Tl Harissa-Paste
½ Tl Kurkumapulver	10 Stiele Koriandergrün	5 Stiele Petersilie
1-2 El Zitronensaft	300 g Kabeljaufilet	6 Yufka-Teigblätter
40 g flüssige Butter	300 g griech. Sahnejoghurt	1 Handvoll gemischte Kräuter
Zucker, Pfeffer		

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Paprika waschen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Datteln würfeln, Ingwer schälen und fein reiben.

3 El Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika, Knoblauch, Ingwer und Datteln darin kurz anbraten. Mit Harissa und Salz würzen. Nudeln und Kurkuma untermischen. Koriander- und Petersilienblättchen hacken und untermischen. Mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Fisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 Yufka-Teigblatt auf ein sauberes Geschirrtuch legen. Mit Butter bestreichen, ein zweites versetzt darauflegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und darauf ein drittes Teigblatt legen. 1/4 der Nudelmischung und die Hälfte des Fisches mittig auf die Nudelblätter geben. Ein weiteres 1/4 der Nudelmischung darüber verteilen. Die Teigecken nacheinander über die Füllung legen, dabei mit Butter bestreichen und gut verschließen. Restlichen Teig, Nudelmischung und Fisch ebenso verarbeiten.

6 El Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Nacheinander beide Teigpäckchen erst auf der gefalteten Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. braten, dann wenden und weitere 3 Min. braten.

Joghurt mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer würzen. Die Pastilla kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Stücke schneiden, mit Joghurt und den gemischten Kräutern anrichten.

Tim Mälzer am 02. Februar 2013

Lachs-Tranchen à la Bordelaise

Für 4 Personen

4 Stück Lachsfilet (à 160 g)	3 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	½ Tl getrockneter Estragon
1-2 El Tomatenmark	2 Knoblauchzehen	80 g Semmelbrösel
100 g weiche Butter		

Lachsfilets in eine geölte ofenfeste Form geben. Mit 2 El Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Petersilie grob hacken. Zusammen mit Estragon, Tomatenmark, Knoblauch und Semmelbröseln in einen Blitzhacker geben und fein zerhacken, salzen und pfeffern. Butter gleichmäßig untermengen. Die Bröselmischung auf dem Fisch verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene ca. 12–15 Min. goldbraun backen (Umluft nicht empfehlenswert). Anschließend evtl. unter dem Backofengrill bei 250 Grad 1–2 Min. übergrillen.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012

Räucher-Aal auf Schwarzbrot mit Rührei

Für 4 Personen

4 Scheiben Schwarzbrot	2–4 El Butterschmalz	250 g Räucheraal-Filet
1/2 Bund Schnittlauch	4 Eier (Kl. M)	4 El Schlagsahne
Salz	Pfeffer	

Vom Schwarzbrot die Rinde dünn abschneiden. 1–2 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schwarzbrotsscheiben halbieren und im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Aal in 8 gleich große Stücke schneiden und auf einen Teller geben. Im heißen Ofen auf einem Rost auf der mittleren Schiene bei ca. 50 Grad 5 Minuten leicht erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert).

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Eier und Sahne in einer Schüssel mit dem Schneebesen verrühren. 1–2 El Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eimischung und Schnittlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren stocken lassen.

Das Rührei auf den Brotscheiben verteilen und mit 4. dem Aal belegen.

Tim Mälzer am 14. 01. 2012

Räucher-Forellen-Creme

Für 8 Personen

200 g Doppelrahmfrischkäse	2 Tl Bio-Zitronenschale	Saft von 1 Zitrone
1 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
200 g geräucherte Forellenfilets	2 El frischer Meerrettich	1 Bio-Zitrone

Friskäse, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel gründlich verrühren. Den Großteil des Schnittlauchs untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Forellenfilets grob zerzupfen und vorsichtig untermischen. Kurz vor dem Servieren den Meerrettich zugeben und locker untermischen. Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und zusammen mit den Yorkshire- Puddings anrichten. Mit einigen Zitronenspalten servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Scholle mit Speck-Stippe

Für 4 Portionen:

4 Scheiben Sandwichtoast	4 El Butter	5 El Butterschmalz
3 El Olivenol	1 Bund glatte Petersilie	100 g gepulte Nordseekrabben
150 g durchwachsener Speck	100 g Mehl	4 Schollen (kuchenfertig)
Salz		

Toast entrinden und klein würfeln. 2 El Butter, 1 El Butterschmalz und Olivenol in einer Pfanne erhitzen. Toastwürfel darin bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilienblattchen fein hacken, mit den Krabben und den Croutons mischen.

Speck in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze hellbraun braten. 2 El Butter zugeben und schmelzen.

Mehl in eine grose Form geben. 4;V5 El Butterschmalz in 2 Pfannen erhitzen. Schollen waschen, trocken tupfen, salzen, in Mehl wenden und in 2 Portionen von jeder Seite 3;V4 Min.

Schollen mit Spargel, Krabbenmischung und Speckstippe servieren.

Tim Mälzer am 03. Mai 2014

Überbackener Fisch

Für 4 Portionen

6 Safranfäden	1 gehäufte El Butter	1 gehäufte El Mehl
400 ml Hühnerbrühe	100 ml Schlagsahne	Salz, Muskatnuss
5 Stiele Estragon	250 g Lachsfilet	250 g Wolfsbarschfilet
250 g kleine Garnelen	Pfeffer	3 El Olivenöl
1 El Zitronensaft	500 g TK-Blattspinat	1 Eigelb
4 Platten TK-Blätterteig		

Safranfäden in 1 El warmem Wasser einweichen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl darin bei milder Hitze 1 Min. anschwitzen. Brühe nach und nach mit einem Schneebesen einrühren, mit Sahne aufgießen. Aufkochen und mit Salz, Safran und Muskat würzen. Bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 10 Min. köcheln lassen.

Vom Estragon die Blätter abzupfen und fein hacken. Fisch ca. 3 cm groß würfeln. Zusammen mit den Garnelen in einer Schale mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen. Öl und Zitronensaft zugeben und alles gründlich mischen.

Spinat kräftig ausdrücken, grob hacken und unter die Sauce mischen. 1 Eigelb mit 1 El Wasser verquirlen. Sauce und Fischmischung in 4 ofenfeste Förmchen (ca. 10 cm Ø) füllen.

Blätterteigplatten ca. 12 cm breit ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Rand der Förmchen mit Eigelb bepinseln. Die Förmchen straff mit Blätterteig bedecken und diesen am Rand gut festdrücken. Mit Eigelb bepinseln. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. hellbraun backen (Umluft 180 Grad).

Tim Mälzer am 15. Februar 2014

Geflügel

Dim Sum mit Enten-Füllung

Für 4 Personen

150 g gegartes Entenfleisch	30 g frischer Ingwer	2 St. Frühlingszwiebeln
1–2 grüne Chilischoten	2 El Peking Duck Sauce	2 El chin. Barbecuesauce
grüne Tabascosauce	1 Pk. Dim-Sum-Teig (Wan-Tan-Teig)	1 Eiweiß (Kl. M)
Sojasauce		

Entenfleisch fein würfeln. Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebeln und die Chilischoten sehr fein würfeln. Alles mit der Peking Duck Sauce und der Char Siu Sauce mischen und nach Belieben mit Tabascosauce würzen.

Die Teigblätter auf einer Seite mit Eiweiß bestreichen und mit einer kleinen Menge von der Entenfleischmischung füllen. Dabei die Teigränder fest zusammendrücken.

Etwas Wasser in einem Wok oder in einer Pfanne aufkochen und einen passenden Dämpfkorb darüber stellen. Den Dämpfeinsatz mit einem Stück Backpapier auslegen. Die Dim Sum in mehreren Portionen daraufsetzen, mit dem Korbdeckel verschließen und nacheinander jeweils 3–5 Min. dämpfen. Mit Sojasauce servieren.

Tim Mälzer am 19. 11. 2011

Enten-Brust mit Linsen-Salat

Für 4 Personen

1 kleine Knoblauchknolle	75 g Puy-Linsen	8 Lorbeerblätter
75 g rote Linsen	3 Barbarie-Entenbrustfilets	Salz
Pfeffer	5 Stiele Thymian	2 kleine rote Zwiebeln
Salz	4 El Olivenöl	4 El Dattellessig
1 Bund Brunnenkresse		

Knoblauchknolle waagrecht halbieren. Die Puy-Linsen zusammen mit 5 Lorbeerblättern und 1 Knoblauchhälfte in kochendem Wasser 10 Min. garen. Rote Linsen zugeben und 5 Min. mitgaren. Abgießen und abtropfen lassen.

Die Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden und mit der Hautseite nach unten ohne Fett in eine kalte ofenfeste Pfanne geben. Die Fleischseite salzen und pfeffern. Mit einem Stück Backpapier abdecken und mit einem Topf beschweren. Pfanne erhitzen und die Entenbrust ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Die Hälfte vom Bratfett abgießen. Entenbrust wenden und auf der Fleischseite 1 Min. anbraten.

Entenbrust erneut wenden, 3 Lorbeerblätter, Thymianstiele und 1 Knoblauchhälfte zugeben. Im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft bei 150 Grad) auf der mittleren Schiene 5 Min. weitergaren. Zwiebeln fein würfeln und in einer Schüssel mit Salz, Öl, Essig und 4 El Wasser mischen. Linsen (ohne Lorbeer und Knoblauch) untermischen und 5 Min. ziehen lassen.

Die Blätter der Brunnenkresse von den Stielen schneiden, waschen und trocken schleudern. Den Linsensalat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brunnenkresse und Linsen auf einer Platte verteilen.

Die Entenbrust aus dem Ofen nehmen, in Alufolie gewickelt 2 Min. ruhen lassen. In Scheiben schneiden und auf dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 03. 03. 2012

Halbe Hähnchen mit lauwarmem Kartoffel-Bohnen-Salat

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	4 Knoblauchzehen	Salz
8 El Olivenöl	2 Zweige Rosmarin	4 halbe Bio-Hähnchen
500 g grüne Bohnen	1 Bund Petersilie	5 Stiele Basilikum
2 Stk. Bio-Zitronenschale	150 ml Olivenöl	Pfeffer
30 g ital. Hartkäse	1 El Zitronensaft	

Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen halbieren. Alles auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Salzen und mit 4 El Olivenöl beträufeln. Die Nadeln von den Rosmarinzweigen darüberstreuen.

Die Hähnchen am besten mit einer Geflügelschere halbieren. Dabei die Wirbelsäule herausschneiden. Flügel abschneiden. Hähnchenhälften auf die Kartoffeln legen. Salzen und mit 4 El Olivenöl beträufeln. Mit den Händen einmassieren. Im heißen Ofen bei 210 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 45–60 Minuten braten.

Inzwischen die Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser 6 Minuten blanchieren, abgießen und abschrecken. Gut abtropfen lassen.

Petersilien- und Basilikumblättchen abzupfen, zusammen mit der Zitronenschale und 150 ml Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Käse in dünne Scheiben schneiden, grob zerbröseln und unter das Pesto mischen.

Hähnchenhälften auf Teller geben. Bohnen und Pesto auf die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Mit etwas Zitronensaft würzen und zu den Hähnchen servieren.

Tipp: Sollten die Hähnchenhälften noch nicht die gewünschte Bräune haben, unter dem heißen Backofengrill noch einige Min. nachbräunen.

Tim Mälzer am 01. 10. 2011

Hühner-Frikassee

Für 4 Personen

1 Zwiebel	4 Hähnchenkeulen (a 350 g)	3 Lorbeerblätter
1/2 Tl schwarze Pfefferkörner	5 Wacholderbeeren	3 Nelken
Salz	100 ml Weißwein	500 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	Zucker	150 g kleine Champignons
2 El Butter (30 g)	2 El Mehl (30 g)	50 ml Schlagsahne
Cayennepfeffer	1 Spritzer Zitronensaft	4 Stiele Estragon

Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne dunkelbraun rösten. Zusammen mit den Hähnchenkeulen, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, Nelken, Salz, Weißwein und 1,5 l Wasser in einen Topf geben und zugedeckt bei milder Hitze langsam zum Kochen bringen, dann 30 Min. bei milder Hitze sieden.

Inzwischen den weißen Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Vom grünen Spargel nur die trockenen Enden abschneiden. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden. In kochendem, mit Zucker und Salz gewürztem Wasser 2-4 Min. blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Champignons putzen.

Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Hähnchenkeulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und grob zerzupfen. Die Brühe durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und aufkochen. Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und aufschäumen. Ca. 600 ml Brühe zugießen, aufkochen. Sahne und Champignons zugeben und 5 Min. sanft kochen lassen. Spargel und Hähnchenfleisch zugeben und weitere 8-10 Min. garen. Mit Salz, 1 Prise Cayennepfeffer und Zitronensaft würzen. Estragonblätter fein hacken und kurz vor dem Servieren untermischen.

Tim Mälzer am 21. 05. 2011

Kräuter-Hähnchen

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	6 Stiele Thymian	2 Zweige Rosmarin
100 ml Olivenöl	2 Knoblauchzehe	3 Stück dünne Zitronenschale
Salz	Pfeffer	4 Maispoulardenbrüste

Knoblauchzehen mit dazu pressen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Fleisch zugeben und gut mit dem Kräuteröl mischen. Mind. 30 Min. marinieren.

Maispoulardenbrüste mit der Haut nach oben auf ein Blech geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Perlhuhn

Für 4 Personen

1 Perlhuhn ca. 1,2 kg	6 Zweige Rosmarin	5–6 Scheiben grüner Speck
Salz	4 Scheiben Speck	8 Schalotten
200 g Champignons	4 El Öl	2 El Tomatenmark
3 Lorbeerblätter	Pfeffer	200 ml Weißwein
200–250 ml Fleischbrühe		

Perlhuhn gründlich mit kaltem Wasser ausspülen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die unteren Flügelknochen sowie die Unterschenkel im Gelenk abschneiden. Die Haut über der Brust jeweils mit einem Löffelstiel lösen. 4 Zweige Rosmarin zwischen Haut und Fleisch stecken. Den grünen Speck leicht überlappend auf die Brust legen und mithilfe von 2 Rosmarinzweigen und Küchengarn fixieren. Kräftig mit Salz würzen.

Durchwachsenen Speck in Streifen schneiden. Schalotten halbieren, Pilze putzen und halbieren. Öl in einem Bräter erhitzen. Das Perlhuhn von beiden Brustseiten je 2 Minuten anbraten. Perlhuhn aus dem Bräter nehmen und die Speckstreifen, Schalotten und Pilze darin hellbraun anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz andünsten. Lorbeerblätter zugeben, salzen, pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 100 ml Fleischbrühe aufgießen.

Perlhuhn in den Bräter setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 45–60 Minuten braten (Umluft nicht empfehlenswert). Huhn aus dem Bräter nehmen. Bratensaft mit den Pilzen und Schalotten in einen Topf geben, mit 100–150 ml Fleischbrühe verdünnen und aufkochen. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Tim Mälzer am 10. 09. 2011

Tandoori-Hähnchen

Für 4 Personen

4 Hähnchenkeule a 350 g	1-2 El Tandooripaste	200 g griechischer Sahnejoghurt
1 El Honig		

Hähnchenkeulen häuten, im Gelenk halbieren und das Fleisch mehrmals leicht einschneiden. Tandooripaste mit Joghurt und Honig in einer flachen Schale verrühren. Hähnchenkeulen in die Marinade geben und die Marinade am besten mit den Händen rund um das Fleisch verteilen. Mind. 30 Min. marinieren.

Hähnchenkeulen auf ein Blech geben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Tims Backhendl

Für 4 Portionen

1 kleines Hähnchen (1,5 kg)	Salz, Pfeffer	150 g Mehl
4 Eier (Kl. M)	200 g Semmelbrösel	4 El Schlagsahne
ca. 1,5 l Pflanzenöl	2 Bio-Zitronen	

Hähnchenkeulen und -brüste sowie die Flügel auslösen. Die Keulen im Gelenk teilen, das Fleisch am Knochen einschneiden. Brüste halbieren und das Fleisch leicht einschneiden. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Mehl, Eier und Semmelbrösel jeweils getrennt in flache Schalen geben. Eier mit Schlagsahne verquirlen, salzen und pfeffern.

Hähnchenteile nacheinander erst im Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eimischung ziehen und in den Bröseln wenden. Brösel leicht andrücken.

Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Hähnchenteile bei mittlerer Hitze 10–15 Min. goldbraun backen.

Hähnchenteile aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit etwas Zitronensaft beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Weihnachtsgans

Für 4-6 Portionen

1 küchenfertige Gans (4 kg)	2 Bio-Orangen	3 Zwiebeln
2 Tl getrockneter Beifuß	2 Lorbeerblätter	Salz, Küchengarn

Von der Gans den Flomen, vorhandene Innereien und Gänsehals für die Soße beiseitestellen. Von der Gans die Flügelenden abhacken und für die Soße verwenden. Gans innen und außen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocknen.

Orangen in Stücke schneiden, Zwiebeln grob würfeln. Alles mit Beifuß und Lorbeer mischen und die Gans damit füllen. Keulen locker mit Küchengarn zusammenbinden. Die Gans kräftig mit Salz einreiben. Mit der Brustseite nach unten auf ein tiefes Blech setzen. 100–200 ml Wasser angießen. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert).

Die Gans wenden und weitere 2,5 Stunden zu Ende garen. Nach einer Stunde das erste Mal, dann alle 30 Minuten mit dem ausgetretenen Fett begießen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Ofentemperatur auf

220 Grad erhöhen. Gans tranchieren und mit Kartoffelstampf und Sauerkraut servieren.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Hack

Cheeseburger

Für 4 Portionen

750 g Rinderhack	Salz	8 Scheiben Bergkäse
je 1 rote und grüne Paprikaschote	1 kleine rote Zwiebel	1/4 Salatgurke
2-3 El Jalapeños	1 Knoblauchzehe	1/2 Tl Senf
6 El Olivenöl	4 Blätter Eisbergsalat	4 Burgerbrötchen
3-4 El Doppelrahmfrischkäse		

Aus Backpapier 8 Quadrate (15 x 15 cm) zuschneiden. Das Fleisch leicht salzen, in 8 Portionen teilen. 1 Fleischportion auf einem Stück Backpapier zu einem flachen Taler formen, mit 2 Scheiben Käse belegen und mit einer zweiten Fleischportion bedecken, mit einem zweiten Stück Backpapier belegen und mit dessen Hilfe den Rand des Fleischtalers gleichmäßig verschließen. Restliches Fleisch und Käse ebenso zu insgesamt 4 Talern verarbeiten.

Paprikaschoten schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel und Gurke ebenfalls grob schneiden. Alles zusammen mit

1 El Jalapeño-Scheiben, Knoblauch und 1 Prise Salz im Blitzhacker kleinhacken. Alles in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann mit Senf und 2 El Olivenöl mischen. Salat putzen und in grobe Stücke zupfen. Burgerbrötchen quer halbieren und auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 1 bis 2 Minuten erwärmen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Brötchendeckel mit dem Frischkäse bestreichen, die Brötchenböden mit dem Salat belegen. Fleischtaler in einer Pfanne mit 4 El Öl auf jeder Seite ca. 1 Minute braten. Auf den Salat legen und mit je 1 El Salsa und einigen Jalapeño-Scheiben belegen.

Tim Mälzer am 15. November 2012

Fleisch-Pflanzerl in Rahm

Für 4 Personen

100 g Zwiebeln	1 EL Speiseöl	125 ml Milch
1 Brötchen	600 g Kalbshackfleisch	1 Ei
1-2 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz
100 ml Fleischbrühe	150 g Sahne	1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne im heißen Öl glasig dünsten. Milch zugießen, aufkochen und vom Herd ziehen. Brötchen fein würfeln, unterrühren und einweichen, dann mit einer Gabel zu einem feinen Brei zermusen. Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Hackfleisch mit der Brötchen-Zwiebel-Mischung, dem Ei und dem Senf in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und zu einem glatten Teig verkneten. 12 Fleischpflanzerl formen und in einer Pfanne im heißen Butterschmalz bei mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten braten. Die Fleischpflanzerl auf einer Platte im Ofen warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fleischbrühe ablöschen und 1 Minute kochen. Schlagsahne zugießen und nach Wunsch dicklich einkochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und zugeben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Fleischpflanzerln servieren. Dazu passt Kartoffel-Gurkensalat.

Tim Mälzer am 13. Oktober 2014

Geschichteter Kohl-Topf mit Rinder-Hack

Für 4 Portionen

6 dicke Scheiben Graubrot	1 Weißkohl (ca. 1 kg)	1 Gemüsezwiebel
6 El Öl	500 g Rinderhack	Salz
Pfeffer	1 Tl edelsüßes Paprikapulver	Zucker
11 Tl Kümmelsaat	1 Dose geschälte Tomaten (400 g)	300 g geraspelter Gruyere
300 ml Fleischbrühe		

Brot unter dem Backofengrill von beiden Seiten goldgelb rösten.

Vom Weißkohl die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk keilförmig herausschneiden. Eine Fleischgabel in den Kohl stecken und den Kohl kopfüber in kochendes Wasser tauchen. Ca. 6 Blätter nach und nach ablösen und 1-3 Min. weitergaren. Auf einem Tuch abtropfen lassen. 500 g vom restlichen Kohl in grobe Stücke schneiden. Zwiebel würfeln.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Hack in 2 Portionen darin hellbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 El Öl in der Pfanne erhitzen. Kohl und Zwiebeln darin anbraten, mit Salz, 1 Prise Zucker und Kümmel kräftig würzen. Tomaten abgießen, zum Kohl geben, grob zerstoßen, 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Hack untermischen.

Von den Kohlblättern die dicken Blattrippen herausschneiden. Einen geölten Topf (ca. 20 cm Ø) mit 4-5 Blättern auslegen, 1/3 der Hackmischung in den Topf geben, mit 3 grob zerzupften Brotscheiben belegen und mit 1/3 des Käses bestreuen. Die übrigen Zutaten ebenso einschichten, dabei mit Käse enden. Brühe zugießen und alles mit den übrigen Kohlblättern bedecken. Zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 30 Min. garen. Anschließend kurz ruhen lassen und auf eine Platte stürzen.

Tipp: Den Kohltopf im Ofen garen. Dafür, wie beschrieben, den Kohltopf einschichten und auf dem Herd einmal aufkochen. Dann im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene 30 Min. garen.

Tim Mälzer am 22. 01. 2011

Geschmorte Mangold-Päckchen mit Hackfleisch

Für 4 Portionen

16 Mangoldblätter	Salz	150 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	4 El Olivenöl	1 Dose geschälte Tomaten
100 ml Weißwein	200 ml Geflügelbrühe	Pfeffer
Zucker	6 Stiele Petersilie	75 g milde schwarze Oliven
400 g gemischtes Hack	4 El griechischer Sahnejoghurt (10 %)	½ Tl Zimtpulver
125 g Basmatireis	Olivenöl und Minze	

Mangoldstiele keilförmig aus den Blättern schneiden. Blätter waschen und abtropfen lassen, Stiele anderweitig verwenden. Die Blätter in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Blätter mit einem Küchentuch trocken tupfen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einem ofenfesten Topf mit Deckel erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben, mit dem Kochlöffel grob zerstoßen. Weißwein und Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze aufkochen. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Oliven grob hacken. Hack mit Joghurt, Oliven und Petersilie vermengen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Den ungegarten Reis untermischen. Auf einem Küchentuch jeweils 2 Mangoldblätter überlappend aufeinanderlegen. Die Hackmasse in 8 Portionen teilen. Je 1 Portion Hackmasse auf dem unteren Drittel der Mangoldblätter verteilen. Die Längsseiten der Mangoldblätter über die Füllung klappen. Die Mangoldblätter vom unteren gefüllten Drittel her aufrollen. Die Mangoldpäckchen nebeneinander in den Topf geben, zugedeckt im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 30–40 Min. garen. Die Mangoldpäckchen mit der Sauce anrichten, mit etwas Olivenöl beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. 03. 2012

Jäger-Bulette mit Pilz-Soße

Für 4 Portionen

1 altbackenes Brötchen	100 ml Milch	15 g getrocknete Steinpilze
300 g gemischte Pilze	6 Stiele Thymian	1 Bund Petersilie
8 El Öl	600 g Kalbshack	1 Ei (Kl. M)
1 Eigelb (Kl. M)	1 El mittelscharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 El Tomatenmark	50 ml Rotwein
300 ml Schlagsahne	$\frac{1}{2}$ Tl Rosen-Paprikapulver	

Brötchen ca. 30 Min. in Milch und 100 ml lauwarmem Wasser einweichen, dabei einmal wenden. Steinpilze in 200 ml warmem Wasser einweichen. Frische Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln. Thymian- und Petersilienblättchen hacken.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln darin glasig dünsten, Thymian und die Hälfte der Petersilie kurz mitdünsten.

Brötchen mit den Händen sehr gut ausdrücken. Mit dem Hack, Ei, Eigelb, Senf und der Zwiebel-Kräuter-Mischung verkneten, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen 6 gleich große Frikadellen formen.

6 El Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Frikadellen darin von beiden Seiten hellbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die restlichen Zwiebeln in der gleichen Pfanne bei starker Hitze anbraten. Pilzscheiben zugeben und 3 Min. mitbraten.

Tomatenmark zu den Pilzen geben, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Restliche Petersilie und Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und aufkochen. Getrocknete Pilze ausdrücken und klein hacken. Mit der Hälfte des Pilzsuds zur Sauce geben.

Die Sauce in einen Bräter oder in eine Auflaufform geben und die Frikadellen nebeneinander daraufsetzen. Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 20 Min. garen.

Tim Mälzer am 20. April 2013

Kohl-Rouladen

Für 4 Personen

1 Weißkohl	80 g Dörräpfel	1 Bund Petersilie
1 El Fenchelsaat	1 El Kümmelsaat	3 Zwiebeln
7 El Öl	400 g gemischtes Hack	200 g Mett
2 Eier (Kl. M)	4 El Semmelbrösel	200 ml Schlagsahne
Salz	Pfeffer	200 ml Cidre
1–2 El Calvados	300 ml Geflügelbrühe	4 Lorbeerblätter

Reichlich Wasser in einem großen Topf aufkochen. Vom Weißkohl den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und an dessen Stelle eine Fleischgabel kräftig einstecken. Den Kohl in das kochende Wasser tauchen, nach und nach 12 Blätter ablösen und weitere 5–8 Min. im Wasser garen. In kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die dicken Blattrippen keilförmig herausschneiden.

Die Dörräpfel am besten im Blitzhacker grob hacken. Petersilienblätter abzupfen, zu den Äpfeln geben und mithacken.

Fenchelsaat und Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett hellgelb rösten und anschließend im Mörser fein zerstoßen. 1 Zwiebel fein würfeln und in 3 El Öl glasig dünsten.

Hack, Mett, Eier, Semmelbrösel, Fenchelsaat, Kümmelsaat, Apfelmischung, Zwiebelwürfel und 100 ml Schlagsahne in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.

Tipp: Probekloß im Kohlwasser garen, falls man sich bei der Salzmenge unsicher ist und die Masse nicht roh probieren möchte!

Jeweils 2 Kohlblätter auf einem Tuch gegensätzlich aufeinanderlegen. Mit ca. 1/6 der Fleischmasse füllen, die überstehenden Blattkanten darüberlegen und mithilfe des Tuchs fest verschließen. Die gefüllten Kohlblätter vorsichtig aus dem Tuch nehmen und mit der Naht nach unten beiseitelegen. Die restlichen Kohlblätter ebenso füllen.

2 Zwiebeln in Streifen schneiden und in einem heißen Bräter mit 4 El Öl hellbraun braten. Kohlrouladen mit der Naht nach unten in den Bräter geben. Salzen, pfeffern und mit Cidre ablöschen. Calvados, Geflügelbrühe und Lorbeerblätter zugeben. Aufkochen und anschließend offen im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 45 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Die Kohlrouladen auf eine Platte geben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. 100 ml Schlagsahne zur Sauce geben und diese mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Kohlrouladen servieren.

Tipp: Dazu passt Kartoffelpüree.

Tim Mälzer am 08. 10. 2011

Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat

Für vier Personen

Buletten:

2 Brötchen, vom Vortag	250-300 ml Milch	2 Zwiebeln
2 EL Öl	1 Zehe Knoblauch	500 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier, Kl. M	2 TL Senf, mittelscharf	2 EL Petersilie, gehackt
2 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Majoran, gehackt	2 – 3 EL Butterschmalz
Pfeffer, Salz		

Kartoffelsalat:

1,5 kg Kartoffeln, fest	8 Stangen Spargel	10 Radieschen
100 ml Gemüsebrühe	4 EL Apfelessig	6 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel	Muskatnuss, Pfeffer, Salz	

Buletten:

Die Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Milch übergießen und zehn Minuten einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl zwei Minuten anschwitzen. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu acht Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten zehn bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Rauchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2012

Polpette

Für 4 Portionen

1 Brötchen vom Vortag	100–150 ml Schlagsahne	2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	3 rote Paprikaschoten	1 rote Pfefferschote
10 El Olivenöl	Salz, Zucker	1½ El edelsüßes Paprikapulver
1 gehäufter El Tomatenmark	750 ml Tomatensaft	3 Tl getrockneter Oregano
1 Bund glatte Petersilie	250 g gemischtes Hack	1 Ei (Kl. M)
Pfeffer	350 g Spaghetti	Basilikumblättchen
80 g geriebener Parmesan		

Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in einer flachen Form mit Sahne übergießen. 15 Min. einweichen.

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln. Paprika putzen und fein würfeln. Pfefferschote hacken. Alles mit 3 El Öl in einer großen Pfanne andünsten. Mit Salz, 1 Prise Zucker und ½ El Paprikapulver würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitdünsten. Tomatensaft und 2 Tl getr. Oregano zugeben und erhitzen. Bei milder Hitze 10 Min. schmoren.

Petersilienblättchen fein hacken. 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein würfeln und in 1 El Öl glasig dünsten. 1 Tl getrockneten Oregano mitdünsten. Zusammen mit den Brötchen, Hack, Ei und Petersilie in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, alles kräftig durchmischen. Hackmasse zu kleinen Bällchen formen und in einer beschichteten Pfanne mit 4 El Öl rundherum 5 Min. hellbraun anbraten. Die Hackbällchen in die Paprikasauce geben und zugedeckt 10 Min. gar ziehen lassen.

Inzwischen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

Die Nudeln abgießen, in eine große Schüssel geben und mit 2 El Olivenöl beträufeln. Sauce und Fleischbällchen darüber verteilen, mit Basilikumblättchen und Parmesan bestreut servieren.

Tim Mälzer am 26. April 2014

Kalb

Kalb-Ragout mit Gemüse

Für 4 Personen

800 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 Tl Paprikapulver	4 El Öl	1 El Butter
1-1½ El Mehl	150 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
1 Bouquet garni	1 kleiner Kohlrabi	4 Bundmöhren
250 g weißer Spargel	200 ml Schlagsahne	150 g TK-Erbesen
Zucker, Zitronensaft	1 Bund glatte Petersilie	

1. Wenn nötig, die Sehnen und das Fett vom Fleisch entfernen. Das Fleisch 2-3 cm groß würfeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten, Butter zugeben und schmelzen. Fleisch mit dem Mehl bestäuben und 2 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Bouquet garni zugeben, salzen und zugedeckt 45 Min. schmoren. Inzwischen Kohlrabi und Möhren schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Spargel schälen, die Enden knapp abschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi und Möhren 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, Spargel zugeben und 2 Min. mitblanchieren. Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Sahne und Erbsen zum Ragout geben und kurz erwärmen. Blanchiertes Gemüse untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilienblättchen grob hacken und kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tim Mälzer am 28. 05. 2012

Kalb-Saltimbocca

Für 4 Portionen

6 getrocknete Tomaten	3 Kalbsschnitzel (a 180 g)	1-2 Scheiben Speck
Salz	Pfeffer	6 Salbeiblätter
4-6 El Öl		

300 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen, Tomaten darin 3 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Schnitzel quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Je 2 Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und 1 Schnitzel daraufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 getrockneten Tomate und 1 Salbeiblatt belegen. Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. (Nach Belieben mit Holzspießen verschließen.) Öl in einer großen (oder in zwei kleinen Grillpfannen) Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite ca. 3 Min. braten. Mit den Linsen anrichten und sofort servieren.

Tim Mälzer am 12. 02. 2011

Kalbfleisch mit Anchovis-Soße

Für 4 Personen

1 Bund Suppengrün	1 Kalbstafelspitz (800 g)	2 Lorbeerblätter
Salz	1 Ei (Kl. M)	280 ml Maiskeimöl
1–2 El Zitronensaft	8–10 Anchovis-Filets in Öl	200 g Sahnejoghurt
1/2 Bund glatte Petersilie	3 El Kapern, abgetropft	1 El Mehl

Suppengrün putzen und waschen. Das Fleisch zusammen mit Suppengrün und Lorbeerblättern in 3 l kochendes Salzwasser geben. Aufkochen, vom Herd ziehen und 25–30 Minuten ziehen lassen.

Ei, 180 ml Öl, Salz und Zitronensaft in ein hohes, schmales Gefäß geben. Einen Schneidstab bis zum Boden des Gefäßes in die Flüssigkeit stellen. Den Schneidstab auf höchster Stufe einschalten und während des Mixens langsam ganz nach oben ziehen, sodass sich alles gut mischt. 3 Anchovis-Filets, Sahnejoghurt und die Blätter von $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie zugeben und nochmals gut durchpürieren. Nach Belieben mit 2–3 El Wasser verdünnen.

Kapern mit Mehl mischen und in ein Sieb geben. Überschüssiges Mehl absieben. 100 ml Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Kapern in das heiße Öl geben und goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tafelspitz aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen. Gegen die Fleischfaser in sehr dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch auf eine große Platte legen und die Sauce darüber verteilen. Mit einigen Anchovis-Filets belegen und mit den Kapern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. 07. 2011

Lamm

Lamm-Keule in Milch

Für 4 Personen

1 Lammkeule (1,5-1,7 kg)	Salz	Pfeffer
6 El Olivenöl	6 Lorbeerblätter	1 rote Chili-Schote
1 Zimtstange	5 Streifen Biozitronenschale	2 Schalotten
8 Knoblauchzehen	1 l Vollmilch	

Lammkeule von allen Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Lammkeule darin rundherum scharf anbraten. Lorbeerblätter, Chili-Schote, Zimt und Zitronenschale in einen Teebeutel geben und verschließen. Zusammen mit den Schalotten und Knoblauchzehen zum Lamm geben und mit der Milch auffüllen. Aufkochen und im heißen Ofen bei 220 Grad im unteren Drittel 30 Minuten garen (Umluft nicht empfehlenswert). Dann bei 160 Grad weitere 2 Stunden garen. Dabei immer wieder mit Milch begießen.

Nach Ende der Garzeit die Lammkeule und den Gewürzbeutel aus dem Bratensud nehmen. Bratensud zusammen mit Schalotten und Knoblauchzehen in ein hohes Gefäß geben. Anschließend mit dem Schneidstab fein pürieren. Evtl. mit etwas heißem Wasser verdünnen. Das Fleisch von der Keule schneiden und mit der Soße und der Polenta servieren.

Tim Mälzer am 16. 04. 2011

Lamm-Pie

Für 4–6 Portionen

150 g Zwiebeln	80 g Möhre	80 g Sellerieknolle
80 g Lauch	2 Knoblauchzehen	600 g Lammfleisch
6 El Öl	20 g Butter	2 Lorbeerblätter
2 Stück Bio-Zitronenschale	$\frac{1}{2}$ El Kümmelsaat	1 El edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer	2 El Mehl	120 ml roter Portwein
500–700 ml Hühnerbrühe	Salz	300 g Mehl
125 g Schweineschmalz	1 Ei (Kl. M)	

Zwiebeln würfeln, Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Lauch putzen, waschen und ebenfalls fein würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

4 El Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze rundherum braun anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen. 2 El Öl in den Bräter geben. Zwiebeln und Schmor Gemüse darin glasig braten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Lorbeer, Zitronenschale, Knoblauch, Kümmel und Paprikapulver zugeben, pfeffern.

2 El Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Mit Portwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Fleisch zugeben und mit Brühe aufgießen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze bei halb geöffnetem Deckel ca. 45 Min. garen, bis das Fleisch weich ist. Mit Salz würzen. Das Ragout bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann in eine Auflaufform (ca. 24 cm Ø) füllen.

Für den Teig 250 g Mehl, Schmalz und 1 Tl Salz in einer Schüssel mit ca. 130 ml sehr kaltem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Flach drücken und in Folie gewickelt 20 Min. kalt stellen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen.

Ei verquirlen. Den Rand der Auflaufform damit bepinseln. Teig mithilfe des Rollholzes aufrollen und über der Auflaufform wieder abrollen. Teigränder fest andrücken, die Oberfläche mit Ei bepinseln.

Zuletzt in der Mitte des Teigs ein $1\frac{1}{2}$ cm großes Loch ausstechen. Pie im heißen Ofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene 35 Min. backen (Umluft bei 170 Grad 20–25 Min.). Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann servieren.

Tim Mälzer am 05. April 2014

Lamm-Rücken

Für 4 Personen

3 kg Lammrücken mit Fettdeckel	Salz	7 El Olivenöl
1 Knolle junger Knoblauch	4 Zweige Rosmarin	

Den Fettdeckel mit einem scharfen Messer oder Teppichmesser kreuzweise einschneiden. Das Fleisch auf der Fleischseite salzen und auf der Fettseite mit je 2 El Öl bestreichen.

3 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen das Fleisch darin erst auf der Fettseite, dann auf der Hautseite anbraten. Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit dem Rosmarin zum Fleisch geben. Fleisch wieder auf die Fettseite legen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 30–35 Minuten garen. Nach dem Garen 10 Minuten ruhen lassen.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Meer

Cloudy Bay Clams (Muscheln) Pasta

Für vier Personen

3 Schalotten	150 ml Weißwein	200 ml Brühe
0,5 Bund Petersilie	2 Zehen Knoblauch	1 Schote Chili
1 kg Cloudy Bay Clams	20 g Butter	20 g Mehl
500 g Spaghetti, schwarz	Austernsoße, Fischfond	Safranfäden, Olivenöl

Die Schalotten schälen, fein würfeln und in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein auffüllen, etwas einkochen lassen und mit der Brühe auffüllen. Die Brühe vom Herd nehmen. Die Petersilie und die Chilischote putzen und fein hacken. Die Muscheln auslösen. Die Butter mit dem Mehl vermengen. Die Spaghetti in gesalzenem Wasser al dente kochen. Die Muscheln separat in einer mit etwas Olivenöl anbraten. Die Brühe noch mal erwärmen. Petersilie, Chili, Safranfäden und die Mehl-Butter dazugeben und alles noch mal aufkochen lassen. Mit einem Schuss Austernsoße und Fischfond abschmecken. Die Spaghetti abgießen und mit der Soße vermengen. Die Muscheln dazu anrichten.

Tim Mälzer am 09. November 2012

Gebratene Garnelen

Für 4 Personen

4 El Öl	8 Garnelen (geschält und entdarmt)	Salz
Pfeffer	scharfes Paprikapulver	1 El Butter

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Butter zugeben und die Garnelen auf jeder Seite ca. 1 Minute braten.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Reis-Eintopf mit Meeresfrüchten

Für 4-6 Portionen

150 g Staudensellerie	150 g Möhren	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Krustentiere	4 El Öl
200 ml trockener Weißwein	2 l Fischfond	200 g Fischfilet
250 g Risottoreis	50 g gehackte Mandeln	Zucker
Salz		

Staudensellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Krustentiere nach Belieben längs halbieren.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Fischfond zugeben und aufkochen. Fisch, Krustentiere, Reis und Mandeln zugeben. Alles mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) offen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20- 25 Min. garen.

Tim Mälzer am 27. Juli 2013

Rind

Chili con Carne

Für 6 Portionen

350 g schwarze Bohnen	800 g Rindfleisch	4 Zwiebeln
2 rote Pfefferschoten	2 Knoblauchzehen	8 El Öl
2 Fleischtomaten	3 Tl Mole-Gewürzmischung	Salz
300 g Schmand		

Bohnen in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser bedeckt 24 Std. einweichen. In einem Topf mit kochendem Wasser nach Packungsanweisung ca. 1:30 Std. weich garen.

Rindfleisch von dicken Sehnen befreien und ca. 1,5 cm groß würfeln. Zwiebeln halbieren, Pfefferschoten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Beides zusammen mit Knoblauch und 4 El Öl im Blitzhacker fein zerkleinern.

4 El Öl in einem Schmortopf erhitzen. Fleisch in 2 Portionen darin rundum hellbraun anbraten. Zwiebelmischung zugeben und 2 Min. mitbraten.

Tomaten vierteln und den Stielansatz herausschneiden. Ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern. Zusammen mit 400 ml Wasser zum Fleisch geben. Mit Mole-Gewürzmischung und Salz würzen. Zugedeckt 90 min. bei milder bis mittlerer Hitze schmoren.

Bohnen abgießen, abtropfen lassen und unter das Fleisch mischen. Mit etwas Schmand servieren.

Tim Mälzer am 22. Februar 2014

Gekochte Ochsen-Brust

Für 4 Portionen

1 Zwiebel	800 g Ochsenbrustkern	1 El Rapsöl
200 g Knollensellerie	2 Karotten	1 Petersilienwurzel
1 kleine Stange Lauch	5 Wacholderbeeren	3 Pimentkörner
1 Tl schwarze Pfefferkörner	1 Knoblauchzehe, in Scheiben	1 Scheibe Ingwer
2 Lorbeerblätter		

Zwiebel ungeschält halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fettzugabe dunkel bräunen.

Die Ochsenbrust in einer Pfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundherum anbraten. Anschließend in einen mit ca. 2,5 l Wasser gefüllten Topf geben, sodass das Fleisch gut bedeckt ist. Die gebräunten Zwiebelhälften einlegen und bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt ca. 2 Std. mehr ziehen als kochen lassen, bis das Fleisch weich ist.

Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel schälen, Lauch putzen und grob schneiden. Alles zusammen mit Wacholderbeeren, Piment, Pfefferkörnern, Knoblauch, Ingwer und Lorbeerblättern

Tim Mälzer am 27. Mai 2012

Ochsen-Brust in Senf-Kruste

Für 4 Portionen

600g gekochte Ochsenbrust Salz 150g Dijon-Senf
100g doppelgriffiges Mehl 4 EL Öl mildes Chilisalz

Vom kalten Fleisch das außen liegende Fett entfernen und das Fleisch in etwa $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Jede Scheibe rundherum leicht salzen, etwa 2 mm dick mit Senf bestreichen und im Mehl wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht mit Chilisalz würzen.

Tim Mälzer am 27. Mai 2012

Wagyu-Filet mit Champignons

Für 4 Personen

3 Zehen Knoblauch	200 g Schalotten	600 g Champignons, braun
2 Schoten Chili	400 g Wagyu-Filet	100 ml Olivenöl
2 Limetten	1 TL Zucker	1 – 2 EL Sojasoße
2 EL Nussbutter	Koriander, frisch	Frühlingslauch
Chili	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Zwei Zehen Knoblauch und die Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben, die Chilischoten in Ringe schneiden. Das Rinderfilet mit Salz würzen und in einer großen Pfanne in 20 Milliliter Olivenöl von allen Seiten circa zwei Minuten anbraten. Es soll innen noch blutig sein. Im vorgeheizten Backofen kurz ziehen lassen. Im Bratfett weitere 20 Milliliter Olivenöl erhitzen. Die Schalotten darin anbraten. Die Champignons zugeben und alles circa fünf Minuten braten. Knoblauch und Chili zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und weitere zehn Minuten schmoren. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Koriander und Frühlingslauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Den Saft der Limetten auspressen und mit Zucker, Sojasoße, Nussbutter, Chili, Knoblauch, Koriander, Frühlingslauch und dem restlichen Olivenöl zu einer Marinade verrühren, würzen. Das Rinderfilet in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Pilzmischung darauf verteilen, mit der Marinade beträufeln und servieren.

Tim Mälzer am 16. September 2011

Zweierlei Rind-Fleisch von Tim Mälzer

1 Zitrone:

2 Schalotten	600 g Rinder-Filet (Namibia)	1 Ei
80 g Parmesan	40 g Kürbiskerne	200 g Champignons
1 Zehe Knoblauch	50 ml Weißwein	1 Limette
Olivenöl	Pfeffer, Meersalz	Pflaumen, Koriander
Zucker, Zimt, Chili		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Saft der halben Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 300 Gramm Rindfleisch sehr fein würfeln und mit einem Eigelb, Zitronensaft, einem Schuss Olivenöl, Schalottenwürfeln, Salz und Pfeffer anmachen. Den Parmesankäse reiben und mit den gehackten Kürbiskernen auf ein Backblech streuen. Im vorgeheizten Backofen gelbgold ausbacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. In heißem Olivenöl kräftig anbraten und mit Salz abschmecken. Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Jeweils eine Handvoll frische und trockene Pflaumen dazugeben. Mit Olivenöl, Zimt, Salz, dem Saft der zweiten Zitronenhälfte und Chili säuerlich pikant abschmecken und pürieren. Das restliche Fleisch im Stück rundherum anbraten. Mit etwas Zimt und Salz würzen, in eine Folie wickeln und ruhen lassen. Gegebenenfalls noch etwas im Backofen durchziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten dünn aufschneiden und mit der Pflaumensoße servieren. Den Saft der Limette auspressen und mit etwas Olivenöl, Zucker und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den geputzten Feldsalat damit anmachen. Die einzelnen Komponenten des Gerichts zusammen servieren. Mit frischem Koriander garnieren.

Tim Mälzer am 15. Juni 2012

Zwiebel-Rostbraten vom Roastbeef mit Röstzwiebeln

Für 4 Personen

3 Gemüsezwiebeln	1 Knoblauchzehe	8 El Olivenöl
Salz	1 Tl Zucker	3 Lorbeerblätter
2 Tl Tomatenmark	100 ml Rotwein	250 ml Kalbsfond
2 Tl edelsüßes Paprikapulver	2 El Mehl	500 ml Frittieröl
4 Scheiben Roastbeef a 200 g	Pfeffer	1 El kalte Butter

2 Gemüsezwiebeln längs vierteln und in feine Streifen schneiden. Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln anbraten, mit Salz und Zucker würzen. Lorbeerblätter untermischen und bei mittlerer Hitze 3 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten mitbraten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen. Kalbsfond zugießen und bei mittlerer Hitze 9–10 Minuten köcheln lassen. 1 Gemüsezwiebel in dünne Scheiben hobeln. Mit Paprikapulver und Mehl mischen und in einem Sieb überschüssiges Mehl abklopfen. Frittieröl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Fettrand der Roastbeefscheiben mit einem scharfen Messer mehrfach bis zum Fleisch einschneiden. Fleisch mit je 1 El Olivenöl einstreichen und salzen. In einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite ca. 1½–2 Minuten braten. Pfeffern und in Alufolie gewickelt 3 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebelsauce vom Herd nehmen, kalte Butter einrühren, salzen und pfeffern. Steaks mit der Soße und den Röstzwiebeln anrichten. Mit geröstetem Baguette servieren.

Tim Mälzer am 24. 03. 2012

Salat

Apfel-Möhren-Salat

Für 4-6 Portionen

700 g Möhren	2 Äpfel	Saft von 1½ Zitronen
Salz	schwarzer Pfeffer	5 El Olivenöl
2 El Haselnussöl	3 El flüssiger Honig	50 g Pekannüsse
200 g Hüttenkäse	5 Stiele Kerbel	

Möhren und Äpfel schälen und in der Küchenmaschine in feine Streifen raspeln. Zitronensaft auspressen und mit Salz und Pfeffer über die Möhrenmischung geben. 3 El Olivenöl und das Haselnussöl zugeben und alles kräftig mischen.

Honig in einem flachen Topf erhitzen. Pekannüsse zugeben und goldgelb karamellisieren. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.

Den Salat auf eine Platte geben. Hüttenkäse darüber verteilen. Nüsse grob hacken, Kerbelblättchen abzupfen. Beides über den Salat streuen. Mit etwas 2 El Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 20. April 2013

Brezen-Salat

Für 4 Portionen

2 Laugenbrezeln	7 El Öl	1 El Butter
6 Radieschen	150 g Kirschtomaten	200 g Bio-Salatgurke
100 g Babyspinat	½ Bund Schnittlauch	1 Beet Kresse
Saft von 1 Zitrone	2 El süßer Senf	Salz
Pfeffer		

Brezeln in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren. Gurke streifig schälen und in Stücke schneiden. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schnittlauch in feine Röllchen, Kresse vom Beet schneiden.

Für das Dressing Zitronensaft, mit Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das restliche Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.

Die Salatzutaten und die Brezelscheiben in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermengen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013

Chicoree-Salat mit Mandarinen und Blauschimmel-Käse

Für 4 Portionen

2 gelbe Chicorée	1 roten Trevisianosalat	3 El Olivenöl
3 El süßer Rotweinessig	Salz	3 Mandarinen
150 g Blauschimmelkäse		

Chicorée und Trevisiano putzen und in grobe Stücke schneiden. Auf einer Platte verteilen und mit Olivenöl und Essig beträufeln. Mit Salz bestreuen und vorsichtig durchmischen. Mandarinen schälen, in ca. 1 cm dünne Scheiben schneiden und über dem Salat verteilen. Den Käse mit den Händen zerpfücken und über den Salat geben.

Tim Mälzer am 26. 02. 2011

Endivien-Salat

Für 4 Personen

50 g Haselnussblättchen	1 Endiviensalat	2 Tomaten
1 Tl Honig	3 El Weißweinessig	4 El Olivenöl
1–2 El Haselnussöl	Salz	Pfeffer

Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Endiviensalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Salatblätter in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben.

Tomaten vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch von der Haut schneiden (oder die Tomaten im Ganzen mit einem Sparschäler schälen). Fruchtfleisch klein würfeln. Zusammen mit den Haselnüssen in eine Schüssel geben. Honig, Essig, Oliven- und Haselnussöl und 2 El Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren. Alles über den Endiviensalat geben und vorsichtig untermischen.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Frisée-Feld-Salat mit Kürbis-Vinaigrette

Für 4 Portionen

½ Ring bratfeste Blutwurst (250 g)	2 El Honig	250 g geschälte Maronen
1 El Butter	250 g Muskatkürbis	1 Knoblauchzehe
8 El Olivenöl	Salz	Pfeffer
3 El Apfelessig	Zucker	100 g Friséesalat
100 g roter Feldsalat		

Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im heißen Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 15–20 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Honig in einer Pfanne erhitzen. Maronen zugeben und goldgelb karamellisieren. Butter zugeben und schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen.

Kürbis schälen und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbisfleisch ½ cm groß würfeln. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. 3 El Öl in einer Pfanne erhitzen, Kürbiswürfel darin kurz anbraten, Knoblauch zugeben und alles 3 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 El Öl, Apfelessig, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Kürbis untermischen und kurz marinieren. Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Mit der Kürbis-Vinaigrette in einer großen Schüssel vorsichtig mischen und mit den Maronen und den Blutwurstscheiben anrichten.

Tim Mälzer am 19. Januar 2013

Geräucherter Kartoffel-Salat

Für vier Personen

1,5 kg Kartoffeln, fest	8 Stangen Spargel	10 Radieschen
100 ml Gemüsebrühe	4 EL Apfelessig	6 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel	Muskatnuss, Pfeffer, Salz	

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Rauchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2012

Gurken-Zucchini-Salat mit Chili-Streifen und Erdnüssen

Für 2-4 Portionen

350 g Biosalatgurke	350 g Zucchini	Salz
Zucker	1 rote Chili-Schote	Saft von 1 Limette
3 El Sojasoße	1 El brauner Zucker	1 Tl geröstetes Sesamöl
1 El Olivenöl	8 Stiele Koriandergrün	25 g geröstete Erdnusskerne

Gurke und Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Gurken und Zucchini in einer Schüssel mit 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker mischen und 5 Min. durchziehen lassen. Chili längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limettensaft, Sojasoße, braunen Zucker, Sesamöl und Olivenöl verrühren. Chilistreifen zugeben. Korianderblätter abzupfen. Gurken und Zucchini abtropfen lassen und in einer Schüssel mit dem Dressing mischen. Mit Korianderblättern und Erdnüssen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 02. 04. 2011

Kartoffel-Feld-Salat

Für 4–6 Portionen

800 g vorw. feste Kartoffeln	3 Eier (Kl. M)	1 Zwiebel
5 Gewürzgurken	3 EL Gewürzgurkensud	5 EL Olivenöl
4 EL Weißweinessig	100 ml heiße Hühnerbrühe	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	2 Handvoll Feldsalat	

Kartoffeln mit kaltem Wasser bedeckt aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 20 Min. garen. Abgießen und lauwarm abkühlen lassen. Eier anpiken, in kochendem Wasser 6 Min. garen, abschrecken und pellen.

Zwiebel fein würfeln, Gewürzgurken fein hacken. Zusammen mit dem Gewürzgurkensud und den Eiern in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen kräftig verrühren, sodass das Ei zerhackt wird. Olivenöl, Essig, Brühe, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker unterrühren.

Die Kartoffeln pellen, in dünne Scheiben schneiden und unter die Sauce mischen.

Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kurz vor dem Servieren unter den Kartoffelsalat mischen.

Tim Mälzer am 23. Februar 2013

Kartoffel-Salat mit Kapern und Paprika

Für 4 Personen

800 g festk. Kartoffeln	5 EL Olivenöl	2 rote Paprika
1 gelbe Paprika	4 Schalotten	2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer	250 ml Rinderbrühe	4 Kapernäpfel
2 EL glatte Petersilie	Salzflocken	Chiliflocken
Pfeffer	3-4 EL Weißwein-Essig	Kapernäpfel

Die Kartoffeln in einen Topf mit leicht gesalzenem, kaltem Wasser geben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und in 20 bis 25 Minuten garen. Anschließend für etwa 10 Minuten im Kochwasser abkühlen lassen. Noch warm pellen, in circa 0,5 cm dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

4 EL Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Paprikastreifen dazugeben und circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Schalottenstreifen und die Knoblauchscheiben hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 8-10 Minuten dünsten, dabei darf das Gemüse ruhig etwas Farbe annehmen.

In der Zwischenzeit die Brühe in einem kleinen Topf erwärmen. Die Kartoffelscheiben mit der warmen Brühe übergießen.

Paprika-Zwiebel-Mischung, Kapernäpfel und Petersilie dazugeben und vorsichtig unterheben. Mit Salz- und Chiliflocken, Pfeffer und Weißwein-Essig abschmecken.

Anrichten: Den Salat auf einer großen Platte anrichten und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Nach Belieben mit ganzen Kapernäpfeln garnieren.

Tipp:

Kartoffelsalat sollte man immer kräftig würzen. Die Stärke der Kartoffeln schluckt viel Geschmack. Deshalb vor dem Servieren grundsätzlich mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Tim Mälzer am 07. Juni 2017

Kichererbsen-Salat

Für 4 Personen

250 g getrocknete Kichererbsen	4 El Olivenöl	1 El Tomatenmark
800 g Zuckermelone	3 El Limettensaft	Salz
Zucker	2 Stiele Minze	10 Stiele Koriandergrün
1 rote Zwiebel	1/2 rote Chili-Schote	

Kichererbsen in einer großen Schüssel mit reichlich Wasser bedecken und mind. 12 Std. einweichen. In reichlich kochendem Wasser 10-15 Min. garen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Tomatenmark zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. andünsten. 150 ml Wasser zugießen und aufkochen.

Melonen entkernen und das Fruchtfleisch mit einem Kugelausstecher ausstechen oder würfeln. In eine Schüssel geben und mit dem Tomatensud übergießen. Mit Limettensaft, Salz und Zucker würzen.

Blätter von der Minze und vom Koriandergrün abzupfen. Zwiebel würfeln, Chili-Schote fein hacken. Alles unter die Melonenkugeln geben. Kichererbsen abgießen und heiß untermischen. Min. 10 Min. ziehen lassen.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Knackerbsen-Radieschen-Salat

Für 4 Personen

200 g Knackerbsen (Zuckerschoten)	Salz	1 Bund Radieschen
250 ml Buttermilch	3 Stiele Minze	2 El Olivenöl
Pfeffer		

Knackerbsen in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren, abgießen und abschrecken. Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Buttermilch, Minzblättchen, Olivenöl, etwas Salz und Pfeffer in einem hohen Gefäß mit dem Schneidstab pürieren. Mit dem Gemüse in einer Schüssel mischen, 10 Min. durchziehen lassen und zum Lachs servieren.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012

Kopfsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette

Für 4 Personen

1 Kopfsalat	1 Handvoll Feldsalat	1 Bund Schnittlauch
3 El Zitronensaft	Salz	1 Tl Zucker
3 El Preiselbeeren (Glas, abgetropft)	6 El Olivenöl	

Kopfsalat und Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Kopfsalat in grobe Stücke zupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Zitronensaft, Salz und Zucker verrühren. Preiselbeeren, Schnittlauch und Öl untermischen. Kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Kraut-Salat

Für 4-6 Portionen

700 g Spitzkohl	1 Rote Zwiebel	1 El Kümmelsaat
6 Stiele Petersilie	6 El Weißweinessig	1 TL Zucker
Cayennepfeffer	3 El Sonnenblumenöl	

Spitzkohl waschen, längs vierteln und den holzigen Strunk entfernen. Dann in sehr feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel fein würfeln.

Kümmelsaat in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Essig mit 4 El Wasser, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, Cayennepfeffer, Kümmelsaat und Öl verquirlen. Petersilie und Spitzkohl zugeben, gut vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013

Mais-Salat

Für 6 Portionen

4 frische Maiskolben	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ -1 rote Chilischote
3 El Öl	1 El Butter	3 Frühlingszwiebeln
1 Bund Koriandergrün	1 El Limettensaft	Salz
5 El Parmesan		

Maiskörner von den Kolben schneiden. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Chilischote fein hacken. Öl in einer Pfanne stark erhitzen und den Mais darin hellbraun anbraten. Knoblauch und Chili zugeben und 1 Min. mitbraten. Butter zugeben, schmelzen und bei mittlerer Hitze 3 Min. weiterbraten.

Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Koriandergrün grob hacken.

Mais mit Limettensaft und Salz würzen und in eine tiefe Schale geben. Zwiebeln, Käse und Koriandergrün darüber verteilen.

Tim Mälzer am 22. Februar 2014

Mango-Salat mit Rauke

Für 4 Portionen

1 reife Mango (Flugmango)	1-2 El Limettensaft	1-2 El Zitronensaft
4 El Olivenöl	Salz	Zucker
1/2 Bund Rauke	300 g körniger Frischkäse	1/2 rote Zwiebel

Mango schälen, Fruchtfleisch grob vom Stein und in Stücke schneiden. Restliches Fruchtfleisch vom Stein schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Limetten- und Zitronensaft, Olivenöl und 50 ml Wasser zugeben und alles mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Rauke waschen, trockenschleudern und auf eine Platte geben. Mango und Frischkäse auf der Rauke verteilen. Mango-Dressing darübergeben.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden und auf dem Salat verteilen.

Tim Mälzer am 26. 03. 2011

Ochsenmaul-Salat mit Kräutern

Für 4 Portionen

2 kleine Schalotten	80 ml Gemüsebrühe	1–2 El milder Weißweinessig
$\frac{1}{2}$ Tl Dijon-Senf	mildes Chilisalز	Zucker
4 El mildes Salatöl	400 g gekochte Ochsenmaulscheiben	6 Radieschen
4–6 Cornichons	1 El eingelegter Ingwer	8 weich gekochte Wachteleier

Für die Marinade die Schalotten fein würfeln. Brühe mit Essig und Senf in einer Schüssel verrühren, mit Chilisalز und 1 Prise Zucker würzen und das Öl unterrühren. Schalotten zugeben. Ochsenmaulscheiben in 2–3 cm große Streifen schneiden, mit der Hälfte der Marinade mischen und etwas ziehen lassen.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. Die Cornichons in dünne Scheiben schneiden. Den Ingwer in kleine Blättchen schneiden.

Ochsenmaulsalat mit Radieschen, Cornichons, Ingwer und Kräutern mischen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Nach Belieben mit weich gekochten Wachteleiern servieren.

Tim Mälzer am 27. Mai 2012

Räucher-Kartoffel-Salat

Für 6–8 Personen

1,5 kg festkochende Kartoffeln	750 g grüner Spargel	4 Ziegenfrischkäsetaler)
100 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	4 El Apfelessig	6 El Olivenöl
1 Bund Kerbel		

Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln ca. 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser 4 Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Kartoffeln zusammen mit den Käsetalern in einen Räucherofen geben und ca. 15 Minuten räuchern.

Den Spargel in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Kerbel fein hacken und untermischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren den Ziegenfrischkäse über den Salat zupfen.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Regenbogen-Salat

Für 8 Personen

2 Rote-Bete-Knollen	2 große Möhren	5 Radieschen
1/2 Rotkohl	1/2 Weißkohl	1 Birne
1 Apfel	2 Handvoll Walnusskerne	4 El Rapsöl
2 El Olivenöl	3 El Cidre-Essig oder Apfelessig	einige Spritzer Worcestersauce
einige Spritzer Tabasco	3 Tl Senf	Meersalz
Pfeffer		

Rote Bete, Möhren und Radieschen gründlich waschen und die Enden abschneiden, je nach Größe halbieren oder vierteln. Alles der Reihe nach mit der Küchenmaschine grob raspeln. Anschließend auf eine große Servierplatte kippen.

Rotkohl und Weißkohl in grobe Stücke schneiden. Birne und Apfel vierteln und entkernen. Alles mit der Küchenmaschine dünn hobeln und ebenfalls auf die Servierplatte geben.

Die Walnusskerne mit den Händen grob zerkleinern und über das Gemüse streuen. Restliche Zutaten darübergeben und alles gründlich durchmischen.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Rosenkohl-Salat mit Ente

Für 4 Portionen

300 g Rosenkohl	300 g grüne Bohnen	Salz
25 g frischer Ingwer	1 Biozitrone	4-5 El Sojasauce
1-2 Tl Zucker	4 El Walnussöl	2 El Olivenöl
2 Entenbrustfilets)	2 Knoblauchzehen	1 rote Chili-Schote
5 Stiele Thymian		

Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter zerteilen. Bohnen putzen und in reichlich kochendem Salzwasser 4-5 Min. garen. Rosenkohlblätter zugeben und 1 Min. mitgaren. Alles abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Ingwer schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Die Hälfte der Zitronenschale sehr dünn abschälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.

1 Zitrone auspressen. 2 El Zitronensaft mit Sojasauce, Zucker, Walnussöl und Olivenöl kräftig verrühren. Nach Belieben etwas Wasser zugeben. Ingwer und Zitronenschale zugeben, das Gemüse untermischen und 5 Min. marinieren.

Inzwischen die Haut der Entenbrustfilets mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden (dabei nicht ins Fleisch schneiden).

Eine Pfanne erhitzen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Die Fleischseite salzen, Knoblauch, Chili und Thymian zugeben. 4-5 Min. bei mittlerer Hitze hellbraun braten, dann wenden und 1 Min. auf der Fleischseite braten, nochmals wenden und im heißen Ofen bei 160 Grad (Umluft 140 Grad) im unteren Drittel 12-15 Min. fertig garen. 2 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden und mit dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 22. 01. 2011

Rosenkohl-Salat

Für 4 Personen

600 g Rosenkohl	1 säuerlicher Apfel	1 1/2 El Zucker
1 El Butter	Zimtpulver	Salz
100 ml Gemüsebrühe	Limettensaft	

Den Rosenkohl putzen und in einzelne Blätter teilen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Zucker in einer Pfanne hellbraun schmelzen. Apfelspalten und Butter zugeben und hellbraun karamellisieren. Mit Zimt und Salz würzen. Rosenkohlblätter zugeben und kurz mitbraten. Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt 5 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Mit Salz und mit 1 Spritzer Limettensaft abschmecken.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Rote-Bete-Salat mit Calamaretti

Für 4 Personen

800 g Calamaretti	150 g junge Rote Bete	150 g Karotten
Salz	Zucker	1/2 Bund Brunnenkresse
1 Chilischote	6 Passionsfrüchte	8 El Olivenöl
100 g Ringelbete	Pfeffer	1 El Butter
3 angedrückte Knoblauchzehen		

Calamaretti putzen, dabei Chitin und Innereien aus den Tuben entfernen. Die Tentakel an den Augen vom Kopf schneiden und den Schnabel entfernen. Die Tuben der Calamaretti längs aufschneiden. Die Innenseite mit einem scharfen Messer diagonal einritzen. Alles kalt abspülen, abtropfen lassen und gut trockentupfen. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Rote Bete und Karotten schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit 1 Prise Salz und Zucker bestreuen, mischen und 10 Minuten ziehen lassen. Brunnenkresse waschen, trockenschleudern und die dicken Stiele abzupfen.

Chilischote fein hacken. Passionsfrüchte halbieren. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in eine Schale geben. 6 El Olivenöl unterrühren. Mit Salz, Zucker und der Chilischote würzen.

Ringelbete gründlich waschen, mit der Schale in dünne Scheiben hobeln und zur Rote-Bete-Karotten-Mischung geben. Mit der Brunnenkresse auf Tellern anrichten und mit dem Dressing beträufeln.

Calamaretti mit Salz und Pfeffer würzen. 2 El Olivenöl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Calamaretti darin in 2 Portionen auf jeder Seite ca. 1/2 Minute braten. Butter und Knoblauchzehen nach der Hälfte der Zeit zugeben. Sofort mit dem Salat servieren.

Tim Mälzer am 24. 09. 2011

Russischer Eier-Salat

Für 4-6 Personen

7 sehr frische Eier (Kl. M)	400 g gekochte Pellkartoffeln	50 g TK-Erbesen
200 ml Öl	Salz	2-3 El Zitronensaft
1 Tl scharfer Senf	3-4 El Sahnejoghurt	2-4 El Wodka
5 Radieschen	1/2 Apfel	2 El Olivenöl
Pfeffer	1/2 Beet Gartenkresse	

6 Eier in kochendem Salzwasser 8 Minuten garen, abschrecken und pellen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Erbsen auftauen lassen.

Für die Mayonnaise Öl, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Tl Salz, 2-3 El Zitronensaft und Senf in ein hohes Gefäß geben. Schneidstab hineinstellen und ohne ihn zu bewegen so lange laufen lassen, bis die Zutaten cremig-dicklich werden. Dann den Schneidstab langsam auf- und abziehen, bis alles dicklich-cremig geworden ist. Joghurt untermischen. Mit Wodka abschmecken.

Kartoffelscheiben auf eine Platte geben. Radieschen putzen, Apfel halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Radieschen und Apfel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Beides zusammen mit den Erbsen über den Kartoffeln verteilen. Mit der Mayonnaise und etwas Olivenöl beträufeln, mit Pfeffer würzen.

Eier pellen und längs halbieren. Auf den Salat geben. Kresse vom Beet schneiden. Den Salat mit der Kresse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 16. 04. 2011

Salat auf Mallorca

Für 4-6 Personen

2 aromatische Tomaten	200 g Baby-Blattsalat	Salz
Zucker	Pfeffer	3-4 El Zitronensaft
6 El Olivenöl		

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten in halbe Scheiben schneiden. Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Zusammen mit den Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Olivenöl zugeben und alles vorsichtig mischen.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Salat mit Erdbeer-Vinaigrette

Für 6 Portionen

1 Kopfsalat	350 g Erdbeeren	Salz, Pfeffer
5 El Olivenöl	3–4 El Zitronensaft	1–2 Tl Puderzucker
1 Tl grüner Pfeffer	250 g Mini-Büffelmozzarellakugeln	Basilikumblätter

Vom Salat den dicken Strunk keilförmig herausschneiden und die äußeren ledrigen Blätter entfernen. Salat waschen, trocken schleudern und auf einer Platte anrichten.

Erdbeeren putzen, die Hälfte davon mit etwas Salz, Pfeffer, 3 El Olivenöl, Zitronensaft und 4 El Wasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Puderzucker abschmecken.

Grünen Pfeffer grob hacken. Den Salat mit der Vinaigrette beträufeln. Die Mozzarellakugeln abtropfen lassen. Zusammen mit den restlichen Erdbeeren auf dem Salat verteilen. Mit dem grünen Pfeffer und etwas Basilikum bestreuen und mit 2 El Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 27. April 2013

Spargel-Salat mit Safran-Vanille-Vinaigrette

Für 4 Personen

5–10 Safranfäden	2 kleine Schalotten	80 ml Gemüsebrühe
1–2 El milder Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ Tl Dijon-Senf	mildes Chilisalz
Zucker	4 El mildes Salatöl	1 Msp. Vanillemark
250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	Salz

Safran in 1 El heißem Wasser ca. 10 Min. einweichen. Schalotten fein würfeln. Brühe mit Essig und Senf in einer Schüssel verrühren, mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und das Öl unterrühren. Schalotten, Safran und das Vanillemark unterrühren.

Den weißen Spargel schälen, den grünen nur im unteren Drittel, holzige Enden entfernen und den Spargel schräg in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Beide Spargelsorten nacheinander in stark gewürztem Salz-Zucker-Wasser bissfest kochen, abschrecken, abtropfen lassen und mit der Safran-Vanille-Vinaigrette mischen.

Tim Mälzer am 27. 05. 2012

Tomaten-Salat

Für 4 Personen

5 Maracujas	1/2 rote Pfefferschote	1 Bund Koriandergrün
Salz	Zucker	1-2 El Olivenöl
1 rote Zwiebel	750 g gemischte Tomaten	8 Garnelen, mit Kopf

Maracujas halbieren, das Fruchtmarm herauslöfeln und in eine Schüssel geben. Pfefferschote und $\frac{1}{2}$ Bund Koriandergrün fein hacken und untermischen. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. 8 El Öl kräftig unterrühren.

Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten in grobe Stücke schneiden und auf eine Platte geben. Zwiebeln und Maracuja-Dressing darüber verteilen.

4 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen in die Pfanne geben und auf jeder Seite ca. 2 Min. braten. Salzen und auf den Tomatensalat geben. Mit Korianderblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Schwein

Curry vom Schweine-Nacken

Für 4 Personen

40 g frischer Ingwer	1 Zwiebel	3 kleine Tomaten
2 Knoblauchzehen	1 rote Pfefferschote	3 Schalotten
1 1/2 Bund Koriandergrün	8 El Olivenöl	800 g Schweinenacken
Salz	1/2 El Gelbwurz (Kurkuma)	1 El schwarze Senfsaat
400 ml Fleischbrühe	1 EL Zucker	200 ml ungesüßte Kokosmilch

Ingwer schälen. Ingwer, Zwiebel und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Ingwer, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Pfefferschote, Schalotten, Blätter von 1 Bund Koriandergrün und 4 El Öl in den Blitzhacker geben und grob zerkleinern.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. 4 El Öl in einem Bräter oder Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum mind. 5 Min. hellbraun anbraten. Mit Salz und Senfsaat würzen. Gewürzpaste und Gelbwurz zugeben und unter Rühren 2 Min. mitdünsten. Brühe zugießen, Zucker zugeben, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 30–40 Min. schmoren.

Kokosmilch zum Curry geben. Mit den restlichen Korianderblättern bestreut servieren.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011

Geschmorter Schweine-Nacken

Für 4-6 Portionen

1 kg Schweineschwarte	Salz	600 g Zwiebeln
1 El Kümmelsaat	400 ml Geflügelbrühe	2 kg Schweinenacken
Pfeffer	Paprikapulver	2 El Öl

Schwarte auf der Hautseite kreuzweise einritzen und mit Salz einreiben. 2 Stunden Wasser ziehen lassen. Trocken tupfen und mit Pfeffer würzen.

Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und mit dem Kümmel auf einem tiefen Backblech verteilen. Fleisch von allen Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch auf die Zwiebeln setzen. Die Geflügelbrühe zugießen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft) auf der zweiten Schiene von unten 2,5 Stunden garen.

Die Schwarte mit der Hautseite nach oben auf ein Gitterrost geben und mit einem zweiten Gitterrost beschweren. Die Schwarte über dem Fleisch in den Ofen schieben und mit garen.

Das Fleisch nach Ende der Garzeit aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln mit dem Bratsud in einen Topf füllen. Das Backblech zurück in den Ofen schieben und den Grill anschalten. Die Schwarte in 2-3 Minuten knusprig grillen.

Die Zwiebeln durch ein Sieb geben und das Bratfett aufbewahren (als Brotaufstrich). Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Schwarte und den Zwiebeln servieren.

Tim Mälzer am 04. Mai 2013

Knuspriger Schweine-Bauch

Für 4 Portionen

1,8 kg Schweinebauch mit Knochen	500 g Hühnerklein	2 El Öl
Salz	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Tl Tomatenmark	1 El Kümmelsaat	3 El Rotweinessig
500 ml Malzbier	1 Tl edelsüßes Paprikapulver	

Einen weiten Topf 3 cm hoch mit Wasser füllen und aufkochen. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten ins Wasser legen und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen.

Inzwischen Hühnerklein in einem Bräter mit 2 El Öl bei starker Hitze dunkelbraun anrösten, salzen. Durch ein Sieb abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Zwiebeln grob würfeln, zusammen mit dem Knoblauch zugeben und mitrösten. Tomatenmark und Kümmel zugeben und mitrösten. Mit Essig und Malzbier ablöschen und unter Rühren aufkochen.

Den Schweinebauch auf der Schwartenseite mit einem scharfen Messer (oder einem Teppichmesser) streifig ca. $\frac{1}{2}$ cm tief einschneiden. Die Fleischseite mit Salz und Paprikapulver würzen. Mit der Fleischseite nach unten auf den Saucenansatz im Bräter setzen und im heißen Ofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene $2\frac{1}{2}$ Std. garen (Umluft nicht empfehlenswert). 250 ml eiskaltes Wasser (am besten mit Eiswürfeln) mit 1 Tl Salz mischen und die Schwarte damit mehrmals bepinseln.

Das Fleisch aus dem Bräter auf ein Backblech geben. 100 ml Wasser zur Sauce geben und die Sauce durch ein Sieb gießen. Mithilfe eines Fettkännchens entfetten. Mit Salz abschmecken.

Die Fleischkruste unter dem heißen Backofengrill unter Beobachtung knusprig grillen. Fleisch erst vom Knochen, dann in Scheiben schneiden.

Tim Mälzer am 16. Februar 2013

Knuspriger Schweine-Braten

Für 10-12 Personen

1 Schweineschulter (5 kg)	1 El Meersalz	2 Lorbeerblätter
1 1/2 Tl getr. Rosmarin	1 1/2 Tl getr. Thymian	1/2 frisch ger. Muskatnuss
ca. 100 ml Olivenöl	500 ml Cidre	1-2 Scotch-Bonnet-Chilischoten
1 Bund Frühlingszwiebeln	30 g frischer Ingwer	2 Knoblauchzehen
2 Bund Koriandergrün	1/2 frisch gem. Muskatnuss	1/2 Tl gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Nelken	1/2 Tl gemahlener Piment	Saft von 2 Limetten
1-2 El Honig		

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Mit einem sehr scharfen Messer die Schwarte und Fettauflage der Schweineschulter im Zickzack ca. 1 cm tief einschneiden.

Salz, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian und Muskatnuss in einem Mörser oder Blitzhacker fein zermahlen. 6 El Olivenöl untermischen. Fleisch und Schwarte rundherum mit dem Gewürzöl einreiben.

Den Braten mit der Schwarte nach oben auf ein tiefes Blech legen. Im heißen Ofen bei 240 Grad im unteren Ofendrittel 30 Minuten braten, sodass die Schwarte kross wird. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 130 Grad reduzieren und weitere 6-7 Stunden garen (Umluft nicht empfehlenswert). Nach etwa 1 Stunde den Cidre zugießen. Evtl. nach der Hälfte der Garzeit den Braten mit einer doppelten Lage Alufolie abdecken.

Den Braten auf ein Brett setzen. Die knusprige Schwarte vorsichtig ablösen. Die Fettschicht vom Fleisch ablösen und das Fleisch am besten mit einer Gabel vom Knochen zupfen.

Chilischoten, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Knoblauch, 1 Bund Koriandergrün und sämtliche Gewürze in den Mixer geben und alles zu einer feinen Salsa zerhacken. (Oder im Mörser fein zermahlen.) Limettensaft, Honig und ca. 50 ml Olivenöl untermischen.

Die Salsa mit 100 ml vom Bratensatz verrühren, evtl. salzen. Das Fleisch auf eine Platte geben, die Salsa darübergeben. 1 Bund Koriandergrün grob hacken und zugeben. Alles kurz durchmischen. Mit der knusprigen Schwarte servieren.

Tipp I:

Die Fleischmischung in kleine aufgebackene Brötchen füllen.

Tipp II:

Wer keinen allzu großen Ofen hat, oder auch nur 6-8 Gäste bekochen möchte, der kauft sich beim Fleischer ganz einfach ein kleineres Stück Schweineschulterbraten (ca. 3 kg) mit Knochen. Die Garzeit verändert sich dadurch nicht.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Konfierter Schweine-Nacken

Für 4 Portionen

1 kg Schweinenacken	1,5–1,8 kg Schweineschmalz	2 Zweige Rosmarin
10 frische Lorbeerblätter	1 Zimtstange	1 Kapsel Sternanis
2 Tl schwarze Pfefferkörner	Salz	4 Rosinenbrötchen

Schweinenacken 2 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Schmalz bei mittlerer Hitze in einem hohen Topf schmelzen und erhitzen. Rosmarin, Lorbeer, Zimt und Sternanis zugeben.

Pfeffer im Mörser grob zerstoßen. Fleisch trocken tupfen und rundum mit dem Pfeffer und Salz würzen und einmassieren. Fleisch ins heiße Schmalz geben, sodass das Fleisch von Schmalz bedeckt ist.

Im heißen Ofen bei 130 Grad auf dem Rost im unteren Ofendrittel 2:30–3 Std. zugedeckt garen, bis das Fleisch weich ist (Umluft nicht empfehlenswert). Fleisch im ausgeschalteten Ofen 30 Min. abkühlen lassen.

Fleisch aus dem Schmalz nehmen, abtropfen und lauwarm abkühlen lassen.

Fleisch in Stücke zupfen. Brötchen waagrecht aufschneiden, mit Krautsalat und Fleisch belegen und mit etwas Barbecuesauce beträufeln. Mit Pommes frites servieren.

Tim Mälzer am 10. Mai 2014

Teriyaki-Schweine-Bauch

Für 4 Personen

8 El Sojasoße	5 El geröstetes Sesamöl	2 El brauner Zucker
200 ml trockener Weißwein	4 El Weißweinessig	4-6 Scheiben Schweinebauch

Sojasauce, Sesamöl, Zucker, Wein und Essig mischen und in eine flache Schale geben. Vom Schweinebauch die Schwarte abschneiden. Schweinebauchscheiben in die Marinade legen und mind. 30 Min. marinieren.

Schweinebauch auf ein Blech geben. Restliche Marinade aufheben. Im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene 25-35 Min. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Nach 15 Min. das Fleisch mit etwas Marinade bepinseln.

Tim Mälzer am 25. 06. 2011

Soßen

Blitz-Tomaten-Soße

Für 4–6 Portionen

3 Tomaten	20 Basilikumblätter	1 Tl Tomatenmark
Salz	Zucker	Pfeffer
5 El Olivenöl	Zitronensaft	1 El kalte Butter

Tomaten putzen und vierteln, mit Basilikum, Tomatenmark, Salz, 1 Prise Zucker, Pfeffer und Olivenöl in einem hohen Gefäß fein pürieren. Mit Zitronensaft und etwas Zucker abschmecken. Die Soße in einem Topf erhitzen, Butter einrühren und schmelzen. Zum Wirsing-Nudel- Strudel servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Kokos-Parmesan-Soße

Für 4–6 Personen

2 Stangen Zitronengras	30 g frischer Ingwer	1 rote Pfefferschote
400 ml Kokosmilch	150 ml Hühnerbrühe	1 Limette
Salz	50 g geriebener Parmesan	Pfeffer

Die Zitronengrassstangen quer halbieren und am besten mit einem Stieltopf aufschlagen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in grobe Stücke schneiden.

Alles mit der Kokosmilch und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten offen köcheln lassen. Zitronengras, einen Teil vom Chili und Ingwer mit einer Schaumkelle aus der Kokossoße nehmen. Soße mit Limettensaft und Salz würzen und kräftig mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan zugeben. Mit Pfeffer würzen und erneut mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Tim Mälzer am 18. 02. 2012

Universal-Soße

Für 4-6 Portionen

1 Bund Suppengrün	1 Gemüsezwiebel	4 El Öl
500 g Geflügelklein	1 El Tomatenmark	8 Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter	300 ml Rotwein	750 ml Geflügelbrühe
1–2 Tl Speisestärke	Pfeffer, Salz	

Suppengrün und Gemüsezwiebel putzen und grob würfeln. In einem weiten Topf oder Bräter mit dem Öl hellbraun anbraten. Inzwischen Gänseklein grob hacken und Innereien grob würfeln. Alles zum Gemüse geben und bei starker bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten braun anrösten. Salzen, Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten, mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern würzen. 200 ml Rotwein zugießen und vollständig einkochen lassen. Restlichen Wein zugießen und ebenfalls ca. 5–10 Minuten einkochen lassen. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen lassen. Bei milder Hitze 25 Minuten schmoren.

Durch ein feines Sieb in einen anderen Topf oder eine Schüssel gießen. In ein Fettkännchen füllen und stehen lassen, bis sich der Fond vom Fett trennt. Fond in einen kleinen Topf gießen, erneut aufkochen. Stärke in etwas kaltem Wasser anrühren, in den kochenden Fond rühren, erneut gut aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tim Mälzer am 09. Dezember 2012

Zweierlei Soßen

Für 4 Portionen

50 g Meerrettichwurzel	50 ml Sojasauce	4 El Mirin
1 dicke Ananasspalte (300 g)	20 g frischer Ingwer	1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ -1 rote Chilischote	3 El Öl
Salz	1 El Zucker	1 El Tomatenmark
100 ml Orangensaft		

Meerrettichwurzel schälen und ca. 20 g fein abreiben. Mit Sojasauce, und Mirin verrühren, in ein Schälchen geben und beiseitestellen.

Ananas gründlich schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben vom Strunk schneiden. Ingwer schälen. Ananasfruchtfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer sehr fein würfeln. Chilischote fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Ananas andünsten, Ingwer, Knoblauch und Chili zugeben und 2–3 Min. mitdünsten. Mit Salz und Zucker würzen. Tomatenmark unterrühren und 1 Min. mitdünsten. Mit Orangensaft ablöschen, aufkochen und bei milder Hitze 1 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen und in ein zweites Schälchen füllen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Suppen

Japanische Nudel-Suppe

Für 4 Portionen

1,5 l Gemüsebrühe	1 Blatt Kombu-Alge	8 getrocknete Shiitakepilze
$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe	3-4 El helle Sojasauce	$\frac{1}{2}$ El Zucker
$\frac{1}{2}$ Chinakohl	4 Frühlingszwiebeln	200 g fester Tofu
50 g Sojasprossen	2 El Öl	Salz, Pfeffer
200 g dicke asiatische Nudeln	1 Bund Koriandergrün	

Brühe mit Kombu-Alge in einem großen Topf aufkochen und 1 Std. zugedeckt bei milder Hitze ziehen lassen. Shiitakepilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 30 Min. einweichen. Alge aus der Brühe nehmen. Pilze in Scheiben schneiden, Knoblauch fein hacken und beides in die Brühe geben. Mit heller Sojasauce und Zucker würzen. Aufkochen und 5 Min. weiterkochen. Chinakohl putzen, längs halbieren und in 1 cm breite Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Tofu trocken tupfen und würfeln. Sprossen in einem Sieb kalt abspülen und gut abtropfen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Chinakohl, Tofu, die Hälfte der Zwiebeln und die Sprossen zugeben, salzen, pfeffern und hellbraun anbraten.

Nudeln nach Packungsanweisung garen und abgießen. Nudeln und Kohlmischung in eine große Schüssel geben. Brühe darübergießen. Restliche Zwiebeln und Korianderblättchen daraufgeben und die Suppe sofort servieren.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014

Kalte Melonen-Suppe

Für 4 Personen

1 orangefleischige Melonen	2-3 El Limettensaft	1-2 El Agavendicksaft
3 El ganze Mandeln	3 El Honig	150 g körniger Frischkäse

Melonen halbieren und die Kerne mithilfe eines Löffels entfernen. 30-45 Minuten ins Gefrierfach legen. Melonen schälen und in grobe Stücke schneiden. In einem Mixer oder mit dem Schneidstab sehr fein pürieren. Mit Limettensaft und Agavendicksaft würzen.

Mandeln grob hacken. Honig in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln darin schwenken.

Melonensuppe in tiefe Teller füllen. Jeweils mittig $1\frac{1}{2}$ El körnigen Frischkäse geben und $\frac{1}{2}$ El Honigmandeln darübergerben.

Tim Mälzer am 01. 10. 2011

Pilz-Eintopf

Für 4 Personen

200 g Weizenmehl	100 g Roggenvollkornmehl	1/2 Würfel Hefe
Salz	10 El Olivenöl	50 g geriebener Parmesan
1 schlanke Stange Lauch	800 g gemischte Pilze	15 g getr. Steinpilze
2 Zweige Rosmarin	10 Stiele Majoran	2 Knoblauchzehen
50 ml Weißwein	50 ml weißer Portwein	1 El Butter
1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1–2 El Weißweinessig
Pfeffer		

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinkrümeln. $\frac{1}{4}$ Tl Salz, 2 El Olivenöl und 150 ml lauwarmes Wasser zugießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Parmesan unterkneten.

Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Pilze gründlich putzen, grob in Stücke schneiden und in einen ofenfesten Schmortopf geben. Lauch, getrocknete Steinpilze, Rosmarin, 4 Stiele Majoran und Knoblauch zugeben und leicht salzen. Weißwein, Portwein, 50 ml heißes Wasser und Butter zugeben und den Topfdeckel schließen.

Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen. Den Teig um den Deckelrand legen und den Topf damit luftdicht verschließen. Auf dem Herd bei starker Hitze aufkochen lassen und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 40 Min. garen.

Für das Kräuteröl die Blätter von 6 Stielen Majoran und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Essig und 8 El Olivenöl mischen und mit Salz würzen.

Nach Ende der Garzeit den Brotrand vorsichtig aufbrechen. Den Pilzeintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Brotrand und dem Kräuteröl servieren.

Tim Mälzer am 15. 10. 2011

Pilz-Suppe

Für 4-6 Personen

10 g getrocknete Pilze	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
400 g mehliges Kartoffeln	400 g gemischte Pilze	4 Stiele Thymian
4 Stiele Majoran	8 El Olivenöl	Salz
100 ml Weißwein	900 ml Fleischbrühe	1 El Butter
Pfeffer	100 ml Schlagsahne	Zitronensaft
1 Beet Gartenkresse		

Getrocknete Pilze mit 200 ml heißem Wasser übergießen und mind. 10 Minuten einweichen. Zwiebeln in halbe Ringe, Knoblauch in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. 300 g Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Blättchen von Thymian und Majoran abstreifen und fein hacken. 4 El Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln, Pilze und Kräuter zugeben und 2 Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Mit Weißwein ablöschen und vollständig einkochen lassen. Brühe zugießen, eingeweichte Pilze und Einweichwasser zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten weich garen. Inzwischen 100 g Pilze putzen und in Scheiben schneiden. 2 El Öl und 1 El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und pfeffern. Sahne zur Suppe geben und alles mit einem Schneidstab pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Mit den gebratenen Pilzen und etwas Kresse anrichten und mit etwas Olivenöl beträufelt servieren.

Tim Mälzer am 24. 03. 2012

Reis-Eintopf

Für 4–6 Personen

150 g Staudensellerie	150 g Möhren	4 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	500 g Krustentiere	4 El Öl
200 ml trockener Weißwein	2 l Hummerfond oder Fischfond	200 g Fischfilet
250 g Risottoreis	50 g gehackte Mandeln	Zucker
Salz		

Staudensellerie putzen, Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und alles fein würfeln. Krustentiere nach Belieben längs halbieren.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darin 2 Min. andünsten. Mit Weißwein ablöschen und 1 Min. einkochen lassen. Fischfond zugeben und aufkochen. Fisch, Krustentiere, Reis und Mandeln zugeben. Alles mit 1 Prise Zucker und Salz würzen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) offen auf einem Rost im unteren Ofendrittel 20–25 Min. garen.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Reis-Suppe

Für 4 Portionen

1 kg Rindfleisch mit Knochen	Salz	1 Karotte
2 Stangen Staudensellerie	3 Zwiebeln	4 Stiele Thymian
2 Knoblauchzehen	50 g Risottoreis	4-5 El Olivenöl
2 Dosen geschälte Tomaten	1 Paar Salsicce	Pfeffer, Zucker
1 Tl Zitronen-Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Rinderbrühe das Rindfleisch in einem Topf mit Salzwasser bedecken, aufkochen und bei milder Hitze 2:

30 Std. garen.

Karotte schälen, Staudensellerie putzen, beides in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren, Thymian hacken. Alles zusammen mit den Knoblauchzehen im Blitzhacker klein hacken.

Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Gemüsemischung in einem Topf mit 3 El Olivenöl andünsten und salzen. Reis zugeben und kurz mitdünsten.

Tomaten ebenfalls im Blitzhacker zerkleinern. Zum Gemüsereis geben. 1,3 l von der Rinderbrühe zugießen, aufkochen und zugedeckt 15–20 Min. garen.

Inzwischen das Fleisch vom Knochen lösen, würfeln und in die Suppe geben. Salsicce als Bällchen aus der Pelle drücken und direkt in die Suppe geben. 5 Min. gar ziehen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenschale würzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Basilikumblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 15. Februar 2014

Rote-Bete-Suppe

Für 4 Portionen

2,5 kg grobes Meersalz	1 Eiweiß (Kl. M)	6 Rote-Bete-Knollen
3 Stück Bio-Zitronenschale	3 Scheiben Toastbrot	2 El Butter
3 Zwiebeln	3 El Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 l Geflügelbrühe	Salz	Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Tl Kümmelsaat	150 ml Schlagsahne	Zucker
1 El geriebener Meerrettich	$\frac{1}{2}$ Beet Gartenkresse	100 g Nordseekrabbenfleisch

Meersalz mit Eiweiß und 4-6 El Wasser mischen. $\frac{1}{3}$ davon auf ein Backblech geben und flach drücken. Die Knollen gründlich waschen und zusammen mit der Zitronenschale auf das Salzbett legen. Mit dem übrigen Meersalz bedecken. Dieses rundherum fest andrücken. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) im unteren Drittel 75 min. backen.

Inzwischen Toastbrot würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel darin goldgelb braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Rote Bete aus dem Ofen nehmen, die Salzkruste aufschlagen. Die Knollen herausnehmen, leicht abkühlen lassen, pellen und grob würfeln. Zwiebeln grob würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl andünsten. Rote Bete und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Brühe zugießen, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Aufkochen und 15 Min. Bei mittlerer Hitze kochen. 50 ml Sahne zugeben. Die Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

100 ml Sahne leicht anschlagen und den Meerrettich untermischen. Kresse vom Beet schneiden. Suppe mit Meerrettichsahne, Krabben, Croûtons und Kresse servieren.

Tim Mälzer am 02. Februar 2013

Sopa mallorquina - Eintopf

Für 6–8 Personen

1 kleiner Spitzkohl	1 Bund Frühlingszwiebeln	½ Blumenkohl
4 kleine Tomaten	100 g junger Blattspinat	5 Mangoldblätter
2 Knoblauchzehen	8 El Olivenöl	Salz
Pfeffer	3 Tl mildes Paprikapulver	150–200 g altbackenes Brot
1 Bund glatte Petersilie	Olivenöl zum Beträufeln	

Spitzkohl putzen, den Strunk dabei keilförmig herausschneiden. Die Blätter in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in dünne Ringe schneiden. Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten grob würfeln. Spinat und Mangold waschen und trocken schleudern. Vom Mangold den Stiel abschneiden und anderweitig verwenden. Spinat und Mangold in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Frühlingszwiebeln zugeben, salzen und pfeffern, 2 Min. andünsten. Knoblauch und Blumenkohl zugeben, salzen und pfeffern, 2 Min. mitdünsten. Tomaten und Kohl zugeben, salzen und pfeffern und kurz mitdünsten. Spinat und Mangold untermischen und alles weitere 2 Min. dünsten.

1,3–1,5 l Wasser zugießen, aufkochen und mit Paprikapulver würzen. Bei milder Hitze ca. 20 Min. garen.

Brot am besten mit der Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Im heißen Ofen bei 150 Grad (Umluft 130 Grad) auf einem Rost auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. trocknen. Je 3–4 Brotscheiben in Suppenschalen legen und mit der Suppe übergießen. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit einigen Petersilienblättchen bestreut servieren.

Tim Mälzer am 09. März 2012

Spargel-Suppe

Für 4 Personen

1kg Spargelschalen und -endstücke	Zucker	Salz
500 g Spargelbruch	2 El Butter	1–2 El Mehl
2 El Sesamöl	4 El Olivenöl	Pfeffer
200 ml Schlagsahne	Cayennepfeffer	Zitronensaft
200 g Krabbenfleisch	3 Stiele Dill	

Für den Spargelfond die Spargelschalen und -endstücke in 2 l Wasser mit Zucker und Salz gewürzt aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen. Spargelfond durch ein feines Sieb gießen.

2/3 des Spargels klein schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Spargelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und kurz mitdünsten. Ca. 2 l Spargelfond zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15–20 Minuten garen.

Übrigen Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Sesam- und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin 3–4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern.

Schlagsahne zur Suppe geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, 1 Prise Zucker, Cayennepfeffer und 1 Spritzer Zitronensaft würzen. Mit gebratenem Spargel, Krabbenfleisch und etwas Dill servieren.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Tomaten-Suppe

Für 4 Personen

1,5 kg Strauchtomaten	1 Zweig Rosmarin	5 Stiele Thymian
6 El Olivenöl	Zucker	4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	5 Stiele Basilikum	75 g weiche Butter
2 Tl abgeriebene Bio-Orangenschale	8 Scheiben Ciabatta	Salz
Pfeffer	2–3 El Balsamico	

Von den Tomaten den Stielansatz entfernen. Tomaten halbieren. Rosmarin und Thymian fein hacken. 4 El Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Topfboden mit 1 El Zucker bestreuen und die Tomaten mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben. Knoblauch, Lorbeerblätter und die gehackten Kräuter zugeben. 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. 500 ml Wasser zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze 10–15 Min. zugedeckt garen.

3 Stiele Basilikum fein schneiden. Butter und Orangenschale kräftig verrühren, Basilikum unterrühren. Ciabatta mit der Orangen-Basilikum-Butter bestreichen, auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 5–10 Min. goldbraun rösten.

Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Aceto balsamico abschmecken. Mit Olivenöl beträufelt und mit Basilikum verziert anrichten.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Vegetarisch

Auberginen-Tarte

Für 4 Portionen

2 Auberginen	Salz	4 El Olivenöl
10 Kirschtomaten	5 Thymianstiele	Pfeffer
4 El Weißweinessig	Zucker	1 Rolle Blätterteig 275 g
50 g milder Ziegenfrischkäse		

Auberginen putzen, streifig schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Auf Küchenpapier legen und leicht salzen, nach 10 Minuten wenden und auf der zweiten Seite salzen. 10 Minuten ziehen lassen.

Auberginen trockentupfen und in einer heißen Pfanne mit 3 El Öl von beiden Seiten je 1 Minute goldgelb anbraten.

Kirschtomaten halbieren, Thymian fein hacken. Eine ofenfeste Pfanne oder runde Auflaufform (ca. 20 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Auberginenscheiben hineingeben.

Tomaten mit 1 El Öl in der ersten Pfanne kurz anbraten, mit Thymian, Salz, Pfeffer, Weißweinessig und 1 Prise Zucker würzen. Die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen und alles über den Auberginen verteilen.

Blätterteig auseinanderrollen. Ein 25 x 25 cm großes Quadrat zuschneiden und auf die Auberginen legen. Mit einem Messer mehrmals einstechen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel 20–30 Minuten goldgelb backen.

Die Tarte auf einen Teller stürzen und das Backpapier abziehen. Den Ziegenfrischkäse darüberzupfen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Bolognese vegetarisch

Für 4 Portionen

500 g gemischte Pilze	2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
1 Gemüsezwiebel	4 El Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	1 Zweig Rosmarin	4 Stiele Thymian
1 El Tomatenmark	2 Dosen geschälte Tomaten	Salz, Pfeffer, Zucker
1 Tl edelsüßes Paprika	400 g Spaghetti	100 g geriebener ital. Hartkäse

Pilze putzen und in der Küchenmaschine grob hacken. Auf einem Blech ausgebreitet im heißen Ofen bei 50 Grad (am besten Umluft) 30 Min. trocknen lassen. Inzwischen Möhren schälen, Staudensellerie putzen und Zwiebel schälen, alles fein würfeln.

Öl in einem weiten Topf erhitzen, Pilze zugeben und bei starker Hitze hellbraun rösten. Zwiebeln und Gemüse zugeben und 4 Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und zugeben. Lorbeerblätter zugeben. Rosmarinnadeln und Thymian sehr fein hacken und untermischen. Tomatenmark unterrühren. Tomaten zugeben und grob zerstoßen. 400 ml Wasser zugeben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Paprikapulver würzen. Aufkochen und bei mittlerer Hitze 25 Min. schmoren.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen, abtropfen lassen und in einer großen Schüssel mit der Sauce mischen. Mit geriebenem Käse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 19. Januar 2013

Bratnudeln mediterran

Für 4 Portionen

250 g Spaghetti	Salz	200 g Kohlrabi
150 g Möhren	100 g Petersilienwurzel	150 g Spargel (grün und weiß)
1 rote Paprikaschote	4 Frühlingszwiebeln	50 g junger Blattspinat
4 Stiele Petersilie	6 El Olivenöl	2 Stiele Thymian
1 Knoblauchzehe	250 ml Vollmilch	Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse	1 Tl Bio-Zitronenschale	einige Basilikumblätter

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb geben, abschrecken und abtropfen lassen.

Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzel schälen. Kohlrabi halbieren und in Scheiben schneiden. Möhren und Petersilienwurzel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die holzigen Enden vom Spargel entfernen. Weißen Spargel ganz, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Beides schräg in dünne Scheiben schneiden. Paprika vierteln, putzen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße und Hellgrüne in Ringe schneiden. Blattspinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken.

3 El Öl in einem Wok oder einer Pfanne sehr stark erhitzen. Zuerst Kohlrabi, Möhren und Petersilienwurzeln darin anbraten. Paprika und Spargel zugeben und 7 Min. unter Rühren mitbraten. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Beides mit der Milch in einem Topf aufkochen.

3 El Öl in einer beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Nudeln darin unter gelegentlichem Rühren 3–4 Min. knusprig braten. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlingszwiebeln, Petersilie und Spinat zugeben. Nudeln untermischen.

Ziegenfrischkäse und Zitronenschale zur Milch geben und mit dem Schneidstab schaumig mixen. Mit Salz abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit dem Ziegenkäseschaum beträufeln. Mit etwas Basilikum bestreut servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2013

Curry-Couscous

Für 4 Portionen

350 ml Gemüsebrühe	200 g Couscous	30 g getrocknete Cranberrys
2 Möhren	200 g Blumenkohl	4 Frühlingszwiebeln
10 g frischer Ingwer	3 El Olivenöl	Salz
Zucker	1 Tl Currypulver	1 El Butter
Zitronensaft		

Brühe aufkochen. Couscous und Cranberrys zugeben, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten quellen lassen.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und in sehr dünne Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Möhren, Blumenkohl und Zwiebeln darin

2 Minuten andünsten, Ingwer untermischen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Zucker und Currypulver würzen. Butter zugeben und alles 3 Minuten dünsten. Mit Zitronensaft abschmecken. Couscous untermischen.

Tim Mälzer am 12. Oktober 2012

Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus

Für vier Personen

Buttermilch:

500 g Buttermilch 5 g Agar Agar 5 Blatt Gelatine

Dressing:

2 Kopfsalate 1 Bund Petersilie, glatt Olivenöl
Zucker Pfeffer Salz

Gemüse:

200 g Zuckerschoten, dick 100 g Eierradieschen 300 g Kohlrabi, klein, weich
100 g Fingermöhren, gelb 100 g Fingermöhren, beta 100 g Fingermöhren, Urkarotte
100 g Fingermöhren, orange 100 g Fingermöhren, weiß 2 Stück Staudensellerie, fein
Salz

Anrichten:

1 Bund Schnittlauch 1 Bund Zitronenmelisse 1 Bund Kerbel

Buttermilch::

Buttermilch abnehmen und das Agar Agar darin auflösen und danach vorsichtig erwärmen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die warme Buttermilch geben und auflösen. Nun die Buttermilch, zuerst tropfenweise, in die warme Buttermilch eingießen und alles gut verrühren. Diese Masse in ein beliebiges Gefäß füllen und im Kühlschrank kühl stellen und erstarren lassen.

Dressing:

Den Kopfsalat gründlich waschen und die Blätter etwas klein schneiden. Die Petersilie ebenfalls waschen und zupfen. Beides in einem Entsafter entsaften und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zucker abschmecken.

Gemüse:

Zuckerschoten, Eierradieschen, Kohlrabi, verschiedene Fingermöhren und Staudensellerie je nach Wunsch in kochendem Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken.

Anrichten:

Das Gemüse gefällig auf einem Teller drapieren und mit dem Dressing begießen. Das Buttermilchmus auf das Gemüse geben und mit Schnittlauch, Zitronenmelisse und Kerbel garnieren.

Tim Mälzer am 16. März 2012

Gemüse-Lasagne

Für 6 Personen

2 El Butter	2 El Mehl	Salz
Pfeffer	Muskat	ca. 900 ml Milch
300 g Hokkaidokürbis	1 Zucchini (300 g)	10-11 El Öl
3 Tomaten	200 g Champignons	1 Stange Lauch
1 kleiner Spitzkohl (ca. 300 g)	80 g geriebener Parmesan	17 Lasagneplatten
200 g mittelalter Gouda (geraspelt)		

Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 15–20 Min. köcheln lassen.

Kürbis entkernen und in schmale Spalten schneiden. Zucchini putzen und längs in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen, mit 3 El Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad Oberhitze auf der 2. Schiene von oben 15–18 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Danach das Gemüse aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 180 Grad Ober- und Unterhitze regulieren.

Inzwischen Tomaten in Scheiben schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen, längs vierteln und grob schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohlhälfte halbieren, Strunk ausschneiden. Spitzkohl zuerst in Streifen, dann in grobe Stücke schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und aus der Pfanne nehmen. 2 El Öl in die Pfanne geben, Lauch und Spitzkohl darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Erst etwas Olivenöl, dann eine dünne Schicht Béchamelsauce in eine Auflaufform (28 x 23 cm) geben und mit 21 Lasagneplatten auslegen. Darauf die Hälfte der Tomaten verteilen und mit 1-2 El Parmesan bestreuen. Etwas Béchamel darauf verteilen, mit 3 Lasagneplatten belegen, Pilze daraufschichten, mit Parmesan bestreuen. Mit der restlichen Béchamel, den restlichen Gemüsesorten, Lasagneplatten und Parmesan genauso verfahren und in die Form schichten. Die letzte dünne Schicht besteht aus Béchamel. Alles großzügig mit Gouda bestreuen, gut andrücken und mit 1-2 El Olivenöl beträufeln. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der unteren Schiene 35-45 Min. backen (Umluft nicht empfehlenswert).

Tim Mälzer am 12. 03. 2011

Kürbis-Frittata

Für 4–6 Personen

1 Butternuss-Kürbis (ca. 800 g)	2 Stangen Lauch	2 El Öl
10 Eier (Kl. M)	50 ml Milch	80 g geriebener Parmesan
Salz	Pfeffer	frisch ger. Muskatnuss

Kürbis längs halbieren. Mit einem Esslöffel entkernen und mit einem scharfen Messer schälen. Das Kürbisfleisch 1 cm groß würfeln. Lauch putzen, das Weiße und Hellgrüne gründlich waschen, trocknen und in halbe Ringe schneiden.

Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne (ca. 20 cm Ø) erhitzen. Kürbis darin unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer bis starker Hitze 3 Min. braten. Lauch zugeben und 5–8 Min. weiterbraten.

Inzwischen Eier, Milch und Manchego verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiermasse über das Gemüse gießen und im heißen Ofen bei 180 Grad (160 Grad) ca. 15–20 Min. stocken lassen. Aus der Pfanne lösen, in Stücke schneiden und mit Endiviensalat servieren.

Tim Mälzer am 04. 02. 2012

Pilz-Ragout

Für 4 Personen

500 g gemischte Pilze	1 Bund Schnittlauch	4 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	Zitronensaft
150 g geschlagene Sahne		

Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Pilze zugeben und so lange braten, bis sie hellbraun sind und die Feuchtigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Schlagsahne und Schnittlauch untermischen.

Tim Mälzer am 04. 06. 2011

Safran-Milchreis mit Feigen

Für 4–6 Portionen

0,1 g Safranfäden	250 g Rundkornreis	1 l Milch
Salz	150 g gesüßtes Weißbrot	1½ El Butter
6–7 El Zucker	3 El Pistazienkerne	5 frische Feigen
100 ml roter Portwein	1–2 Tl Zitronensaft	150 g geschlagene Sahne
1 El Honig	1–2 Stiele Minze	

Safranfäden in 3 El heißem Wasser einweichen. Reis, Milch und 1 Prise Salz in einem Topf zugedeckt unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Safran mit dem Sud zugeben. Bei sehr milder Hitze zugedeckt 20 Min. quellen lassen.

Weißbrot klein würfeln. ½ El Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Brotwürfel zugeben, mit 2 El Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze goldgelb rösten. Inzwischen die Pistazienkerne klein hacken. Zu den Brotwürfeln geben und kurz mitrösten. Alles auf einen Teller geben.

Pfanne auswischen und 1 El Butter darin erhitzen. 1 El Zucker und die Feigen mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben und goldgelb karamellisieren. Feigen wenden und mit Portwein ablöschen. 1–2 Min. einkochen und mit etwas Zitronensaft würzen.

Den Milchreis mit 3–4 El Zucker würzen. Kurz vor dem Servieren die Schlagsahne untermischen. Den Milchreis mit den Croûtons und den Feigen anrichten. Mit etwas Honig und dem Feigensud beträufelt und mit Minze verziert servieren.

Tim Mälzer am 31. März 2012

Verschiedenes

Brot-Knöpfe

Für 4 Personen

1 1/2 altbackene Brötchen 4 El Butter 1 Zwiebel
50 g durchwachsener Speck 1/2 Bund Petersilie 2 El Öl
Salz

Brötchen klein würfeln und in 2 El Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig rösten. Zwiebel und Speck fein würfeln. Die Blättchen von der Petersilie zupfen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebeln zugeben und glasig braten. Petersilie untermischen. Spätzleteig herstellen. Brotwürfel und Speckmischung zugeben und vorsichtig unterheben. Reichlich Salzwasser in einem hohen Topf aufkochen. Den Teig mithilfe eines Esslöffels portionsweise abstechen und ins heiße Wasser gleiten lassen. Bei mittlerer Hitze 3 Minuten gar ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. 2 El Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen und die Brotknöpfe darin knusprig braun anbraten.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Coca - Spanische Pizza

Für 6–8 Personen

12 g frische Hefe Zucker 250 g Mehl
Salz 10 El Olivenöl 1 Eigelb (Kl. M)
1 gelbe Paprikaschote 1 rote Paprikaschote 2 weiße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen 20 g Blattspinat

Hefe und 1 Prise Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, 1 Tl Salz, 6 El Olivenöl, Eigelb und Hefemischung in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.

Inzwischen Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch in Scheiben schneiden.

Den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Anschließend in 1 cm breite Streifen schneiden.

2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten, salzen, dann herausnehmen. Spinat in derselben Pfanne mit 1 El Öl kurz anbraten, salzen und herausnehmen. Paprikastreifen ebenfalls mit 1 El Öl anbraten und 2 Min. dünsten, salzen und aus der Pfanne nehmen.

Den Teig kurz durchkneten und mit einem Rollholz ca. 40 x 30 cm groß ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Zwiebeln, Knoblauch, Spinat und Paprika darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene ca. 30 Min. backen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und heiß oder kalt servieren. Zur Zubereitungszeit kommen noch Geh- und Backzeit.

Tim Mälzer am 09. 04. 2012

Eccles Cakes a la Jamie

Für 4 Personen

1 Lorbeerblatt	1 Bio-Zitrone	1 Bio-Orange
1/2 frisch ger. Muskatnuss	1 gestr. Tl Lebkuchengewürz	5–6 El brauner Zucker
3 El Orangensaft	150 g gem. Trockenfrüchte	2 St. eingel. Ingwer
1 Tl vom Ingwer-Sirup	1/2 Apfel	16 quadr. TK-Blätterteigplatten
1 Ei (Kl. M), verquirlt	300 g Käse (Pecorino)	

Das Lorbeerblatt im Mörser fein zerreiben. Zitronen- und Orangenschale abreiben. Mit Muskat, Lebkuchengewürz und 3 El braunem Zucker zum Lorbeerblatt geben und alles fein zerreiben. Orangensaft zugeben.

Aprikosen und Ingwer fein hacken, dann die Trockenfrüchte mit Ingwersirup und der Gewürzmischung in eine Schüssel geben.

Den Apfel 1 cm groß würfeln und unter die Trockenfrüchte mischen. Aus den Blätterteigplatten 16 Kreise (10 cm Ø) ausstechen. Je 1 El Füllung in die Mitte der Teigscheiben setzen, den Teig darüber verschließen und dabei die Ränder gut zusammendrücken.

Die Eccles Cakes mit der Öffnung nach unten auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und auf der Oberseite mit Ei bepinseln. Mit einem Messer dreimal einschneiden. Mit 2–3 El braunem Zucker bestreuen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 15–20 Minuten goldgelb backen. Mit etwas Käse servieren.

Tim Mälzer am 17. 12. 2011

Glüh-Cidre

Für 8 Personen

2 l lieblicher Cidre	2 Zimtstangen	4 Kapseln Sternanis
Saft von 1 Orange	Zucker nach Belieben	

Cidre in einem großen Topf mit den Gewürzen erhitzen und bei milder Hitze 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Orangensaft durch ein Sieb in den Cidre gießen. Nach Belieben mit etwas Zucker würzen.

Tim Mälzer am 03. 12. 2011

Spinat-Ricotta-Tarte

Für 4 Personen

600 g Blattspinat	3 Eier (Kl. M)	375 g Ricotta
3 El Semmelbrösel	Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	1 Pk. Yufka-Teig	80 g flüssige Butter
1 rote Zwiebel	8 Basilikumblätter	2–3 El Pfirsichkonfitüre
2–3 El Zitronensaft	3 El Olivenöl	

Spinat putzen, gründlich waschen und in kochendem Wasser ca. 1 Minute blanchieren. Abgießen und abschrecken. Den Spinat mit den Händen kräftig ausdrücken und anschließend grob hacken. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Ricotta, Spinat und Semmelbröseln verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Yufka-Teig in 5 Quadrate (ca. 40 x 40 cm) schneiden. Eine Tarteform (24 cm) mit Butter fetten. 1 Teigstück hineinlegen, ebenfalls mit Butter bestreichen. Die übrigen Teigstücke nacheinander darüberlegen und jeweils mit Butter bestreichen. Die Ricotta-Masse einfüllen und die Teigränder mit Butter bestreichen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 25 Minuten backen.

Inzwischen die Zwiebel sehr fein würfeln und den Basilikum fein hacken. Mit Pfirsichkonfitüre, Zitronensaft und Olivenöl verrühren, salzen und pfeffern. Die Tarte mit der Konfitüre bestreichen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 24. 09. 2011

Tomaten-Ziegenkäse-Tarte

Für 4 Personen

3 Scheiben Blätterteig	3 El Pflaumenmus	100 g Kirschtomaten
100 g Ziegenfrischkäse	1/2 Tl getr. Majoran	Salz
Pfeffer	3 El Olivenöl	

Blätterteigscheiben quer halbieren und mit einem spitzen Messer entlang der Kanten mit 1 cm Abstand zum Rand einen Rahmen einritzen. Jedes Teigstück innerhalb des eingeritzten Rahmens mit je 1 Tl Pflaumenmus bestreichen.

Tomaten in dünne Scheiben schneiden und auf dem Pflaumenmus verteilen. Ziegenkäse in kleinen Stückchen auf die Tomaten zupfen. Mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene 10–15 Min. goldbraun backen.

Tim Mälzer am 27. 08. 2011

Zitronen-Butter

Für 4 Portionen

2 Bio-Zitronen	200 g blanchierte Saubohnenkerne	2 El Zucker
50 ml Weißwein	4 Stiele Zitronenverbene	200 g Butter
Salz		

Zitronen waschen, trocknen und die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone mit dem Sparschäler dünn abschälen (oder mit dem Zestenreißer abschälen). Schale in sehr feine Streifen schneiden. Zitronen auspressen.

Die Saubohnenkerne pellen. 2 El Zucker in einer großen Pfanne goldgelb karamellisieren und mit dem Zitronensaft und Weißwein ablöschen. Die Verbenestiele dazugeben und alles auf die Hälfte einkochen.

Die kalten Butterflocken in die Zitronenreduktion rühren, salzen. Saubohnen und Zitronenstreifen untermischen.

Tim Mälzer am 25. Mai 2012

Vorspeisen

Ceviche

Für 4 Personen

400 g frisches Zanderfilet	250 ml Möhrensaft	50 ml Limettensaft
1-2 Tl Zucker	Salz	1/2 rote Chilischote
1/2 grüne Chilischote	50 g dicke Bohnen (TK)	1 kleines Bund Koriandergrün
1 Frühlingszwiebeln	4 El Olivenöl	

Fischfilet in dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte legen. Möhrensaft und Limettensaft mischen. Mit Zucker und Salz würzen. Chilischoten fein hacken und untermischen. Alles über den Fisch verteilen und 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

Bohnenkerne aus den Hülsen drücken. Korianderblättchen von den Stielen zupfen, das Weiße und Hellgrüne der Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Bohnen, Koriander und Zwiebeln über dem Fisch verteilen. Mit Olivenöl beträufeln.

Tim Mälzer am 16. 07. 2011

Curry-Wurst und Kartoffel-Chips mit Rauch-Salz

Für 4 Personen

Soße:

10 Tomaten	1 Zehe Knoblauch	0,5 Schote Chili
2 Schalotten	1 EL Ingwer, gerieben	3 EL Orangensaft
5 EL Geflügelbrühe	Currypulver	Zucker
Senfkörner	Olivenöl	Pfeffer, Salz

Currywurst:

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Rauchsalz:

200 g Meersalz	Buchenholzspäne
----------------	-----------------

Kartoffelchips:	2 Kartoffeln, groß, fest	Frittierfett
------------------------	--------------------------	--------------

Soße: Die Tomaten häuten, entkernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Die Chilischote und die Schalotten putzen und fein würfeln. Die Schalotten, etwa einen Teelöffel Chiliwürfel und den Knoblauch in Olivenöl leicht anschwitzen. Ingwer, Currypulver, Zucker und ein paar Senfkörner zugeben und kurz mitrösten. Danach mit dem Orangensaft und der Geflügelbrühe ablöschen und einmal aufkochen. Die Tomatenwürfel zugeben, kurz durchkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Curry-Wurst: Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörserter Gewürzen unter die Kalbsfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Rauchsalz: Buchenholzspäne in einem Topf zum Rauchen bringen. Das Salz in ein feuerfestes Gefäß füllen und anschließend in die rauchenden Späne stellen. Den Topf mit einem Deckel bedecken und das Ganze ohne Wärmezufuhr circa 30 Minuten ungeöffnet stehen lassen.

Kartoffelchips: Die Kartoffeln wahlweise mit oder ohne Schale (wenn sie mit Schale zubereitet werden sollen, müssen die Kartoffeln vorher gut gewaschen werden) in hauchdünne Scheiben schneiden. Anschließend vorsichtig mit einem Tuch abtrocknen, so dass keine Flüssigkeit mehr auf den Kartoffelscheiben ist. Die Kartoffelscheiben in die nicht zu heiße Friteuse (circa 175 Grad) gegeben und goldbraun frittieren. Achtung - nicht zu dunkel werden lassen, sonst schmecken sie später bitter! Herausnehmen und abtropfen lassen. Je nach Bedarf mit dem Rauchsalz würzen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012

Labskaus mit pochiertem Lachs

Für vier Personen

2 Zwiebeln, weiß	1 Dose Corned Beef	2 EL Schweineschmalz
200 ml Kalbsbrühe	400 g Kartoffeln, mehlig	1 Glas Rote Bete, 425 g
500 ml Olivenöl, nativ	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian
0,5 TL Fenchelsaat	4 Lachsfilets, à 100 g	4 Eier
25 g Butter	4 Cornichons	2 Zweige Dill
2 EL Gartenkresse	Pfeffer, Meersalz	

Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Corned Beef grob würfeln. Die Zwiebeln im erhitzten Schmalz bei mittlerer Hitze glasig schwitzen. Das Corned Beef und die Brühe dazugeben, aufkochen lassen und anschließend durch den Fleischwolf drehen. Die Kartoffeln schälen, kochen und mit der Roten Bete ebenfalls durch den Fleischwolf drehen. Alles miteinander vermengen, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Olivenöl mit dem Lorbeerblatt, Thymian und dem Fenchelsaat erhitzen und mit Pfeffer würzen. Die Lachsfilets hinein geben und bedeckt sieben bis zehn Minuten bei geringer Hitze pochieren. Die Eier in einer beschichteten Pfanne in der heißen Butter zu Spiegeleiern braten. Wer will, kann auch wachsweiße Eier kochen und diese halbiert dazugeben. Den Labskaus auf die Teller geben, den Lachs anrichten und mit den geschnittenen Cornichons, gehacktem Dill, Gartenkresse und dem Spiegelei dazu servieren.

Tim Mälzer am 28. Dezember 2012

Lauwarmes Lachs-Carpaccio

Für 4 Personen

400 g Lachsfilet, Mittelstück	7 El Olivenöl	1 rote Pfefferschote
1 kleines Bund Schnittlauch	150 g Kirschtomaten	6 El Mirin (jap. Reiswein)
5 El Sojasauce	Saft von 1 $\frac{1}{2}$ Limetten	1 $\frac{1}{2}$ Tl Zucker

Lachsfilet in sehr dünne Scheiben schneiden. Oder: 1 Stück Backpapier mit 2 El Olivenöl bestreichen. $\frac{1}{2}$ cm dicke Lachsscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Plattiereisen oder Stieltopf durch sanftes Schlagen 1–2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten.:

1 Stück Backpapier mit 2 El Olivenöl bestreichen. $\frac{1}{2}$ cm dicke Lachsscheiben portionsweise darauf verteilen und mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Plattiereisen oder Stieltopf durch sanftes Schlagen 1–2 mm dünn klopfen. Die Scheiben auf Tellern anrichten. Pfefferschote entkernen und in feine Streifen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Kirschtomaten vierteln. Alles auf dem Lachs verteilen. 5 El Olivenöl, Mirin, Sojasauce, Limettensaft und Zucker in einem Topf erhitzen. Die noch heiße Marinade über dem Lachs verteilen und sofort servieren.

Tim Mälzer am 17. 03. 2012

Pamb' Oli-Tomaten-Brot

Für 2-4 Personen

8 dicke Scheiben Weißbrot 3–4 Knoblauchzehen 2 aromatische Tomaten
Salz 4 El gutes Olivenöl

Brotscheiben auf einem Grill oder in der Grillpfanne von beiden Seiten hellbraun rösten. Knoblauchzehen halbieren und jeweils mit den Schnittflächen über die gerösteten Brotscheiben reiben. Tomaten halbieren und mit den Schnittflächen über die Brotscheiben reiben. Mit etwas Salz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Sofort servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Pulpo mit Chorizo-Chips, Paprika-Mayonnaise

Für vier Personen

Pulpo:

2 Pulpo, ca. 1 kg	1 Lorbeerblatt	1 Zehe Knoblauch
2 EL Olivenöl	1 TL Meersalz, grob	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	Olivenöl	

Chorizochips:

8 Chorizos, klein, à ca. 45 g

Kartoffelscheiben:

2 Kartoffeln, groß	Paprikapulver	Pizzagewürz
Öl		

Paprika:

1 Paprika, rot 100 g Räuchermehl

Paprika-Mayonnaise:

1 Ei	150 ml Öl	1 Zehe Knoblauch
150 g Vollmilchjoghurt	0,5 Limette, unbehandelt	Cayennepfeffer
Paprikapulver, geräuchert	Salz	

Pulpo::

Den Pulpo waschen und tropfnass mit dem Lorbeerblatt, einer angedrückten Knoblauchzehe und Olivenöl in einen großen Topf geben. Mit dem Deckel bei mittlerer Hitze aufkochen. Dann bei kleiner Hitze eine bis eineinhalb Stunden köcheln lassen. Die Arme vom weichen Pulpo teilen und in Olivenöl knusprig anbraten. Zum Schluss mit dem Pulposud ablöschen und mit Meersalz und dem Paprikapulver bestreuen.

Chorizochips:

Die Chorizos in dünne Scheiben schneiden und portionsweise in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Kartoffelscheiben:

Die Kartoffeln schälen und mit dem Messer oder mit der Reibe in dünne Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Öl und Gewürzen vermischen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Die Kartoffelscheiben bestreichen, aufs Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen circa zwölf Minuten backen.

Paprika:

Mit einem Sparschäler die Haut abschälen. Das Räuchermehl in einem Topf zum Rauchen bringen. Ein Sieb mit der geschälten Paprika darüber hängen und mit einem Deckel versehen, ohne Hitzezufuhr. Nach 30 Minuten die Paprika entnehmen, das Fleisch vom Kerngehäuse lösen und mit einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Paprika-Mayonnaise:

Das Ei mit Öl und Knoblauch in einem schmalen Messbecher mit dem Schneidstab zu einer cremigen Mayonnaise mixen. Dabei den Schneidstab kaum bewegen und nur langsam nach oben ziehen. Den Joghurt unterrühren. Mit Limettenabrieb und -saft, Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen.

Tim Mälzer am 14. September 2012

Rinder-Filet mit Champignons

Für 4 Personen

600 g Champignons	200 g Schalotten	3 Knoblauchzehen
500 g Rinderfilet	Salz	10 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 Chilischote	4 El Limettensaft
1–2 Tl Zucker	2–3 El Sojasoße	1 kleines Bund Koriandergrün

Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotten in dünne Ringe, Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.

Rinderfilet rundherum salzen. 3 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten ca. 2 Min. braun anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und fest in Alufolie einwickeln.

Weitere 3 El Olivenöl in die Pfanne geben und erhitzen. Champignons darin anbraten. Schalotten zugeben und alles ca. 5 Min. braun anbraten. Knoblauch und Butter zugeben und 2 Min. weiterbraten.

Für die Marinade die Chilischote fein hacken. Mit Limettensaft, Sojasoße und Zucker verrühren. 7 El Olivenöl unterrühren.

Rinderfilet aus der Folie nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, Pilzmischung darauf verteilen und mit der Marinade beträufeln. Mit Koriandergrün bestreut servieren.

Tim Mälzer am 15. 10. 2011

Russischer Salat

Für 4 Portionen:

700 g festk. Kartoffeln	Salz	1 El Kümmelsaat
6 Eier (Kl. M)	1 kleine Zwiebel	2 Gewürzgurken
150 g TK-Erbsen (aufgetaut)	4 El Salatmayonnaise	50 ml Gurkenwasser
1 Tl mittelscharfer Senf	Worcestersauce	10 Stangen gekochter Spargel
1 kleiner säuerlicher Apfel	150 g gekochter Schinken	Pfeffer
Gartenkresse		

Kartoffeln (am besten schon am Vortag) waschen und in kaltem Salzwasser mit Kümmel aufkochen und zugedeckt 20 Min. garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Eier in kochendem Wasser 8-9 Min. garen, abschrecken und pellen. Zwiebel und Gewürzgurken fein würfeln. Mit Erbsen, Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf und etwas Worcestersauce mischen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden und untermischen. Mind. 15 Min. durchziehen lassen.

Eier halbieren. Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Salat auf eine Platte geben, Eier, Apfel und Schinken darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit Kresse bestreut servieren.

Tim Mälzer am 03. Mai 2014

Warmes Rinder-Carpaccio

Für 4–6 Portionen

2 Schalotten	130 g kalte Butter	125 ml Weißwein
150 ml Geflügelbrühe	2 El Weißweinessig	1 Bund Rauke
4 El Pinienkerne	400 g Rinderfilet 3 mm dick	Salz, Zucker, Pfeffer
$\frac{1}{2}$ Tl Mehl	40 g gehobelter Parmesan	

Schalotten grob würfeln und in 10 g Butter in einem Topf glasig dünsten. Mit Wein, Brühe und Essig ablöschen, aufkochen und bei starker Hitze auf etwa 100 ml einkochen.

Rauke putzen, waschen und trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Rinderfiletscheiben zwischen Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen oder Stieltopf sehr dünn plattieren.

Die Reduktion durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf geben und erneut aufkochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mehl unter Rühren einrieseln lassen und erneut aufkochen. Butter nach und nach mit dem Schneebesen einrühren und schmelzen.

Etwas Sauce auf 4–6 Teller geben und das Fleisch darauf verteilen. Mit etwas Zucker bestreuen. Das Fleisch mit einem Gasbrenner kurz abflämmen.

Rauke und Pinienkerne auf dem Fleisch verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan darüber verteilen und mit der restlichen Sauce beträufeln.

Tipp:

Zwei Tomaten mit dem Sparschäler schälen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech im heißen Ofen bei 80 Grad (Umluft 60 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 2 Std. trocknen. Auf dem Carpaccio servieren.

Tim Mälzer am 13. April 2013

Wild

Geschmorte Kaninchen-Keulen

Für 4 Personen

4 Orangen	8 Kaninchenkeulen	8 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen	2 große Tomaten	6 El Olivenöl
Salz	Pfeffer	3 Lorbeerblätter
4 El Cognac		

Kaninchenkeulen im Gelenk teilen. 2 Zwiebeln würfeln, 6 Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren und auf einer Haushaltsreibe so reiben, dass die Schale übrig bleibt.

3 El Öl in einer großen hohen Pfanne erhitzen. Die Kaninchenkeulen darin rundherum hellbraun anbraten. Salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Tomaten zugeben, kurz aufkochen und alles aus der Pfanne nehmen.

3 El Öl in die Pfanne geben, Zwiebelstreifen zugeben und 10 Min. braten. Lorbeerblätter, Kaninchenmischung und Cognac zugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze 30 Min. offen schmoren. Salzen und mit Weißbrot servieren.

Tim Mälzer am 08. 04. 2012

Wild-Gulasch

Für 4 Personen

4 Kapseln Kardamom	1 Sternanis	2 Nelken
5 Pimentkörner	5 Wacholderbeeren	1/2 Tl Fenchelsaat
1/2 Tl schwarzer Pfeffer	1/2 Tl Koriandersaat	1,5 kg Wildschweinfleisch
2 Zwiebeln	150 g durchw. Speck	6 El Öl
1 1/2 El Mehl	1 El Butter	200 ml Malzbier
500 ml Fleischbrühe	1 Bouquet-garni	Salz und Pfeffer

Die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett 1–2 Minuten rösten und in einen Teebeutel füllen. Gut verschließen.

Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. Dabei Sehnen und Fett entfernen. Zwiebeln würfeln. Speck in 2 cm große Stücke schneiden.

Fleisch in 2 Portionen in einem heißen Bräter mit jeweils 2 El Öl rundherum scharf anbraten und salzen. Anschließend aus dem Bräter nehmen.

2 El Öl im Bräter erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz anbraten. Mehl und Butter zugeben und unter Rühren anschwitzen. Mit Malzbier ablöschen. Fleisch und Gewürzbeutel zugeben, mit Wildfond auffüllen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 1½–2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde das Bouquet garni zugeben.

Das Gulasch evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Spätzle servieren.

Tim Mälzer am 29. 10. 2011

Wurst-Schinken

Birnen, Bohnen und Speck Mälzer Style

Für vier Personen

1 Zwiebel	400 g Speck, durchwachsen	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	5 Pimentkörner	100 g Panko
400 g Bohnen, grün, frisch	4 Kochbirnen	100 ml Weißwein
0,5 Stange Zimt	0,5 Schote Vanille	1 Bund Petersilie
1 TL Bohnenkraut, gehackt	1 Limette	Butterschmalz, Pfeffer
Olivenöl, Zucker, Salz		

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Speck, Thymian, Lorbeerblatt, Piment und Zwiebelwürfel in einen halben Liter Wasser geben, zum Kochen bringen und auf niedriger Temperatur circa 35 Minuten garen. Den Speck heraus nehmen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Panko wenden, fest andrücken und die Scheiben dann in Butterschmalz von beiden Seiten knusprig anbraten. Die grünen Bohnen waschen, putzen und in reichlich kochendem, kräftig gesalzenem Wasser bissfest kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Die Birnen vierteln und entkernen. Den Weißwein mit 250 Milliliter Wasser in einen Topf gießen. Die Zimtstange, etwas Zucker und die Vanilleschote hinzugeben. Die Marinade kurz aufkochen und die Birnen bei kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel darin ziehen lassen. Die Bohnen mit Salz, Zucker, Pfeffer, Olivenöl, Petersilie, Bohnenkraut und Limettensaft kräftig abschmecken und lauwarm auf den Teller geben. Die Birnenspalten zugeben und den gebratenen Speck darüber legen.

Tim Mälzer am 05. Oktober 2012

Curry-Wurst mit Pommes

Für 4 Portionen

4 gebrühte Kalbsbratwürste	6 El Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 rote Pfefferschote	20 g frischer Ingwer	2–3 Tl scharfes Currypulver
150 ml Cola	3 Dosen-Tomaten (à 400 g)	Salz, Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden und in einer Pfanne mit 3 El Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen die Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 El Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten zugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Die Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren. Dazu passen Pommes frites.

Tim Mälzer am 17. November 2012

Curry-Wurst

Für 4 Personen

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörserten Gewürzen unter die Kalbsfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012

Kochschinken-Carpaccio, Walnuss-Petersilien-Vinaigrette

Für 4 Personen

300 g gekochter Schinken	3 El Walnusskerne	Salz
1-1 El Honig	3 El milder Weißweinessig	5 El Olivenöl
1 kleiner Bund Petersilie	1-2 Tl mittelscharfer Senf	50 g geputzte Wintersalate

Die dünnen Schinkenscheiben auf einer Platte wie ein Carpaccio verteilen. Walnüsse grob hacken oder mörsern und in einem kleinen Topf ohne Fett rösten und salzen. Honig zugeben, einmal aufkochen und mit Essig ablöschen. Öl zugeben. Petersilie fein hacken und zugeben. Senf zugeben und alles zu einer cremigen Vinaigrette verrühren.

2/3 der Vinaigrette über dem Schinken verteilen. Salate mit der übrigen Vinaigrette mischen und mittig auf den Schinken geben. Nach Belieben mit geröstetem Brot servieren.

Tim Mälzer am 08. 01. 2011

Krautfleckerl mit Schinken

Für 4 Personen

500 g Weißkohl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
6 El Öl	2 Tl edelsüßes Paprikapulver	2 Tl getrockneter Majoran
1½ Tl Zucker	150 ml Geflügelbrühe	Pfeffer
Salz	200 g Lasagneblätter	150 g gekochter Schinken
100 g Bergkäse	2 El Kürbiskerne	

Weißkohl putzen und in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in feine Streifen, Knoblauchzehe in dünne Scheiben schneiden. 4 El Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Paprikapulver, Majoran und Zucker zugeben und kurz mitdünsten. Geflügelbrühe zugießen und aufkochen. Kohl untermischen, pfeffern, salzen und 10–15 Min. bei starker Hitze schmoren.

Inzwischen die Lasagneblätter grob zerbrechen und in reichlich kochendem Salzwasser unter gelegentlichem Rühren 5–8 Min. garen. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Schinken erst in Streifen, dann in 2 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne mit 2 El Öl knusprig braun anbraten. Schinken zusammen mit den Nudeln unter den Kohl mischen. Alles in eine Auflaufform geben. Käse raspeln und über die Kohlmischung streuen. Kürbiskerne darübergabe und im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) ca. 10 Min. überbacken.

Tipp: Mit etwas Kürbiskernöl beträufelt servieren!

Tim Mälzer am 08. 10. 2011

Spaghetti alla puttanesca

Für 4 Portionen

80 g durchwachsener Speck	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	1 Sardellenfilet, in Salz	200 g Kirschtomaten
60 g schwarze Oliven, mit Stein	0,5 Bund krause Petersilie	200 g Spaghetti
Salz	3 EL Olivenöl	2 TL Tomatenmark
1,5 EL Kapern		

Speck würfeln. Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch, Chili und das abgespülte Sardellenfilet hacken. Tomaten vierteln. Oliven entsteinen und halbieren. Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und hacken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 2 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sardellen zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. mit braten. Tomatenmark einrühren und kurz rösten. Tomaten, Oliven und Kapern zugeben und 5 Minuten mitdünsten. Nudeln abgießen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Nudelwasser zum Tomatensugo in die Pfanne geben und aufkochen. Nudeln und Petersilie untermischen und evtl. mit Salz nachwürzen.

Tim Mälzer am 29. Dezember 2012

Speck-Nudeln mit Sauerkraut-Rahm

Für 3-4 Portionen

100 g durchw. Speck	2 Zwiebeln	500 g Sauerkraut
250 g kurze Nudeln	Salz	4 El Olivenöl
1 El Butter	1/2 El Zucker	100 ml Geflügelbrühe
200 ml Schlagsahne	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
1 Tl Kümmelsaat		

Speck in Streifen, Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Das Sauerkraut sehr gut ausdrücken. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Speck mit 2 El Olivenöl in einer Pfanne hellbraun braten, Zwiebel zugeben und 2 Min. mitbraten. Alles aus der Pfanne nehmen. 2 El Olivenöl in die Pfanne geben und das Sauerkraut anbraten. Butter und Zucker untermischen und bei mittlerer Hitze hellbraun rösten. Brühe und Sahne zugießen und aufkochen. Zwiebel-Speck-Mischung zugeben.

Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken. Sauce mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, Petersilie untermischen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und unter die Sauce mischen.

Tim Mälzer am 08. März 2014

Wirsingstrudel mit Speck

Für 4-6 Portionen

200 g Mehl plus 1 El Mehl	50 g feiner Nudelgriß	2 Eigelb (Kl. M)
1 Ei (Kl. M)	2 El Olivenöl	Salz
800 g Wirsing	100 g durchwachsener Speck	20 g frischer Ingwer
3 El Öl	300-400 ml Hühnerbrühe	4 Stiele Thymian
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer	1/2 Tl Fenchelsaat
250 ml Schlagsahne		

200 g Mehl und Griß mischen, 2 Eigelb, 1 Ei, Olivenöl, 1 Prise Salz und 4 El kaltes Wasser zugeben, erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt mind. 1 Std. kalt stellen.

Wirsing putzen und den Strunk keilförmig herauschneiden. Die Blätter in dünne Streifen schneiden. Speck würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Öl in einem großen Topf erhitzen und den Wirsing darin mit wenig Farbe anbraten. Speck zugeben und kurz mitbraten. Salzen und den Ingwer zugeben. Mit Brühe ablöschen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zugeben. Mit Muskat, Pfeffer und Fenchelsaat würzen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. offen schmoren. Mit 1 El Mehl bestäuben und unterrühren. Sahne zugießen und erneut aufkochen. Weitere 5 Min. schmoren.

Wirsing in einem Sieb abgießen, dabei den Schmorsud auffangen. Wirsing lauwarm abkühlen lassen.

Nudelteig auf einer mit Griß bestreuten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Wirsing darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Teig über dem Wirsing aufrollen.

Die Rolle in 3-4 cm breite Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form (ca. 24 cm Ø) setzen. Den aufgefangenen Schmorsud mit Salz abschmecken und zu den Strudelscheiben gießen. Auf einem Rost im heißen Ofen bei 200 Grad im unteren Drittel 40 Min. garen (Umluft nicht empfehlenswert). Mit der Tomatensauce servieren.

Tim Mälzer am 06. April 2013

Wurst-Auflauf aus Bratwurst

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmelsaat
200 ml kräftige Fleischbrühe	4 Bratwürste a 150 g	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 Tl Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und ca. 20–25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und ca. 5 Minuten hellbraun karamellisieren. Fleischbrühe zugießen und aufkochen.

2 El Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Butter zugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20–25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 05. 11. 2011

Wurst-Auflauf

Für 4 Portionen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 El Öl	1 Tl Zucker	1 Tl Kümmelsaat
200 ml kräftige Fleischbrühe	1 ungebrühte Bratwurstschnecke	100 ml Milch
2 El Butter	Muskat	

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 Tl Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und ca. 20–25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und ca. 5 Minuten hellbraun karamellisieren. Fleischbrühe zugießen und aufkochen.

2 El Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Milch und Butter zugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20–25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 24. Mai 2014

Index

- Aal, 30
- Apfel, 62–65, 68, 69, 71
- Aprikosen, 22
- Aubergine, 3, 26, 27, 92
- Auflauf, 120
- Austern, 56

- Bananen, 15
- Bauch, 75, 77
- Beeren, 16, 22
- Birnen, 14
- Biskuit, 14
- Blätterteig, 92
- Blumenkohl, 88, 93
- Bohnen, 26, 35, 69, 103, 106
- Braten, 76
- Brathähnchen, 38
- Bratklops, 40, 43, 45
- Bratwurst, 120
- Brokkoli, 27
- Brot, 9, 100, 109
- Brust, 58, 59
- Burger, 40
- Butter, 80, 100, 102, 103

- Carpaccio, 108, 112
- Ceviche, 106
- Chicoree, 62
- Chili, 81
- Chinakohl, 84
- Couscous, 93
- Curry, 93
- Curry-Wurst, 116, 117

- Eier, 65, 68, 71, 94, 96
- Eintopf, 85, 86, 88
- Eisberg, 40
- Ente, 34
- Enten-Brust, 34
- Erbsen, 2, 8, 48, 66, 71, 111
- Erdbeeren, 15

- Filet, 49, 59, 60

- Fisch, 86, 108
- Fisch-Filet, 106, 108
- Fleisch, 49, 53, 58, 60, 72, 76, 86–88, 102, 107
- Fleisch-Filet, 111, 112
- Früchte, 16, 22
- Frikassee, 36
- Frischkäse, 92, 93

- Gans, 38
- Garnelen, 56
- Geflügel, 69, 87, 107, 112
- Gnocchi, 11
- Grieß, 16
- Gulasch, 114
- Gurke, 40, 62, 64, 65, 111

- Hähnchen, 35
- Hähnchen-Schenkel, 36, 37
- Hühner-Brust, 36
- Hackfleisch, 42, 44–46
- Himbeeren, 15
- Huhn, 34

- Käse, 62, 67, 68, 84, 92, 95, 96, 112
- Kürbis, 5, 60, 63, 95, 96, 118
- Kabeljau, 28
- Kabeljau-Filet, 29
- Kalb, 40, 43
- Kaninchen, 114
- Kartoffeln, 4, 11, 64, 65, 68, 86, 107, 108, 110
- Kaviar, 27
- Keule, 52
- Knödel, 9
- Knoblauch, 81
- Kohl-Roulade, 44
- Kohlrabi, 48, 93, 94
- Kokos, 15
- Kraut, 67, 118
- Kresse, 62, 70, 71
- Kuchen, 14, 16, 18, 101

- Lachs, 29, 108

Lachs-Filet, 27, 31
 Lasagne, 95, 118
 Lauch, 95, 96
 Limette, 80
 Linsen, 34

 Möhren, 2, 3, 6, 11, 26, 28, 48, 53, 56, 58, 62,
 69, 70, 86, 87, 92–94, 106
 Mandarinen, 19
 Mandeln, 16
 Mango, 67
 Mangold, 42, 88
 Maronen, 63
 Mascarpone, 14
 Meeresfrüchte, 56, 70, 87, 88, 110
 Melone, 84
 Mett, 116
 mit-Alkohol, 101, 103
 Mousse, 19
 Mozzarella, 72
 Muscheln, 56

 Nüsse, 101, 102
 Nacken, 74, 77
 Nudeln, 5, 7, 46, 56, 84, 92, 93, 118, 119

 Obst, 81, 101–103, 107, 111
 Ochse, 58, 59
 Orangen, 14, 15, 19

 Püree, 5, 6
 Paprika, 3, 6, 40, 65, 92, 93, 100
 Pastinaken, 3
 Perlhuhn, 37
 Pfeffer, 80
 Pilze, 3, 6, 36, 37, 43, 59, 60, 84–86, 95, 96,
 111
 Pizza, 100, 110
 Pommes-frites, 7, 9
 Poularden-Brust, 36
 Pudding, 18, 23

 Räucherfisch, 30
 Rüben, 3, 11
 Rücken, 53
 Radieschen, 45, 62, 64, 66, 68, 69, 71, 94
 Ragout, 48, 96
 Ravioli, 7
 Reis, 3, 8, 42, 56, 86, 87, 97
 Rettich, 30, 87
 Rind, 65, 68
 Rinder-Hack, 41

 Roastbeef, 60
 Rosenkohl, 69, 70
 Rostbraten, 60
 Rote-Bete, 69, 70, 87, 108
 Rotkraut, 69
 Rotwein, 80

 Salat, 2, 117
 Saltimbocca, 48
 Sauerkraut, 8, 119
 Schinken, 111, 117, 118
 Schmarrn, 20
 Schnitzel, 48
 Schoko, 21
 Scholle, 30
 Schoten, 7, 34, 46, 58, 59, 76, 94
 Seelachs, 26
 Sellerie, 26, 53, 58, 87, 92, 94
 sonstige, 5, 66, 67, 71
 Spätzle, 10
 Spaghetti, 92
 Spargel, 6, 10, 36, 45, 48, 64, 68, 72, 88, 93,
 111
 Speck, 116, 119
 Spinat, 4, 10, 11, 27, 31, 62, 88, 93, 100, 102
 Spitzkohl, 95
 Stampf, 4
 Steckrübe, 11
 Strudel, 17

 Tafelspitz, 49
 Tarte, 102
 Teig, 101, 102
 Teig-Taschen, 7
 Tiramisu, 14
 Tomaten, 80, 81, 89

 Weißkohl, 41, 44, 69, 118
 Wild, 62, 63
 Wildschwein, 114
 Wirsing, 119
 Wolfsbarsch, 31
 Wurst, 107

 Zander-Filet, 26
 Zucchini, 3, 5, 64, 95