

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Vincent Klink

2010-2011

144 Rezepte

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

Inhalt

Beilagen	1
Brezen-Knödel	2
Gemüse-Curry	2
Gewürz-Reis	2
Kartoffel-Würfel	3
Kohlrabi-Gemüse	3
Rahm-Sauerkraut	3
Ratatouille	4
Safran-Risotto	4
Dessert	5
Nuss-Palatschinken mit Schoko-Soße	6
Fisch	7
Brathering mit Würfel-Kartoffeln	8
Büchling im Strudel-Teig mit Gemüse-Salat	9
Dorade in Balsamico	9
Fenchel-Rotbarbe mit Rosmarin-Kartoffeln	10
Forelle im Wirsing-Blatt	11
Forellen-Filets mit Brunnen-Kresse-Füllung, Mandel-Butter	11
Gemüse-Suppe mit gerösteten Forellen-Stückchen	12
Karpfen Polnisch	12
Lachs-Forelle mit Spargel-Flan	13
Matjes-Röllchen mit Senf-Früchten gefüllt	13
Millefeuille von gegrilltem Gemüse mit Mozzarella	14
Mit Schwarzwälder Schinken gefüllte Forelle vom Grill	14

Pfirsich-Fenchel-Salat mit Räucher-Forellen-Mousse	15
Pochierte Forelle in Champignon-Riesling-Soße	15
Rotbarbe mit Fenchel-Aprikosen-Salat	16
Rote-Bete-Carpaccio mit Brandade vom Zander	16
Salat von grünem Frühling-Gemüse mit gebeizter Forelle	17
Senflauch-Gemüse mit Hecht-Frikadellen	18
Tagliatelle mit Trocken-Tomaten, Pecorino, Basilikum	18
Wanderer-Fladen mit zwei Füllungen und Forellen-Filet	19
Zander mit Kümmel-Kruste und Sahne-Filderkraut	20
Zander mit Meerrettich-Kruste und Rahm-Sauerkraut	21
Zander-Spitzkohl-Kugeln	22
Geflügel	23
Apfel-Linsen mit Gänseklein	24
Brathähnchen mit Kürbis-Chutney	25
Coq au Vin von Poularde	25
Eingelegte Auberginen mit kaltem Hähnchen	26
Enten-Brust mit Stachelbeer-Confit	26
Enten-Brust mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Püree	27
Enten-Ragout mit Kartoffel-Knödel	28
Gänse-Braten mit Rotkohl	29
Zitronen-Hähnchen in Sommer-Zwiebel-Essenz	30
Hack	31
Cannelloni in geschmolzenen Tomaten	32
Gefüllte Gemüse-Zwiebel mit Lamm-Hack	33
Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt	34
Hackfleisch-Auflauf	35
Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße	36
Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici	37
Kohl-Rouladen mit Speck	38
Lamm-Hack-Karotten-Lasagne	39
Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen	40
Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße	41

Innereien	43
Geschnetzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse	44
Schweine-Leber-Spätzle mit Würzapfel-Kompott	45
Kalb	47
Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln	48
Kalb-Steak mit Weintrauben-Soße und Pommes Dauphine	49
Kräuter-Involtini mit Polenta	50
Ossobuco mit Safran-Risotto	51
Paprika-Geschnetztes vom Kalb mit Nudeln	52
Wiener Schnitzel mit Schmorgurken	52
Lamm	53
Lamm-Rücken-Curry mit Gewürz-Reis	54
Paprika mit arabischem Lamm-Ragout gefüllt	55
Provenzalisches Lamm-Ragout	55
Meer	57
Gurken-Terrine mit Dill und Krabben-Salat	58
Jakobsmuscheln in Safran-Soße	58
Miesmuscheln in Weißwein	59
Pulpo-Kartoffel-Salat	59
Rind	61
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch	62
Labskaus mit Spiegelei	63
Rinder-Filet, Senf-Kräuter-Kruste, Bratkartoffel-Spalten	64
Rinder-Gulasch mit Paprika-Kraut	65
Rinder-Zunge mit Kardamom-Zwetschgen	66
Rumpsteak Café-de-Paris	67
Tafelspitz-Teller-Sülze	68
Zwiebel-Rostbraten mit Rotwein	69
Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle	70

Salat	71
Bohnen-Salat	72
Kraut-Salat	72
Mango-Salat	73
Scharfer Kalbfleisch-Salat	73
Schwein	75
Curry-Gulasch vom Schweine-Hals mit Gemüse-Reis	76
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree	77
Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen	78
Lauch-Linsen-Salat mit Schweine-Bäckchen	79
Medaillons vom Schweine-Filet mit Lauchstroh	80
Pfeffer-Steak mit Chicorée-Gemüse	81
Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße	81
Schweine-Filet mit Spinat-Flan	82
Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen	82
Schweine-Filet-Spieß mit Letscho	83
Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen	84
Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben	84
Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel	85
Soßen	87
Käse-Soße	88
Speck-Soße	88
Suppen	89
Asiatischer Kohl-Kokos-Sud mit Scampi	90
Fisch-Suppe mit Tomaten	90
Gemischte Knödel-Suppe mit Rind	91
Gemüse-Eintopf mit Meerrettich und Hähnchen	92
Kürbis-Suppe mit Käsestange	93
Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind	94
Pot au feu vom Winter-Gemüse mit Forellen-Klößchen	95
Radieschen-Suppe mit Schnittlauch-Klößchen	96

Reis-Topf mit Huhn und Ingwer	96
Sauerkraut-Meerrettich-Suppe mit Blutwurst-Scheiben	97
Sellerie-Creme-Suppe mit Spinat-Knödeln	97
Tomaten-Suppe mit Gin-Sahne	98
Würzige Melonen-Suppe mit Shrimps	98
Vegetarisch	99
Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Creme	100
Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti	101
Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse	102
Gefüllte Zucchini-Blüten mit Tomaten-Vinaigrette	103
Gemüse-Curry mit Naan	104
Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße	105
Grünkern-Küchle mit Kohlrabi-Gemüse	106
Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade	107
Käse-Knödel mit Kraut-Salat	108
Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck	109
Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat	110
Kürbis-Ravioli in Kreuzkümmel-Soße	111
Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln	112
Ofen-Schlupfer mit Quitten	113
Paprika-Auberginen-Auflauf	114
Parmesan-Polenta mit Ratatouille	115
Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten	116
Quark-Knödel mit Mango-Salat	117
Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney	118
Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln	119
Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse	119
Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade	120
Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln	121
Zucchini-Curry	122
Zuppa-Inglese	122

Wild	123
Italienisches Kaninchen-Ragout	124
Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln	125
Wild-Gulasch mit Brezen-Knödeln	126
Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi	126
Wildschwein-Medaillons mit Nuss-Kruste und Birne	127
Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree	128
Wirsing-Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Küchle	129
Wurst-Schinken	131
Gebratener Spargel mit Schinken-Spiegelei	132
Hefe-Knöpfli mit Endivien-Salat und Schinken	132
Käse-Palatschinken	133
Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße	134
Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat	135
Index	136

Beilagen

Brezeln-Knödel

Für 2 Personen

3 Brezeln vom Vortag	ca. 100 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butterschmalz	1/2 Bund Blattpetersilie	1 Prise Majoran, getrocknet
1 Ei	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Die Brezeln grob zerbrechen, mit heißer Milch übergießen und mindestens 10 Minuten quellen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz glasig dünsten und zu den Brezeln geben. Petersilie, Majoran, Ei, Eigelb untermischen, mit wenig Salz, Pfeffer, Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen einen Probeknödel formen und in siedendes Salzwasser geben. 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn der Knödel zerfällt, noch Semmelbrösel zum Teig geben; ist er zu fest, eventuell noch Ei oder etwas Milch untermengen. Dann aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen.

Vincent Klink und O. Koch, 30. Mai 2008

Gemüse-Curry

Für 2 Personen

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsestücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011

Gewürz-Reis

Für 2 Personen

80 g Basmatireis	1 Zwiebel	1/2 Zimtstange
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	3 schwarze Pfefferkörner
1 EL Butterschmalz	1 Prise Kurkuma	40 g Cashewnüsse

Den Reis gut mit kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Zimtstange in Stücke brechen und vom Kardamom die Samen auslösen. Nelken und Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. In einem Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Zimt, Kardamomsamen, Nelken und Pfefferkörner zugeben. Reis und Kurkuma zugeben und mit Wasser auffüllen. Den Reis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und unter den gegarten Reis mischen.

Vincent Klink Donnerstag, 25. Februar 2010

Kartoffel-Würfel

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, halbfest 1 Zwiebel 2 EL Butterschmalz
Pfeffer, Salz Majoran

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Pfeffer, Salz, Majoran oder Kümmel würzen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Februar 2010

Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

500 g Kohlrabi 1 EL Butter 1 TL Zucker
70 ml Gemüsebrühe 1/2 Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer, Muskat

Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Tipp: Zu den Grünkernküchle passt auch gut ein Quarkdip. Dafür 150 g Magerquark, 70 ml Milch und 1 EL Olivenöl gut verrühren, eine gewürfelte Tomate und fein geschnittenen Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 04. März 2010

Rahm-Sauerkraut

Für 2 Personen

1 Schalotte 1 EL Butter 1 TL Zucker
300 g Sauerkraut, frisch 2 Wacholderbeeren 2 Pimentkörner
100 ml Weißwein 150 ml Gemüsebrühe 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucker und danach das Sauerkraut zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken, zugeben und mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen. Sahne untermischen und zugedeckt alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 18. November 2010

Ratatouille

Für 2 Personen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Paprika
1 Zucchini	1 Aubergine	2 Fleischtomaten
1 große Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomate waschen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in 1 cm große Stücke, Knoblauch fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann die Paprika zugeben, mit anschwitzen und mit Wein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweig zugeben und 8 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Aubergine mit in den Topf geben. Die Gemüsestücke nahezu weich kochen, dann die Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 22. September 2011

Safran-Risotto

Für 4 Personen

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011

Dessert

Nuss-Palatschinken mit Schoko-Soße

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	3 Eier	200 ml Milch
1 TL Zucker	1 TL flüssige Butter	1 Prise Salz
30 ml Mineralwasser	Butterschmalz	

Für die Füllung:

80 g ganze Nüsse	100 ml Sahne	40 g gehackte Rosinen
50 g Zucker	2 EL Rum	Orangen-Abrieb
2 EL gehackte Nüsse		

Für die Sauce:

100 ml Milch	60 g Schokolade, halbbitter	2 Eigelb
1 EL Kakaopulver	1 EL flüssige Butter	1 EL Zucker
2 EL Rum		

Die ganzen Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann leicht abkühlen lassen und in einem Cutter fein mahlen.

Teig:

Aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker, flüssiger Butter und Salz einen glatten Teig rühren, eine Stunde ruhen lassen. Kurz vor dem Backen das Mineralwasser unter den Teig rühren. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und nach und nach aus dem Teig dünne Pfannkuchen ausbacken, diese warm stellen.

Füllung:

Die Sahne kurz aufkochen, gemahlene Nüsse, Rosinen, Zucker, Rum und Orangenschale hinzugeben und etwa 1 Minute köcheln lassen. Gehackte Nüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Auf jeden Pfannkuchen etwas Füllung und geröstete Nüsse geben und zusammenrollen.

Sauce:

Die Milch erwärmen, die Schokolade zerbrechen und in der Milch schmelzen lassen. Zunächst Eigelbe unterrühren, dann Kakao, Butter, Zucker und Rum einrühren und glatt rühren, die Masse sollte leicht binden, jedoch nicht kochen. Die Sauce über die gefüllten Pfannkuchen (Palatschinken) geben.

Vincent Klink 03. November 2011

Fisch

Brathering mit Würfel-Kartoffeln

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL grüne Pfefferkörner
1 TL Piment	1/4 l Weißwein	4 EL Weinessig
4 Lorbeerblätter	2 Gewürznelken	1 Zimtstange
2 EL Zucker	2 grüne Heringe, filetiert	Salz, Pfeffer
Mehl	1 EL Butterschmalz	

Für die Bratkartoffeln:

300 g Kartoffeln, halbfest	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
Pfeffer, Salz	Majoran	

Für die Marinade Zwiebel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. Pfefferkörner und Piment im Mörser leicht zerstoßen. Weißwein und Essig mit grünen Pfefferkörnern, Piment, Lorbeerblättern, Nelken, Zimtstange, Zucker, Zwiebel, Knoblauch und 1/2 TL Salz in einen Topf geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Heringsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils zwei Minuten braten. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischfilets noch kurz ziehen lassen. Dann in eine gut verschließbare flache Form legen (die Fischfilets sollten gerade so hineinpassen). Die Marinade angießen, sodass die Filets ganz bedeckt sind. Gut verschlossen im Kühlschrank mindestens einen Tag ziehen lassen. (Man kann sie so bis zu drei Tage ziehen lassen.) Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Schweineschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Pfeffer, Salz, Majoran oder Kümmel würzen. Die Bratheringe aus der Marinade nehmen und mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 17. Februar 2010

Bückling im Strudel-Teig mit Gemüse-Salat

Für 2 Personen

Für den Gemüsesalat:

3 Stangen Staudensellerie	200 g Karotten	100 g Erbsen (TK)
Salz	1 Schalotte	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Crème-fraîche	1 EL Zitronensaft
1 TL Zucker	Pfeffer	

Für den Bückling:

1 Mangold	Salz	1 Bückling
ca. 250 g Strudelteig	1 Eiweiß	ca. 80 ml Olivenöl

Den Staudensellerie waschen, der Länge nach halbieren und in 5 cm große Stücke schneiden. Die Karotten schälen und würfeln und Staudensellerie in reichlich Salzwasser ca. 10 Minuten blanchieren. Die Erbsen ca. 5 Minuten blanchieren. Das blanchierte Gemüse auf ein Sieb geben, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Die Schalotte schälen, fein hacken und zu dem Gemüse geben. Die Kräuter waschen, gut abtropfen lassen, fein schneiden und mit Crème-fraîche, Zitronensaft und Zucker vermengen. Das Dressing zu dem Gemüse geben, gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mangold putzen, von den Blättern den Strunk ausschneiden und diese in Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Vom Bückling die Filets heraus und diese von der Haut lösen. Dann das Fischfleisch in Stückchen zupfen. In die Mangoldblätter etwas Bückling geben und einschlagen. Strudelteig in 6 Quadrate schneiden, diese sollten so groß sein, dass sich die Mangoldpäckchen darin einpacken lassen. Mangoldpäckchen mit Strudelteig umhüllen, die Enden mit Eiweiß einstreichen und so zusammenkleben. In einer Pfanne mit Olivenöl die Päckchen goldbraun braten.

Vincent Klink Donnerstag, 18. Februar 2010

Dorade in Balsamico

Für 2 Personen

1/2 TL Wacholderbeeren	1/2 TL Pfefferkörner	1/2 TL Korianderkörner
2 EL Rohrzucker	Salz	125 ml Weißwein
2 EL Balsamico	1 Dorade	Pfeffer
ca. 150 ml Olivenöl	1 Limette	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Puderzucker	80 ml Gemüsebrühe	4 Stangen Staudensellerie

Wacholderbeeren, Pfeffer- und Korianderkörner mit Rohrzucker und 1/2 TL Salz in einen Mörser geben und gut zerstoßen, dann alles mit Weißwein in einen Topf geben und aufkochen. Den Balsamico zugeben und den Topf vom Herd ziehen. Dorade schuppen und filetieren. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils 2 Minuten braten. Dann in eine flache Schale legen, mit der Marinade begießen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Für den Salat von der Limette den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter grob abzupfen. Petersilie, Limettensaft, Puderzucker, Gemüsebrühe und etwas grob gemahlener Pfeffer in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Dann Öl untermischen, bis eine sämige Soße entsteht. Mit Salz abschmecken. Den Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. Mit dem Limettendressing marinieren. Die Fischfilets anrichten, mit etwas Marinade beträufeln und den Salat dazu reichen. Dazu passen geröstete Weißbrotscheiben.

Vincent Klink Mittwoch, 14. Juli 2010

Fenchel-Rotbarbe mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

8 kleine Kartoffeln, fest	1 Zweig Rosmarin	2 Zwiebeln
6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	2 Rotbarben
250 ml Weißwein	1 Tomate	1 Fenchelknolle
1 Schalotte	1 Msp. Safranfäden	1/2 TL Speisestärke

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und der Länge nach vierteln. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadel abstreifen. Zwiebeln schälen und vierteln. Die Zwiebel – und Kartoffelstücke in 3 EL Olivenöl in einem großen Bräter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin unterrühren und alles im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei ab und zu die Kartoffeln wenden. Die Rotbarben filetieren. Die Karkassen in einen Topf geben, mit Weißwein aufgießen und 15 Minuten auskochen, dann durch ein Sieb passieren. Tomate am Stielansatz einritzen, kurz blanchieren, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Fenchel waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Schalotte schälen und ebenfalls in feine Scheiben hobeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl mit den Fenchelscheiben anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, anschließend auf einen Teller geben und warm stellen. Den Bratensatz in der Fischpfanne mit dem passierten Weißwein-Fischfond ablöschen. Safran untermischen und alles um etwa die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce geben, aufkochen und die Sauce damit binden, Tomatenwürfel untermischen und abschmecken. Auf 2 Fischfilet die Fenchel-Schalotten geben und mit den übrigen Fischfilets wie ein Sandwich abdecken, die Fischfilets auf Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu die Rosmarin-Kartoffeln reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 08. September 2011

Forelle im Wirsing-Blatt

Für 2 Personen

4 große hellgrüne Wirsingblätter	Salz	2 Forellen
Pfeffer	3 EL Butter	1/2 TL gemahlene Koriander
1/4 l Sahne	1/8 l Weißwein	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad vorheizen). Von den Wirsingblättern jeweils den Strunk ausschneiden und die Blätter in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Die Blätter herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Forellen filetieren und die Haut entfernen. Zwei Filets pfeffern und salzen. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Forellenfilets von beiden Seiten braten. Auskühlen lassen und in Würfel schneiden. Die anderen Forellenfilets in Streifen schneiden und mit dem Koriander, etwas Salz und Sahne in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce mixen. Nun die gebratenen Forellenstücke unter die Masse geben. Je ein Wirsingblatt in die Hand nehmen und etwas Forellenmasse darauf geben, das Wirsingblatt zusammenfalten. Auf die flache Hand ein Geschirrtuch legen, das gefüllte Wirsingblatt darauf setzen, das Tuch zusammenschlagen und so zusammendrehen, dass eine Kugel entsteht. Die Wirsingkugeln in eine Auflaufform setzen, mit Butterflocken belegen, mit etwas Wein angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen. Den entstehenden Fond vor dem Anrichten in einen Topf abgießen, aufkochen und mit etwas Butter binden. Dazu passen Salzkartoffeln. Tipp: Nicht die äußeren dunkelgrünen Wirsingblätter, sondern die darunter liegenden hellgrünen Wirsingblätter verwenden. Die dunkelgrünen Blätter sind meist zu zäh.

Vincent Klink Donnerstag, 27. Januar 2011

Forellen-Filets mit Brunnen-Kresse-Füllung, Mandel-Butter

Für 2 Personen

400 g kleine Kartoffeln	Salz	2 Scheiben Toastbrot
1/2 Bund Brunnenkresse	2 EL Milch	1 Eigelb
Pfeffer, Muskat	4 Forellenfilets mit Haut	ca. 1 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	2-3 EL Butter	2 EL Mandelblättchen

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Das Toastbrot entrinden und die Brotscheiben in Würfel schneiden. Brunnenkresse abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen. Eigelb und Brunnenkresse zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermischen.

Zwei Forellenfilets enthäuten und mit der Brunnenkressemasse bestreichen, jedes Filet mit einem weiteren Filet abdecken, so dass die Haut oben ist und gut zusammendrücken. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Hautseite in Mehl drücken und in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze je ca. 4 Minuten braten. Zuerst auf der bemehlten Hautseite anbraten, dann vorsichtig wenden. Die gegarten Forellen aus der Pfanne nehmen und im Bratfett der Pfanne die Butter schmelzen. Mandeln zugeben und darin goldbraun rösten.

Fischfilets anrichten und die Mandelbutter darüber gießen. Salzkartoffeln dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 8. April 2010

Gemüse-Suppe mit gerösteten Forellen-Stückchen

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Lauchstange
1 Peperoni	1 Zucchini	2 EL Olivenöl
600 ml Gemüsebrühe	2 Blätter Salbei	1 Fleischtomate
Salz	100 ml Sahne	Pfeffer
1 Forellenfilet	1 Zweig Basilikum	

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in Scheibchen schneiden. Peperoni halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Zucchini würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte anschwitzen, Knoblauch, Peperoni, Zucchini und Lauch zugeben, kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und zugeben, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Tomate in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Suppe durch ein feines Sieb passieren. Zucchiniwürfel und Lauchscheiben beiseite legen. Sahne zur Suppe geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Forellenfilet in fingerbreite Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. In Suppenteller Lauchscheiben, Zucchini- und Tomatenwürfel als Einlage geben, die Suppe mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und angießen, Fisch obenauf geben und mit Basilikum bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 11. August 2010

Karpfen Polnisch

Für 4 Personen

1 Karpfen ca. 800g	1 Zwiebel	1 Karotte
1 Bio-Zitrone	1 Knoblauchzehe	3 EL Butter
500 ml Braunbier	1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke
1 Msp Pimentpulver	50 Saucenlebkuchen	Salz, Pfeffer

Den Karpfen filetieren, die Karkasse und die Gräten etwas kleiner hacken. Zwiebel und Karotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone gut waschen und ein dünnes Stück Schale abschneiden und diese in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen und andrücken. In einem Topf mit 2 EL Butter die Karkasse mit Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Karotte und Zitronenschale zugeben. Kurz bevor alles am Boden des Topfs anzuhaften beginnt, mit Braunbier ablöschen. Lorbeerblatt, Nelke und Piment zugeben. Lebkuchen zerkrümmeln und untermischen. Von der Zitrone den Saft auspressen, diesen ebenfalls zugeben. Alles ca. 10 Minuten kochen, dann durch ein Sieb passieren und die Sauce abschmecken. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Filets von beiden Seiten je 3 Minuten braten. Die Filets anrichten und mit der Sauce begießen. Dazu passen sehr gut Salzkartoffeln.

Vincent Klink 15. Dezember 2011

Lachs-Forelle mit Spargel-Flan

Für 4 Personen

300 g Spargel	Salz	1 Prise Zucker
3 Eier	180 ml Milch	Pfeffer
1 Prise Gemüsebrühe-Pulver	3 EL Butter	4 Forellenfilets a 150 g

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

Spargel schälen und in Salzwasser, mit einer Prise Zucker weich kochen. Abschrecken, in 1 cm lange Stücke scheiden, gut abtrocknen und etwas salzen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Bio-Gemüsebrühepulver würzen. 4 Souffléförmchen (ca. 150 ml Inhalt) mit etwas Butter ausfetten. Die Spargelspitzen nach unten nebeneinander in die Souffléförmchen stellen und die restlichen Stücke obenauf geben. Mit der Eimasse übergießen. Die Formen in ein Wasserbad geben und so im heißen Ofen ca. 30 Minuten stocken lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Forellenfilets auf der Hautseite drei Minuten in einer Pfanne mit 2 EL Butter braten, dann wenden und nochmals zwei Minuten braten. Anrichten und mit der Bratbutter übergießen. Flans aus den Förmchen stürzen und dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 28. April 2010

Matjes-Röllchen mit Senf-Früchten gefüllt

Für 2 Personen

2 Aprikosen	10 Kirschen	10 Stachelbeeren
1 Sternanis	1 TL Koriander	5 schwarze Pfefferkörner
2 EL Essig	3 EL Honig	1 TL englisches Senfpulver
4 Matjesfilets		

Aprikosen und Kirschen halbieren und die Kerne entfernen. Dann in kleine Stücke schneiden. Stachelbeeren vierteln. Sternanis, Koriander und Pfeffer im Mörser zerstoßen. Essig, Honig und die Gewürze in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Senfpulver dazugeben und weiter leicht köcheln lassen. Die Früchte untermischen und so lange köcheln lassen, bis alles zu einer sämigen Paste reduziert ist. Dann in eine Schüssel umfüllen und erkalten lassen. Die Matjesfilets auf ihren Salzgehalt prüfen, ev. wässern. Filtes leicht plattieren, mit der Paste von Senfrüchten bestreichen und aufrollen. Die Matjesröllchen mit geröstetem Weißbrot servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juni 2010

Millefeuille von gegrilltem Gemüse mit Mozzarella

Für 2 Personen

1 Möhre	1 Petersilienwurzel	ca. 160 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 Schalotten	1 Zucchini
1 roter Spitzpaprika	1 Stange Staudensellerie	200 g Mozzarella
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund Basilikum
1/2 rote Chilischote	1 EL Pinienkerne	40 g Pecorino
1/2 Sardellenfilet	1/2 TL Kapern	

Möhre und Petersilienwurzel waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einer Grillpfanne mit je 1 EL Olivenöl separat langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen, Zucchini waschen und beide Gemüse ebenfalls in dünne Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne mit je 1 EL Olivenöl separat langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch vierteln, ebenfalls in einer Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Staudensellerie waschen, in dünne Scheiben schneiden und auch diese in einer Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Eine ofenfeste Form mit Olivenöl ausfetten. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und die Gemüsescheiben mit den Mozzarellascheiben in die Form schichten. Thymian- und Rosmarinzwig mit einlegen und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten garen. Für das Pesto Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Von der Chilischote die Kerne austreichen, das Fruchtfleisch grob schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Pecorino fein reiben. Basilikumblätter, Chili, Pinienkerne, Pecorino, Sardellenfilet und Kapern mit ca. 100 ml Olivenöl in einen Mixbecher geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Mozzarella-Gemüse auf Tellern anrichten und das Pesto angießen.

Vincent Klink Donnerstag, 04. August 2011

Mit Schwarzwälder Schinken gefüllte Forelle vom Grill

Für 2 Personen

2 frische Bachforellen	2 Scheiben Kastenweißbrot	4 Stiele glatte Petersilie
50 g Schwarzwälder Schinken	1 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskatblüte	1 EL Olivenöl

Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. In der Bauchhöhle links und rechts des Rückgrats die Gräten einritzen und anschließend das Rückgrat heraus filetieren. Mit den beidseitigen Bauchgräten genauso verfahren. Evtl. eine Pinzette zu Hilfe nehmen. Die Brotscheiben zu Bröseln zerkleinern. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Schinken fein würfeln. Die Butter erhitzen, mit den Bröseln und dem Ei zerdrücken. Gehackte Petersilie und Schinken untermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatblüte würzen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Füllmasse in die Bauchhöhle der Fische geben. Den Grill auf mäßige Hitze bringen. Forellen einölen und mit Pfeffer würzen. Für 20 Minuten auf den Grill geben (nur bei ca. 90 Grad Hitze). Die Forelle sollte mehr ziehen als fest garen. Das passen Pellkartoffeln und grüner Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 19. Mai 2010

Pfirsich-Fenchel-Salat mit Räucher-Forellen-Mousse

Für 2 Personen

2 Blatt Gelatine	1 geräuchertes Forellenfilet	3 EL Gemüsebrühe
2 EL Crème-fraîche	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
1/4 Stange Lauch	3 Pfirsiche	1 rote Peperoni
1 Fenchelknolle	1 Bio-Zitrone	3 EL Olivenöl
1 EL Ahornsirup	1 Msp. Szechuan-Pfeffer	

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fischfilet sehr fein hacken. Gemüsebrühe erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit der Crème-fraîche vermischen, gehacktes Fischmus unterheben, evtl. mit dem Pürierstab noch etwas pürieren, Thymianblätter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank fest werden lassen (dauert ca. 2 Stunden). Lauch putzen in ca. 2 cm große Rauten schneiden und in Salzwasser blanchieren, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen und die Haut abziehen. Peperoni längs halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Fenchelknolle putzen, fein hobeln und mit Pfirsichspalten, Peperoni und Lauch vermengen. Von der Zitrone den Saft auspressen und zusammen mit 2 EL Olivenöl und Ahornsirup unter den Gemüse-Frucht-Salat mischen. Mit Szechuan-Pfeffer, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Salat anrichten und die Räucherforellenmousse dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 18. August 2010

Pochierte Forelle in Champignon-Riesling-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	1 kleine Knoblauchzehe	80 g Champignons
2 Bachforellen	Salz, Pfeffer	1 EL Butter
1 TL Mehl	1/8 l trockener Weißwein	1/8 l Sahne
1 Stange Lauch	150 ml Milch	1 TL Mehlbutter
1 TL grober scharfer Senf	1 TL gekörnte Gemüsebrühe	Muskat
1/2 Zitrone, unbehandelt		

Schalotte schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Forellen abwaschen, gut trocknen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ausreichend großen Pfanne die Forellen mit 1 EL Butter von beiden Seiten bei mittlere Hitze kurz anbraten. Schalotten, Pilze und angedrückte Knoblauchzehe zugeben. Alles nur kurz anschwitzen, jedoch nicht braun werden lassen. Mit Mehl bestäuben, Wein und Sahne angießen. Mit geschlossenem Deckel die Forellen 5 Minuten pochieren, dann wenden und weitere 5 Minuten zugedeckt pochieren. In der Zwischenzeit den Lauch halbieren, unter fließendem Wasser waschen, abtropfen lassen und anschließend in dünne Scheiben schneiden. Milch aufkochen, Lauch zugeben und ca. 5 Minuten in der Milch kochen. (Der Lauch sollte nicht zu weich, sondern noch ein kleines bisschen „Biss“ haben.) Dann Mehlbutter zugeben und das Gemüse damit binden. Mit Senf und gekörnter Brühe würzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Forellen herausnehmen und mit Alufolie abdecken. Die Soße aufkochen lassen, mit frisch abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Forellen mit der Soße und dem Lauchgemüse anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 31. März 2010

Rotbarbe mit Fenchel- Aprikosen- Salat

Für 2 Personen

6 frische Aprikosen	1 Fenchelknolle	1/2 Bund Schnittlauch
1 Zweig Pimpinelle	1 Zweig glatte Petersilie	1/2 Zitrone
4 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
4 Rotbarbenfilets a 50 g	2 Lorbeerblätter	

Die Aprikosen halbieren, die Kerne entfernen und Aprikosen in Streifen schneiden. Fenchelknolle fein hobeln bzw. in dünne Streifen schneiden und mit den Aprikosenstreifen vermengen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Für die Vinaigrette 3 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft und die geschnittenen Kräuter vermischen, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und die Fenchel-Aprikosenmischung damit anmachen. Rotbarbenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten (jeweils zwei Minuten) braten, ins Brat fett auch zwei Lorbeerblätter legen. Fischfilets mit dem Salat servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Juli 2010

Rote-Bete- Carpaccio mit Brandade vom Zander

Für 2 Personen

2 Knollen Rote-Bete	2 mittelgroße Kartoffeln	Salz
1 Schalotte	250 g Zanderfilet ohne Haut	40 ml Milch
20 ml Sahne	1 TL Anisschnaps	Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Estragon	5 Walnusskernhälften
1 Zitrone	4 EL Walnussöl	Zucker

Rote-Bete mit der Schale weich kochen. Aus dem Topf nehmen, etwas auskühlen lassen und unter fließendem kaltem Wasser die raue Haut abstreifen. Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen, abschütten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Schalotte schälen und fein schneiden. Zanderfilet in kleine Stücke schneiden. Milch mit Sahne und Schalotte in einem Topf aufkochen. Zanderstücke Zugeben, kurz köcheln lassen dann die Kartoffelmasse mit in den Topf geben, ca. 3 Minuten gut durchkochen und anschließend gut verrühren. Mit Anisschnaps würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben durch ein Sieb streichen. Für das Dressing Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut vermischen. Kräuter und geröstete Walnusskerne untermischen. Rote-Bete in dünne Scheiben schneiden und zwei Teller fächerförmig damit auslegen, mit dem Walnussdressing beträufeln. Von der Brandade (Zander-Kartoffelmasse) mit einem Esslöffel Nocken abstechen und jeweils 2 Nocken in die Tellermitte auf das Carpaccio setzen.

Vincent Klink Mittwoch, 15. September 2010

Salat von grünem Frühling-Gemüse mit gebeizter Forelle

Für 2 Personen

Für die Forelle:

1/2 TL Pfefferkörner geschrotet	1 Sternanis	1/2 TL Wacholderbeeren
1 TL Korianderkörner	4 frische Forellenfilets	20 g grobes Salz
20 g Zucker	1 Bund Dill	

Für den Salat:

1 Kohlrabi	Meersalz	1 Stange Staudensellerie
1 Zucchini	50 g Zuckerschoten	3 EL gepuhlte Erbsen
1 Biozitrone	2 getrocknete Aprikosen	1/2 TL Zucker
Pfeffer	3 EL Olivenöl	

Pfefferkörner, Sternanis, Wacholderbeeren und Korianderkörner in einem Mörser zerstoßen. Eine Bahn Frischhaltefolie auslegen und die Fischfilets mit der Hautseite nach unten darauf geben. Die Fischfilets mit Salz, den gemörserten Gewürzen und dem Zucker bestreuen. Den Dill fein hacken und ebenfalls über die Fischfilets streuen. Mit der überstehenden Folie alles abdecken, auf einen großen Teller geben und im Kühlschrank einen Tag einwirken lassen. Kohlrabi schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Kohlrabischeiben ca. 8 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Stangensellerie in mundgerechte Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Zucchini in Scheiben schneiden, in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Zuckerschoten und Erbsen ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Alle Gemüse in eine Schüssel geben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Aprikosen fein hacken. Zitronenschale mit Zucker, 1 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Das Olivenöl unterrühren und die gehackten Aprikosen untermischen. Das Dressing zum vorbereiteten Gemüse geben und gut vermischen. Die gebeizten Fischfilets auspacken, die Gewürze abstreifen und das Filet in schräge, dünne Scheiben auf- und von der Haut schneiden. Salat auf Tellern anrichten, Fischfiletscheiben dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 12. Mai 2011

Senflauch-Gemüse mit Hecht-Frikadellen

Für 2 Personen

1 Kartoffel	2 Schalotten	Salz
150 g Lauch	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Pfeffer	Muskat	1/8 l kräftige Gemüsebrühe
1/8 l Sahne	1 EL groben Senf	500 g Hechtfilet
1 Eigelb	1 EL Brotbrösel	1 TL Senf

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Für die Hechtfrikadellen die Kartoffel schälen, die Schalotten schälen, halbieren und mit der Kartoffel in Salzwasser weichkochen. Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben und ausbuttern. Den Lauch waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Lauch schuppenförmig in die Auflaufform schichten. Etwas pfeffern, salzen und mit geriebenem Muskat bestreuen. Mit Brühe knapp bedecken. Sahne mit dem Senf verrühren und über die Lauchscheiben geben. Bei 200 Grad im Ofen backen bis oben eine Bräunung eintritt. Fischfilet waschen, evtl. Gräten auszupfen oder diese keilförmig ausschneiden. Die Fischstücke durch den Wolf drehen. Gekochte Kartoffel und Schalotten fein hacken, mit Fisch, Eigelb, Brösel und Senf untermischen und gut kneten. Abschmecken mit Pfeffer und Salz und daraus Frikadellen formen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin braten. Mit dem Senflauchgemüse zusammen anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 09. September 2010

Tagliatelle mit Trocken-Tomaten, Pecorino, Basilikum

Für 2 Personen

1 EL Kapern in Meersalz	2 Sardellenfilets	8 getrocknete Tomaten
2 Schalotten	3 EL Olivenöl	2 EL Oliven, entkernt
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	250 g Tagliatelle
50 g Pinienkerne	4 Stiele Basilikum	50 g frisch geriebener Pecorino

Die Kapern und Sardellen in reichlich lauwarmem Wasser eine Stunde wässern. Die Tomaten 15 Minuten in Wasser einweichen. Die eingeweichten Zutaten aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. Tomaten, Sardellen, Kapern und Oliven klein hacken. 2 EL Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen, angedrückte Knoblauchzehe und die gehackten Zutaten zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm stellen. Die Tagliatelle in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen (dauert ca. 8 Minuten). Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten. Das Basilikum fein schneiden. Die Nudeln in ein Sieb geben, abtropfen lassen und sofort in den Topf zu den gerösteten Zutaten geben. 1 EL Olivenöl darüber geben und mit den Pinienkernen, dem Basilikum und dem geriebenen Käse bestreuen.

Vincent Klink Donnerstag, 22. April 2010

Wanderer-Fladen mit zwei Füllungen und Forellen-Filet

Für 2 Personen

Für den Fladen:

20 g Hefe	200 ml Wasser, lauwarm	225 g Weizenmehl
1 TL Meersalz	2 EL Olivenöl	

Ziegen-Frischkäse-Füllung:

100 g Ziegen-Frischkäse	1 EL schwarze Oliven	1 Tomate
1/2 Bund Basilikum	1 Peperoni	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Füllung mit Avocadocreme und Forelle:

1 Avocado (weich)	1 Zitrone, Saft und Schale	1 EL Schnittlauch
Salz, Pfeffer	1 geräuchertes Forellenfilet	

Den Ofen auf maximale Hitze vorheizen. Die Hefe zerkrümeln und mit dem lauwarmen Wasser gut vermengen. Mehl und Salz dazugeben. Mit der Maschine 10 Minuten langsam kneten. Anschließend das Öl unterrühren und dann den Teig in einer mit Folie dicht verschlossenen Schüssel 30 Minuten ruhen lassen. Auf einem mit Trennpapier belegten Backblech kleine Teighaufen aufbringen. Ordentlich mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. 20 Minuten gehen lassen und dann im Ofen zirka 20 Minuten braun backen. Sind die Fladen aus dem Ofen dann sollten sie unabgedeckt gut auskühlen, es sei denn man verspeist sie sofort. Für die Frischkäsefüllung zuerst den Käse mit dem Schneebesen gut durcharbeiten. Oliven, Tomate, Basilikum und Peperoni fein hacken und unter den Käse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die zweite Füllung Avocado schälen, halbieren und den Kern entnehmen. In feine Würfel schneiden. Etwas Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft und Abrieb und Schnittlauch mit der Avocado verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Solange verrühren bis wir eine cremige Konsistenz haben. Fladen halb aufschneiden und mit der Avocadocreme bestreichen. Forellenfilet darauf krümeln, fertig.

Vincent Klink Sonntag, 19. September 2010

Zander mit Kümmel-Kruste und Sahne-Filderkraut

Für 2 Personen

Für den Fisch:

2 Stängel glatte Petersilie

80 g Butter

2 Zanderfilets a 180 g

60 g Weißbrot 1 Schalotte

1 TL Kümmel Salz, Pfeffer

Für das Filderkraut:

1/2 Kopf Filderkraut (Spitzkohl) (300 g) 1 Schalotte 1 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer

100 ml Sahne

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Weißbrot grob zerkrümeln und in einem Mixer zu Bröseln zerkleinern. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Brotbrösel zugeben und rösten. Dann alles in eine Schüssel geben und ca. 60 g weiche Butter unterarbeiten. Kümmel in einem Mörser zerstoßen, mit gehackter Petersilie ebenfalls unter die Buttermasse mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Für das Sahne-Filderkraut den Kohl vierteln, putzen, den Strunk entfernen und dann sehr fein schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen (sie sollen keine Farbe annehmen). Dann den geschnittenen Kohl dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel 5 Minuten dünsten. Dann den Deckel entfernen und den entstandenen Fond einkochen lassen. Die Sahne zugeben und diese um etwas mehr als die Hälfte einkochen. Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen ofenfesten Teller (oder Form) geben und mit der Kümmelgratiniermasse ca. 5 mm dick bestreichen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen goldbraun gratinieren. Das Rahmkraut auf Tellern anrichten, den Fisch obenauf setzen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 27. Oktober 2011

Zander mit Meerrettich-Kruste und Rahm-Sauerkraut

Für 2 Personen

Für das Rahmsauerkraut:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Zucker
300 g Sauerkraut, frisch	2 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
100 ml Weißwein	150 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Für den Zander:

2 Schalotten	4 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Zanderfilets a 200 g	125 ml Fischfond
20 ml trockener Wermut	1 Zweig Thymian	1 Msp. Zitronenschale
frischer Meerrettich		

Für das Rahmsauerkraut die Schalotte schälen und fein schneiden. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Zucker und danach das Sauerkraut zugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken, zugeben und mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen. Sahne untermischen und zugedeckt alles ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Fisch Schalotten schälen und fein schneiden. Eine gewürfelte Schalotte in einer Pfanne mit 1 TL Butter goldgelb anschwitzen. Etwas abkühlen lassen und mit 2 EL weicher Butter und Semmelbröseln vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten, dann in eine Auflaufform oder auf ein Backblech geben. Die restlichen Schalottenwürfel in der Fischpfanne anschwitzen, mit Fischfond und Wermut auffüllen, Thymian zugeben und etwas einkochen lassen. Zitronenschale untermischen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1 TL kalter Butter unter die Soße rühren und diese damit binden. Meerrettich schälen und fein reiben (ca. 1 EL), dann Meerrettich unter die Butter-Schalotten-Masse rühren und diese Masse dünn auf die Fischfilets streichen. Unter der Grillschlange (oder Oberhitze) im Backofen die Fischfilets goldbraun gratinieren. Fischfilets mit der Soße anrichten und mit dem Rahmsauerkraut servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 18. November 2010

Zander-Spitzkohl-Kugeln

Für 2 Personen

1/2 Spitzkohl (ca. 400 g)	Salz	150 g Zanderfilet ohne Haut
100 ml Sahne	Pfeffer	1 TL Anisschnaps
1/2 Bund Dill	1 EL Butter	60 ml Fischfond
100 g Karotte	80 g Crème-fraîche	1 TL scharfer Senf
Zucker		

Vom Spitzkohl 6 schöne große Blätter vorsichtig ablösen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Zanderfilet in kleine Würfel schneiden, mit der Sahne mischen und kurz in den Froster stellen. Dill fein schneiden. Fisch und Sahne mit einer Prise Salz, Pfeffer und Anisschnaps in einen Cutter geben und zu einer glatten Farce verarbeiten. Evtl. noch etwas Sahne zugeben. Dill untermischen und die Masse auf die blanchierten Kohlblätter geben. Diese zu kleinen Kugeln formen und in einer Pfanne mit 1 EL Butter von allen Seiten anbraten. Etwas Fischfond angießen und die Kugeln zugedeckt bei mittlere Hitze ca. 15 Minuten schmoren. Vom restlichen Kohl den Strunk ausschneiden, den Kohl in feine Streifen schneiden und dann noch fein hacken. Karotte schälen, fein raspeln und zum gehackten Kohl geben. Crème-fraîche und Senf zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken. Die Kugeln anrichten, den angemachten Kohl dazu servieren.

Vincent Klink Dienstag, 26. Mai 2010

Geflügel

Apfel-Linsen mit Gänseklein

Für 2 Personen

Für das Gänseklein:

Hals, Flügel	Magen und Leber	1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel	1 Spritzer Apfelessig	1 Lorbeerblatt
2 EL Butter	1 EL Mehl	80 ml Weißwein
80 ml Sahne	1 TL Bio-Instant-Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	Zucker	

Für die Apfellinsen:

150 g Berglinsen	1 Apfel	Salz
2 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten	4 EL Olivenöl
1 EL Apfelessig	1 TL grober Senf	Zucker
Pfeffer		

Linsen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Gänsehals, Flügel, Magen und Leber in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse und Zwiebel schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Essig und Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt ca. 2,5 Stunden kochen. Dann alles durch ein Sieb passieren und die Brühe stark einkochen lassen. Gekochtes Fleisch in Stücke schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl untermischen und mit ca. 300 ml der einkochten Brühe aufgießen, alles gut mit dem Schneebesen verrühren, dass sich keine Klümpchen bilden. Wein und Sahne untermischen und mit Gemüsebrühepulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Fleischstücke untermischen. Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen. In der Zwischenzeit Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden. Wenn die Linsen bissfest sind, das Kochwasser salzen, die Apfelwürfel zugeben und noch 3 Minuten mitkochen, dann abschütten und Apfel-Linsen abtropfen lassen. Fasern vom Staudensellerie abziehen und Sellerie in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Staudensellerie und Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten, danach in eine Schüssel geben und die Apfel-Linsen darunter mengen. 3 EL Olivenöl mit Essig und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit die Apfel-Linsen anmachen. Gänseklein mit dem Linsensalat anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 10. November 2010

Brathähnchen mit Kürbis-Chutney

Für 2 Personen

1 Hähnchen	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2 Schalotten	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
250 ml Hühnerbrühe	1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel
1 Peperoni	2 EL Olivenöl	1 EL Zucker
1 Spritzer Weißweinessig		

Das Hähnchen in vier Teile zerlegen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Hähnchenteile rundherum anbraten. 2 Schalotten schälen, achteln und mit dem Lorbeerblatt und einen Thymianzweig dazu geben. Wenn alles rundum gut angebraten ist, die Hühnerbrühe angießen und ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit den vom Kürbis die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Zwiebel anbraten, die Kürbiswürfel zugeben und mitbraten, Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten köcheln. Peperoni, Thymianblätter, Essig und Zucker zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den geschmorten Hähnchenkeulen das Fleisch je nach Wunsch vom Knochen lösen. Hähnchen mit dem Kürbischutney anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 23. September 2010

Coq au Vin von Poularde

Für 4 Personen

1 Poularde (etwa 1200 g)	Salz, Pfeffer	1 EL Butter
2 EL Olivenöl	1/2 l kräftiger Rotwein	1/8 l Geflügelbrühe
1 TL Thymianblättchen	150 g Champignons	2 Sch. durchw. Speck
1/2 Bund glatte Petersilie	12 frische Perlzwiebeln	1 EL Olivenöl
1 TL Mehlbutter	1 Knoblauchzehe	

Die Poularde mit einer Geflügelschere zerlegen. Die Poulardenstücke salzen und pfeffern, in einem Topf mit 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl anbraten. Dann Rotwein und Geflügelbrühe zugießen, anschließend Thymian zufügen. Alles im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten schmoren lassen. Champignons vierteln. Speck in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Zwiebeln schälen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Champignons und Speckstreifen zugeben. Alles anbraten, dann warm stellen. Die Poulardenteile aus dem Topf nehmen und das Fleisch von den Knochen lösen. Den Schmorfond abschmecken und mit Mehlbutter binden. Die Fleischteile, Speck und Champignons in den Schmorfond geben. Knoblauch schälen, andrücken und untermischen. Alles einmal aufkochen, Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Coq au vin wird traditionell Baguette gegessen.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Juni 2011

Eingelegte Auberginen mit kaltem Hähnchen

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Hähnchen (ca. 1 kg)
Salz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin	5 EL Olivenöl
4 Auberginen	1 Bund Basilikum	1/2 Bund Thymian
1 Zitrone		

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Schalotte schälen und vierteln. Knoblauchzehe ungeschält andrücken. Das Hähnchen innen sowie außen salzen und pfeffern. Schalotte, Knoblauch und Rosmarinzweig in die Bauchöffnung geben. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl das Hähnchen von allen Seiten kurz anbraten, dann auf der Keule liegend in den vorgeheizten Ofen geben und garen. Nach 30 Minuten auf die andere Keulenseite wenden und weitere ca. 30 Minuten garen, bis das Fleisch durchgegart ist. Während des Garens immer wieder mit ausgetretenem Fleischsaft bestreichen. Das gegarte Hähnchen erkalten lassen und das Fleisch vom Knochen lösen. Die Auberginen in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Auberginen fünf Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Auf einem Tuch gut abtrocknen lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Saft der Zitrone auspressen. Aus 3 EL Olivenöl und Zitronensaft eine Marinade herstellen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter unterrühren. Die Auberginen darin für mindestens 15 Minuten einlegen. Das Hähnchenfleisch mit den marinierten Auberginen anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 30. Juni 2010

Enten-Brust mit Stachelbeer-Confit

Für 2 Personen

4 mittelgroße violette Kartoffeln	2 Entenbrüste, ausgelöst	Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz	1 Schalotte	20 g Butter
150 g Stachelbeeren	50 g Zucker	80 ml Weißwein
100 ml Geflügelfond	1 kleiner Brokkoli	

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen.

Die violetten Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen. Die Haut der Entenbrüste vorsichtig einritzen und die Sehnen entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrüste auf der Hautseite kross anbraten. Dann umdrehen und langsam weiter garen. Bei 80 Grad im Ofen warm stellen. Für das Stachelbeer-Confit die Schalotte schälen, fein hacken und in einem Topf Butter anschwitzen. Die Stachelbeeren und den Zucker zugeben. Mit Weißwein ablöschen und ca. 50 ml Geflügelfond zugeben. Einige Minuten kochen lassen. Wenn die Stachelbeeren eingekocht sind, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern. Die Brokkolistiele mit dem Messer so schälen, dass alle Fasern der Außenhaut weggeschnitten sind. (Die Röschen für ein anderes Gericht verwenden.) Brokkolistiele in längliche Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Stiele anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und restliche Brühe angeießen. Brokkolistiele bissfest garen. Mehrere Kartoffel- und Brokkolischeiben übereinander stapeln und so auf den Tellern anrichten. Die Entenbrüste aufschneiden und anlegen. Mit dem Stachelbeer-Confit garnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. Juli 2010

Enten-Brust mit Zwiebel-Marmelade und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	2 Entenbrüste a 200 g	Salz, Pfeffer
300 g Zwiebeln	125 g Zucker	280 ml Rotwein
10 ml Cassis-Likör	2 Schalotten	80 ml roter Portwein
1 EL Butter	Muskat	ca. 100 ml Milch
30 g flüssige Butter		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad vorheizen). Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Entenbrüste parieren und die Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Entenbrüste auf der Hautseite knusprig anbraten. Dann wenden und auf der Fleischseite nur kurz anbraten. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und ca. 10- 15 Minuten garen. Für die Zwiebelmarmelade die Zwiebeln schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker hellbraun schmelzen, Zwiebel zugeben und mit 80 ml Rotwein auffüllen und aufkochen. Cassis zugeben, etwas Salz und Pfeffer untermischen und alles sirupartig einkochen lassen. Zwiebelmarmelade mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Schalotten schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Schalotten in einen Topf geben, 200 ml Rot- und Portwein angießen und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Dann diese Reduktion durch ein Sieb passieren und mit 1 EL Butter montieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zwiebelmarmelade auf Tellern anrichten, Die Entenbrust in Scheiben schneiden und auf die Zwiebelmarmelade fächerartig auflegen. Portweinreduktion in einem Faden um das Fleisch gießen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

Vincent Klink Mittwoch, 01. Dezember 2010

Enten-Ragout mit Kartoffel-Knödel

Für 2 Personen

2 Entenbrüste mit Haut	Salz, Pfeffer	5 Schalotten
1 EL grober Dijon-Senf	1 TL Mehl	1/4 l trockener Rotwein
1/4 l brauner Geflügelfond	500 g mehligk. Kartoffeln	3 Eigelb
40 g Grieß	1 Msp. Muskat	

Die Entenbrüste salzen und pfeffern und mit der Haut nach unten in eine beschichtete Pfanne legen. Bei milder Hitze langsam ca. 10 Minuten braten, damit aus der Haut das Fett austritt. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und würfeln, das ausgetretene Fett in der Pfanne abschütten. Fleischwürfel wieder in die Pfanne nehmen und bei großer Hitze ca. 8 Minuten immer wieder schwenkend weiterbraten, herausnehmen und warmstellen. Schalotten schälen und fein hacken, mit etwas verbliebenem Bratenfett in der Fleischpfanne anschwitzen, den Senf dazugeben und noch etwas mitrösten. Mit Mehl bestäuben und dann mit Rotwein ablöschen. Geflügelfond dazugeben und so lange kochen bis die Soße eine sämige Konsistenz hat. Soße abschmecken, kurz vor dem Servieren, das Fleisch zugeben und einmal durchschwenken. Für die Kartoffelknödel Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser kochen, abschütten, etwas ausdampfen lassen und pellen. Die gepellten (noch warmen) Kartoffeln durch die Presse drücken und das Eigelb und den Grieß untermengen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Die Masse zu Knödeln formen und ca. 15 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen.

Vincent Klink 22. September 2010

Gänse-Braten mit Rotkohl

Für 6 Personen

Für die Füllung:

1/2 Toastbrot	1/8 l Milch	1 Zwiebel
150 g gekochter Schinken	1 Herz und Leber der Gans	Butter
3 Eier	2 EL Petersilie	1 EL Majoran, gerebelt
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Für die Gans:

1 junge Gans, ca. 2,5 kg	Salz	grober Pfeffer
1 Bund Röstgemüse	1 EL Mehlbutter	1/4 l Rotwein
Pfeffer, Salz		

Für den Rotkohl:

1/2 Kopf Rotkohl	2 Schalotten	30 g Gänseschmalz
1 Lorbeerblatt	1 TL grüner Pfeffer	3 EL Apfelessig
1/8 l kräftiger Rotwein	1 Msp. Wacholder	1 Nelke
1 Msp. Piment	Salz	50 g Preiselbeerkonfitüre
50 g Johannisbeerkonfitüre		

Für die Füllung das Toastbrot entrinden und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen und über die Brotwürfel geben. Mit einem Deckel zugedeckt etwas ziehen lassen. Zwiebel schälen und mit dem Schinken in Würfel schneiden. Die Innereien der Gans (Leber und Herz) ebenfalls fein würfeln und mit den Zwiebeln und dem Schinken in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit der Innereien-Zwiebelmischung zu den Brotwürfeln geben. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken, mit dem Majoran unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für die Gans, die Gans möglichst am Vortag mit der Brustseite nach oben mit reichlich Salz und Pfeffer einreiben. Den Ofen auf 180 bis 200 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Fettpolster der Gans mit einer Stricknadel oder großen Spießgabel anstecken. Die Flügel und den Hals entfernen und klein hacken. Die Füllung in die Gans geben und zunähen. Einen ausreichend großen Topf oder Bräter mit klein gehackten Flügeln und Hals bedecken, ca. ein Zentimeter hoch mit Wasser füllen, die Gans darauf geben und für ca. 1,5 Stunden in den Ofen geben. Die Gans zwischendurch mehrmals mit dem austretenden Saft übergießen und evtl. auch mal drehen. Das Röstgemüse schälen bzw. putzen, in Würfel schneiden und nach ca. 1,5 Stunden ebenfalls in den Topf geben. Die Gans weitere 1,5 Stunden garen, dabei erneut mit dem austretenden Saft übergießen und das Röstgemüse und die Knochen vom Topfboden lösen. Wenn das Gemüse dunkel wird und zu rösten beginnt, sollte es mit etwas Wasser begossen werden. Zum Gartest eine Stricknadel durch die dickste Stelle der Keule stechen und wenn sich diese leicht ein- und ausführen lässt, ist die Gans gar. Die Gans aus dem Topf nehmen, auf eine Platte geben und im geöffneten Ofen ruhen lassen. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren, in einen kleinen Topf geben, kurz (ca. 1-2 Minuten stehen lassen) und dann das Gänseschmalz abschöpfen. Den Bratensaft mit etwas Mehlbutter binden, Rotwein oder Fond der ausgekochten Gänsemägen dazugeben, aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Gans entweder mit der Geflügelschere zerteilen oder tranchieren und die Brüste entlang des Knochens abschälen. Die Füllung mit einem Esslöffel heraus stechen und mit dem Rotkohl als Begleitung servieren. Für den Rotkohl, den Kohl vierteilen, vom Strunk befreien und in möglichst dünn hobeln, am Besten mit einem Hobel oder einer Aufschnittmaschine. Je feiner der Kohl geschnitten ist, um so kürzer wird die Garzeit, die ca. 30 Minuten beträgt. Die Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit etwas Gänseschmalz anrösten. Den Kohl, Lorbeerblatt, grob gestoßenen grünen Pfeffer, Apfelessig, Rotwein, gestoßene Wacholderbeeren, Nelke, Piment und etwas Salz zugeben und bei geschlossenem Deckel köcheln

lassen. Währenddessen immer wieder das Unterste nach oben drehen. Nach ca. 15 Minuten die Konfitüren zugeben, 15 Minuten weiterkochen und mit geöffnetem Deckel mit hoher Hitze solange aufkochen bis der Saft reduziert ist. 1-2 EL Gänseschmalz unterrühren und mit Salz abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 11. November 2010

Zitronen-Hähnchen in Sommer-Zwiebel-Essenz

Für 2 Personen

1 Freilandhähnchen	1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie
6 EL Olivenöl	250 ml Weißwein	Salz
2 Zweige Thymian	1 Biozitron	Pfeffer
4 junge Gemüsezwiebeln	30 g Parmesan	2 Scheiben Kastenweißbrot

Das Hähnchen entbeinen, also Brust und Keulen auslösen, dabei jedoch bei der Brust den Flügelknochen dran lassen. Von den ausgelösten Keulen den Oberschenkelknochen auslösen. Das Knochengerippe kleinhacken. Schalotte schälen und würfeln, Sellerie in Stücke schneiden. Schalotten und Sellerie in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Knochen zugeben, jedoch keine Farbe nehmen lassen. Mit dem Weißwein und ca. 250 ml Wasser auffüllen. Mit Salz würzen und Thymian zugeben, alles ca. 15 Minuten kochen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und dann die Schale abreiben. Von den Fleischteilen mit Hilfe des Zeigefingers die Haut vom Fleisch lösen. Der äußere Rand der Haut sollte jedoch noch am Fleisch haften. In den Hohlraum zwischen Fleisch und Haut die Zitronenschale verteilen. Die Fleischteile mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, dann ca. 8 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die Keulenstücke evtl. ein paar Minuten länger als die Bruststücke garen. Die Zwiebeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl hellbraun anschwitzen. Dann die Hühnerbrühe zugeben und abschmecken. Den Parmesan fein reiben. Das Brot toasten, mit Olivenöl beträufeln und Parmesan darüber streuen. In einem tiefen Teller die gebratenen Fleischstücke anrichten und die Zwiebelbrühe angießen. Das getoastete Brot schräg durch schneiden dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Juli 2011

Hack

Cannelloni in geschmolzenen Tomaten

Für 2 Personen

250 g Hartweizenmehl	3 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl zum Ausrollen	Frischhaltefolie
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	6 Tomaten
1 Knoblauchzehe	100 g Blattspinat	Salz, Pfeffer
200 g Kalbshack	1 Zweig Thymian	3 EL Parmesan

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Ewas Teig zu einer schmalen Bahn ausrollen. (Restlicher Teig kann für andere Nudelgerichte verwendet werden.) Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Tomaten fein würfeln. Die Knoblauchzehe anquetschen, den Spinat waschen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen. Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten kochen. Dann Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbshack mit Salz, Pfeffer und Thymian gut vermengen, auf die Mitte der Teigbahn geben (die Masse kann auch in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben werden und auf die Teigbahn aufgespritzt werden). Teigbahn umklappen, die Enden verschließen und zu einer Rolle formen. Die gefüllte Teigbahn in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Die Tomatensoße zur Hälfte in eine Auflaufform geben. Die gefüllten Teigrollen in die Soße legen. Die restliche Soße darüber gießen und im Ofen 20 Minuten garen. Mit Parmesan bestreuen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 21. April 2010

Gefüllte Gemüse-Zwiebel mit Lamm-Hack

Für 2 Personen

2 große Gemüsezwiebeln	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 Brötchen	50 ml Milch	1 rote Paprika
1 Peperoni	2 EL Pinienkerne	4 Zweig Thymian
250 g Lammhackfleisch	100 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte
60 g weiße Trauben, kernlos	1 TL Speisestärke	200 ml Fleischbrühe

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die großen Gemüsezwiebeln vorsichtig schälen, ohne die darunter liegenden Zwiebelschichten einzuschneiden. Die Wurzel so abschneiden, dass die Zwiebel nicht auseinander fällt. Je eine Zwiebel auf ein Stück Alufolie setzen, salzen, pfeffern, etwas einölen, in die Folie packen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Zwiebeln aus dem Ofen nehmen, auspacken, einen Deckel abschneiden und mit einem Parisien-Ausstecher die Zwiebeln aushöhlen. Die Hälfte des ausgehöhlten Zwiebelfleischs klein hacken. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Paprika und Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die gehackten Zwiebeln, Paprika und Peperoni anschwitzen. Zuletzt die Pinienkerne zugeben. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Hackfleisch mit Ei, eingeweichtem Brot, Thymian und dem angeschwitzten Gemüse gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen. Eine Auflaufform ausfetten, etwas Gemüsebrühe angießen und die Zwiebeln hineinsetzen, ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen garen. Dabei immer wieder mit etwas Brühe begießen. (Wenn die Zwiebeln zu dunkel werden, deckt man sie mit Alufolie ab.) (Wenn von der Füllung etwas übrig bleibt, kann man daraus kleine Kugeln formen und mit in die Auflaufform legen.) In der Zwischenzeit eine Schalotte schälen und fein schneiden. Die Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Stärke mit 1 EL Fleischbrühe anrühren. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Trauben zugeben und mit Fleischbrühe ablöschen. Kurz köcheln lassen, angerührte Stärke zugeben und die Soße damit binden. Mit Pfeffer würzen. Die Zwiebeln aus dem Ofen holen und auf Tellern anrichten. Den ausgetreten Saft aus der Auflaufform unter die Soße mischen und diese zu den Zwiebeln reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 01. September 2010

Gehackte Lamm-Schulter im Mangold-Blatt

Für 2 Personen

1 Mangold	Salz	80 g Lauch
2 EL Olivenöl	1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch
1 Zweig Rosmarin	200 g Lammhack	1 Ei
Pfeffer, Muskat	1 EL Butter	125 ml Sahne
1 Schalotte	50 ml Gemüsebrühe	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad)vorheizen. Vom Mangold die einzelnen Blätter lösen und diese gut abwaschen. Die etwas festeren Blattstrünke abschneiden, in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen. Die Mangoldblätter in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, gut abtropfen lassen bzw. auf einem Küchentuch abtrocknen. 6 große Mangoldblätter zur Seite legen, den Rest fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl den Lauch anschwitzen. Das Brötchen in dünne Scheiben schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Rosmarin fein hacken und zum Brot geben. Ebenfalls Hackfleisch, Ei und Lauch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermischen. Zuletzt die gehackten Mangoldblätter untermischen. Auf die großen Mangoldblätter jeweils etwas Hackmasse geben und in das Blatt einwickeln. Die Mangoldwickel in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform setzen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten garen, dabei immer mal wieder mit der Sahne übergießen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und kurz anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und 20 ml Milch angießen und ca. 5 Minuten dünsten. Die Mangoldwickel mit dem Mangoldgemüse anrichten und servieren. Dazu passen gut Stampfkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Vincent Klink Donnerstag, 05. Mai 2011

Hackfleisch-Auflauf

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Zwiebeln
1 Stange Lauch	50 g geräucherter Bauchspeck	1 Bund glatte Petersilie
70 g Butter	300 g Hackfleisch	2 Eier
1 EL Majoran, gerebelt	Pfeffer, Muskat	80 ml Milch

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen). Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. 2 fein geschnittene Zwiebeln mit Speck und Lauch in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann in eine Schüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, Eier, Majoran und Petersilie zugeben und gut vermischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Diese Masse in einer Pfanne mit 2 EL Butter unter ständigem Rühren anbraten, so dass die Masse nicht mehr roh ist. Dann eine halbe Tasse Wasser untermischen, dass eine cremige Konsistenz erreicht wird. Mit Pfeffer und Salz würzen. 30 g Butter in einen Topf geben und hellbraun schmelzen. Die Milch separat auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf gut durchschütteln, dass möglichst viel Wasser verdampfen kann. Dann die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu geben und mit dem Schneebesen alles vermischen. Die braune Butter unterarbeiten und mit Muskat und Salz das Püree würzen. Eine Auflaufform ausfetten und abwechselnd Püree und Hackfleisch einschichten. Die restlichen Zwiebeln mit 1 EL Butter anschwitzen und auf die letzte Schicht Hackfleisch die Zwiebeln verteilen. Das Ganze im Ofen bei 180 Grad ca. 20 Minuten fertig garen.

Vincent Klink Mittwoch, 17. März 2010

Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

100 g Weizenmehl	100 g Roggenmehl	1 Ei
1 TL Olivenöl	ca. 40 ml Wasser	Salz
1 Zwiebel	1 Peperoni	100 g Blattspinat
2 EL Butter	Pfeffer	1 Prise Muskat
150 g Hackfleisch	Mehl	

Für die Soße:

70 g Bergkäse	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Mehl	300 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt

Die beiden Mehlsorten mit dem Ei, Olivenöl, ca. 40 ml Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Hälfte der Zwiebeln anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Aus der Pfanne nehmen, kurz abkühlen lassen, gut ausdrücken und fein hacken. Die restliche Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, das Hackfleisch und die Peperoni zugeben und kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch mit Spinat mischen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn auswellen und Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Auf die Kreise je 1 EL Hackfleisch-Spinatmasse geben, zusammenklappen und gut festdrücken. Die Schlutzkrapfen in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße den Käse fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Soße kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Soße schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Zitronenschale abschmecken. Schlutzkrapfen mit der Soße vermischen und anrichten. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010

Kartoffel-Gulasch mit Rinder-Hack-Cevapcici

Für 2 Personen

Für den Kartoffelgulasch:

500 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
750 ml Fleischbrühe	1 TL Paprikapulver, mild	1 TL Kümmel, gehackt
1 Lorbeerblatt	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Essig
Salz, Pfeffer		

Für die Cevapcici:

2 Stängel Petersilie	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
1 Peperoni	1 Lauchzwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Rinderhackfleisch	1 TL scharfer Senf	1 Ei
1 EL Paprikapulver, mild	Salz, Pfeffer	2-3 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Kartoffeln dazugeben und mit der Brühe aufgießen. Paprikapulver, Kümmel und Lorbeerblatt zugeben und ca. 20 Minuten weich kochen. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Essig und Petersilie unter die Kartoffeln mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Gulasch die Cevapcici reichen, dafür Petersilie, Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Lauchzwiebel putzen und fein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben, Senf, Ei und Paprikapulver zugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse längliche, kleine Torpedos formen. Diese in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze durchbraten.

Vincent Klink Donnerstag, 25. November 2010

Kohl-Rouladen mit Speck

Für 4 Personen

8 große weiße Kohlblätter	Salz	1 – 2 EL Essig
1 Brötchen (vom Vortag)	2 kleine Zwiebeln	500 g gem. Hackfleisch
2 Eier	2 EL Petersilie, gehackt	1/2 TL getrockneter Majoran
Pfeffer	1 EL Speiseöl	100 g durchwachsener Räucherspeck
ca. 1/2 l Fleischbrühe	2 EL Crème-fraîche	

Die Kohlblätter waschen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren. In kaltem Essigwasser abschrecken, abtropfen lassen und die dicken Blattrippen flach schneiden. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Brötchen gut ausdrücken, mit den Zwiebeln, dem Hackfleisch, den Eiern und der Petersilie zu einem glatten Fleischteig verkneten. Mit Majoran, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kohlblätter nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Den Fleischteig in 8 Portionen teilen und auf die Blätter verteilen. Die Blätter seitlich einschlagen und jeweils von der kurzen Seite her aufrollen. Die Rouladen mit Küchengarn umwickeln und verschließen. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Den Speck in Würfel schneiden und darin leicht knusprig braten. Die Kohlrouladen im Speckfett bei schwacher Hitze rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren. Die Kohlrouladen herausnehmen und warm halten. Den Bratenfond etwas einkochen und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Die Crème-fraîche in die Sauce rühren, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kohlrouladen mit der Sauce und z. B. Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink 17. November 2011

Lamm-Hack-Karotten-Lasagne

Für 2 Personen

600 g Karotten	1 Schalotte	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	1,5 Brötchen vom Vortag
80 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Ei	300 g Lamm-Hackfleisch
6 Lasagneteigblatten	ca. 250 ml Fleischbrühe	ca. 60 Fetakäse
1 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Karotten zugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und kurz durch schwenken. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Ein Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brotscheiben gießen. Petersilie, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln, fein hacken. Kräuter zu den Brotscheiben geben, Ei und Hackfleisch ebenfalls zugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform (ca. 20 x 15 cm) mit Butter ausfetten und 2 Lasagne –Teigplatten einlegen. Ganz wenig Fleischbrühe angießen und etwas vom Hackfleisch darauf streichen, obenauf eine Schicht Karotten, dann wieder 2 Teigplatten, etwas Brühe, Hackfleisch und Karotten, das Ganze nochmal und mit einer Schicht Teigplatten abschließen. Darüber die restliche Brühe gießen. Im vorgeheizten Ofen 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit das halbe Brötchen in einem Cutter oder auf einer Reibe zu feinen Semmelbröseln zerreiben. Feta klein würfeln und mit den Bröseln vermischen. Die Käse-Brösel nach 20 Minuten Garzeit obenauf die Lasagne geben. Mit Olivenöl beträufeln und nochmals ca. 10 Minuten weiter garen. Gegarte Lasagne aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen und anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. April 2011

Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 2 Personen

Für das Ragout:

1 Tasse dicke Bohnen	1 Zwiebel grob gewürfelt	1 Knoblauchzehe gequetscht
3 EL Olivenöl	200 g Dosen-Tomaten, gewürfelt	2 EL Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe	1 Zweig Rosmarin	1 EL Essig
Salz, Pfeffer		

Für die Lammbällchen:

2 Schalotten	1/2 Bund Petersilie	1 EL Butter
1 Scheibe Toastbrot	300 g Lammhackfleisch	1 Ei
1 EL Rosinen	1 Msp Chilipulver	Salz, Pfeffer

Die Bohnen in fünfmal soviel Wasser über Nacht einweichen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Die Knoblauchzehe anquetschen. Ein Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch anrösten, Bohnen, die Tomaten und das Tomatenmark dazugeben und mit der Brühe auffüllen. Mindestens eine Stunde bei geringer Hitze langsam kochen. Die letzten fünf Minuten den Rosmarin, das Olivenöl und den Essig dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Befindet sich noch Brühe im Topf, den Deckel abnehmen und bei kräftigem Feuer einkochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, mit der Petersilie vermischen und abkühlen lassen. Das Toastbrot ganz fein würfeln. Hackfleisch mit den Schalotten, Ei und Brotwürfeln gut vermengen. Rosinen und Chilipulver untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu Klößen formen. In siedendem Salzwasser je nach Größe ca. 15 Minuten garen. Anschließend in den fertigen Bohnentopf geben.

Vincent Klink Mittwoch, 14. April 2010

Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot	50 ml Milch
1/2 Bund Blattpetersilie	2 Zweige Thymian	3 EL Butter
300 g Schweinehack	1 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	400 g Rosenkohl	1 Prise Muskat
1 Zwiebel	100 ml Sahne	1 TL grüne Pfefferkörner

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Schalotten schälen und fein schneiden. Toastbrot würfeln und mit 50 ml heißer Milch begießen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Thymianblätter abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Hackfleisch mit eingeweichtem Toastbrot, Schalotten, Senf, Thymian und Paprikapulver gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse zu einem Rechteck formen und in einen Bräter setzen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Zwiebeln am Rand des Bräters um den Hackbraten herum verteilen. Soviel Wasser angießen, dass die Zwiebeln gerade damit bedeckt sind. Den Hackbraten in den Ofen geben und ca. 35 Minuten backen. Eventuell noch Wasser nach der Hälfte der Garzeit angießen. Von den Rosenkohlröschen die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser 5-8 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Rosenkohl anschwitzen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den gebratenen Hackbraten aus dem Bräter nehmen, den entstandenen Bratensaft durch ein Sieb passieren, Sahne und grüne Pfefferkörner zugeben und aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbraten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Soße angießen und Rosenkohl dazu reichen. Dazu passen auch Salzkartoffeln.

Vincent Klink Mittwoch, 27. Januar 2010

Innereien

Geschnitzelte Kalb-Leber mit saurem Rädles-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Kalbsleber	1/2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	100 g Champignons	1 EL Butter
1/8 l Rotwein	1 EL Weinessig	1/8 l Kalbsfond

1/2 Bund Blattpetersilie

Für das Rädlesgemüse:

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	1 EL Butter
25 g Mehl	1/4 l Fleischbrühe	1-2 EL Essig
1 Nelke	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Liebstöckl

Pfeffer, Salz

Kalbsleber waschen, trocken tupfen und in feine Blättchen schnetzeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Leberblättchen darin kurz und scharf ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm halten. Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Champignons in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel in der Pfanne mit 1 EL Butter braun rösten und die Champignons dazugeben und anbraten. Mit Rotwein und Essig ablöschen, Kalbsfond angießen. So lange kochen, bis die Flüssigkeit dick eingekocht ist. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Unter die Soße Petersilie mischen, Leber und den ausgetretenen Bratensaft wieder zugeben. Alles kurz aufkochen, durchschwenken und anrichten. Kartoffeln mit der Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden (dies kann auch schon am Vortag gemacht werden). Zwiebel schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun anbraten, das Mehl dazugeben und solangeiterrösten bis alles hellbraun ist. Brühe angießen und aufkochen. Etwas Essig, Nelke, Lorbeerblatt und Liebstöckl dazugeben und die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 30. September 2010

Schweine-Leber-Spätzle mit Würzappel-Kompott

Für 2 Personen

Für die Leberspätzle:

250 g Schweineleber, gewolft 250 g Mehl 2 Eier 1 EL Majoran, gerebelt
Pfeffer, Meersalz 1 Zwiebel 1 EL Butter

Für das Würzappelkompott:

2 Äpfel 1 rote Peperoni 3 Korianderkörner
1 Kardamomkapsel 1 Msp. Ingwerpulver 1 EL Butter
1 TL Honig 2 EL Rohrzucker 2 EL Apfelessig
Salz, Pfeffer

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Lebermasse mit Mehl, Eiern, Majoran und den Gewürzen in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis der Teig glatt geschlagen ist. Den Spätzleteig auf ein Spätzlebrett streichen und in das Salzwasser schaben. Alternativ kann man auch eine Spätzlepresse verwenden. Wenn die Spätzle oben schwimmen sind sie fertig und können mit einem Schaumlöffel herausgenommen werden. Spätzle kurz in kaltes Wasser und dann auf ein Tuch geben. Für das Würzappelkompott die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Von der Peperoni die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Koriander, Kardamom und Ingwerpulver in einen Mörser geben, gut vermischen und zerdrücken. In einem Topf mit 1 EL Butter die Apfelwürfel mit der Peperoni anschwitzen, Honig und Zucker zugeben und hellgelb karamellisieren lassen. Die gemörserten Gewürze zugeben und mit Essig ablöschen. Kurz etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin hell anrösten, Spätzle dazugeben und mit anbraten. Die Spätzle dürfen leicht angebräunt, aber nicht knusprig sein. Leber mit dem Würzappelkompott anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 23. Dezember 2010

Kalb

Blanquette vom Kalb mit Butter-Nudeln

Für 2 Personen

Für das Blanquette:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	60 g Karotte
60 g Sellerie	60 g Lauch	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	1/2 Bund Blattpetersilie	150 ml Sahne
je 1 Prise Curry, Zucker		

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl zum Ausrollen
1-2 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Karotte, Sellerie, Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit Lorbeerblatt und Nelken das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten. Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Steifen schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Soße im offenen Topf sirupartig einkochen, die Sahne zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Curry und Zucker abschmecken und Petersilie untermischen. Ragout mit den Nudeln anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. Dezember 2010

Kalb-Steak mit Weintrauben-Soße und Pommes Dauphine

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

2 Schalotten	100 g weiße Weintrauben	300 g Kalbsrücken
Salz	2 EL Butterschmalz	80 ml Kalbsfond
80 ml Weißwein	1 TL kalte Butter	

Für die Pommes Dauphine:

450 g Kartoffeln, mehlig	100 ml Wasser	15 g Butter
50 g Mehl	1 Ei	10 g Speisestärke
50 g Parmesan, frisch gerieben	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
ca. 250 ml Olivenöl		

Für die Pommes Dauphine Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser weich kochen. Für das Fleisch die Schalotten schälen, halbieren und vierteln. Die Trauben waschen und gut abtropfen lassen. Den Kalbsrücken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten jeweils vier Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen (im Ofen bei ca. 60 Grad). Die gekochten Kartoffeln abschütten und im Topf ausdampfen lassen. In einem Topf 100 ml Wasser mit 15 g Butter aufkochen, das Mehl einrühren und solange gut rühren, bis die Masse „abgebrannt“ ist. Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren das Ei unterarbeiten. Die Kartoffeln noch heiß durch die Presse drücken und unter den Teig arbeiten, Stärke und Parmesan ebenfalls untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus dem Teig Nocken formen und diese in reichlich Olivenöl ausbacken (bzw. frittieren), auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schalotten in die Fleischpfanne geben und anschwitzen, mit dem Wein und dem Fond ablöschen und so den Bratensatz lösen. Die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen. Die Trauben zugeben, mit kalter Butter die Sauce montieren und abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben, kurz durchschwenken und anrichten. Dazu die Pommes Dauphine servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 13. Oktober 2011

Kräuter-Involtini mit Polenta

Für 2 Personen

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 Bund Rucola
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	4 Kalbsschnitzel a 80 g
Salz, Pfeffer	1/8 l Weißwein	1/8 l Fleischbrühe
1 EL Balsamico	1 TL scharfer Senf	3 EL Olivenöl

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butter	ca. 350 ml Fleischbrühe
100 g Maisgrieß	1 Msp. Safran	30 g Parmesan
Salz, Pfeffer		

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Rucola, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kräuter und 3 Blätter Rucol fein hacken und unter die angeschwitzten Schalotten mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuterschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten. Für die Polenta Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Butter die Schalotte anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze Polenta quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Safran unter die Polenta mischen. Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein ablöschen. Die Fleischbrühe dazugießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Aus Balsamico, Senf und Olivenöl eine Vinaigrette mischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Involtini mit der Sauce beträufelt servieren, dazu Rucolasalat und Polenta servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 07. April 2011

Ossobuco mit Safran-Risotto

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

100 g Möhren	100 g Lauch	100 g Staudensellerie
1 Zwiebel	2 Tomaten	2 EL Olivenöl
4 Kalbshaxenscheiben a 300 g	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
1 Zweig Thymian	2 Blätter Salbei	1 Lorbeerblatt
1 Msp. Zitronenschale	250 ml Weißwein	2 EL Butter

Für den Risotto:

1 Msp. Safran	ca. 400 ml Hühnerbrühe	2 Schalotten
2 EL Butter	200 g Risottoreis	100 ml Weißwein
75 g Parmesan	Salz	

Für das Ossobuco Möhre, Lauch und Staudensellerie putzen, waschen bzw. schälen und sehr klein würfeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Das Olivenöl in einem flachen großen Schmortopf erhitzen. Die Haut mit der die Haxenscheiben umrandet sind, mit einem Messer aufritzen, damit sie sich beim Braten umbiegen. Die Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und im Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Gemüsewürfel, Tomaten, Zwiebel, Thymian, Salbeiblätter und Lorbeerblatt mit in den Topf geben und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde langsam schmoren. Setzt das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden an, immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Dann die Zitronenschale dazugeben und weitere ca. 20 Minuten schmoren, dabei statt mit Wasser mit Weißwein ablöschen. Für den Risotto Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Schalotten schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. 1 EL Butter und so viel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. Mit Salz abschmecken. Die Fleischstücke herausnehmen und in einer heißen Pfanne mit Butter von beiden Seiten rösten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und kräftig umrühren, so dass das gegarte Gemüse zerfällt und die Sauce gebunden wird. Fleisch mit der Sauce und dem Risotto servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Februar 2011

Paprika-Geschnetzeltes vom Kalb mit Nudeln

Für 2 Personen

1 rote Paprika	2 Schalotten	1/2 Chilischote	150 g dünne Bandnudeln
Salz		300 g Kalbsschnitzel	Pfeffer
1 EL Olivenöl		1/4 l Geflügelbrühe	2 EL Crème-fraîche
1 EL Butter			

Paprika putzen und würfeln. Schalotten fein schneiden. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Paprika und Chilischote im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und abschmecken. Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen und anrichten. Geschnetzeltes dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. September 2010

Wiener Schnitzel mit Schmorgurken

Für 2 Personen

500 g fleischige Gurken	Salz	1 Spritzer Essig
2 Brötchen vom Vortag	2 Kalbsschnitzel a ca. 150 g	Pfeffer
3 EL Mehl	2 Eier	100 g Butterschmalz
1 Zwiebel	40 g Frühstücksspeck	1 EL Butter
1 Tomate	1 Bund Dill	1/8 l Fleischbrühe
1/8 l Sahne	1 TL Zucker	

Die Gurken gut waschen, schälen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in fingerbreite Stücke schneiden. Gurkenstücke salzen, mit Essig beträufeln und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Die Brötchen im Cutter oder mit einer speziellen Reibe zerkleinern, dann durch ein Sieb streuen. Die Brösel müssen nochmals gesiebt werden. Die Kalbsschnitzel dünn klopfen und pfeffern. Wiener Schnitzel werden erst nach dem Garen gesalzen. Das Schnitzelfleisch sollte etwas feucht sein, ist es das nicht dann kurz in etwas Milch von beiden Seiten anfeuchten. So entstehen die berühmten Blasen zwischen Kruste und Fleisch, man spricht von soufflierten Schnitzeln. 2 EL Mehl in einen tiefen Teller geben, darin die Schnitzel wenden, dann das Mehl etwas abklopfen und durchs verquirlte Ei ziehen. Nun wird das von Ei tiefende Schnitzel etwas abgeschüttelt und in die Panade gelegt. Nicht andrücken! Beim herausnehmen leicht schütteln, damit loses Brot abfällt. Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten. Zwiebel schälen und hacken. Speck fein würfeln. Tomate von Haut und Kerngehäuse befreien und in Würfelchen schneiden. Dill hacken. Speck und Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, herausnehmen und im gleichen Fett die Tomate anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben. Gurkenstücke mit dem gezogenen Saft und der Fleischbrühe zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sahne untermischen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dill darüber streuen.

Vincent Klink Mittwoch, 12. Mai 2010

Lamm

Lamm-Rücken-Curry mit Gewürz-Reis

Für 2 Personen

Für das Curry:

1 grüne Chilischote	1 grüne Paprika	10 g Ingwer
1 Stange Zitronengras	2 Zweige frischer Koriander	1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	400 g Lammrücken	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	150 ml Gemüsebrühe	1 TL Mehlbutter

Für den Gewürzreis:

80 g Basmatireis	1 Zwiebel	1/2 Zimtstange
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	3 schwarze Pfefferkörner
1 EL Butterschmalz	1 Prise Kurkuma	40 g Cashewnüsse

Für die Currypaste Chilischote und Paprika entkernen und grob schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Vom Zitronengras die äußere harte Schale entfernen, dann fein hacken. Koriander abspülen, trocken schütteln und grob zerpfeifen. Chili, Paprika, Ingwer, Zitronengras, Koriander und Pfefferkörner in einen Cutter geben. Koriander und Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten, dann zu den anderen Zutaten mit in den Cutter geben und alles zu einer feinen Paste pürieren. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten bei mäßiger Hitze braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. In der Fleischpfanne Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen. Currypaste begeben und den Fond leicht einkochen. Für den Gewürzreis den Reis gut mit kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Zimtstange in Stücke brechen und vom Kardamom die Samen auslösen. Nelken und Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. In einem Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Zimt, Kardamomsamen, Nelken und Pfefferkörner zugeben. Reis und Kurkuma zugeben und mit Wasser auffüllen. Den Reis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und unter den gegarten Reis mischen. Das Curry mit Mehlbutter binden und abschmecken. Die Fleischwürfel wieder in die Soße geben und anrichten. Das Curry mit Reis servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 25. Februar 2010

Paprika mit arabischem Lamm-Ragout gefüllt

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Tomaten
400 g Lammkeule	3 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt
Kreuzkümmel, Zimt	Salz, Pfeffer	250 ml Rinderbrühe
1 Schalotte	60 g Langkornreis	200 ml Fleischbrühe
2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	1/2 Bund glatte Petersilie

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und dann in Würfel schneiden. Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl die Zwiebelscheiben anschwitzen, Fleischwürfel zugeben und gut anbraten. Tomatenwürfel, Knoblauch, Lorbeerblatt, 1 Prise Kreuzkümmel, 1 Prise Zimt, etwas Salz und Pfeffer zugeben und ca. 1 Stunde zugedeckt weich schmoren, dabei immer wieder etwas Rinderbrühe angießen. Schalotte schälen fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Reis untermischen, mit Kreuzkümmel und 1 Prise Zimt mischen und mit der Fleischbrühe auffüllen, 30 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160, Gas Stufe 3) vorheizen. Paprikaschoten waschen, jeweils einen Deckel abschneiden und das Kerngehäuse aushöhlen. Auf ein Backblech die Paprikaschoten und die Deckel geben, mit Olivenöl einpinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten weich garen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das weich gekochte Lammragout, abschmecken und Petersilie untermischen. In die Paprikaschoten füllen und anrichten. Die Deckel locker obenauf geben. Dazu den Reis servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 25. August 2011

Provenzalisches Lamm-Ragout

Für 4 Personen

4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Rosmarinzweig
1/2 Bund Thymian	2 EL Olivenöl	800 g Lammschulter
Salz	250 ml Lammfond	250 ml Rotwein
8 Navet-Rübchen	Pfeffer	

Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und andrücken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln anschwitzen, Fleisch zugeben und anbraten. Mit etwas Salz würzen. Kräuter und Knoblauch zugeben und alles braun anschmoren. Mit Brühe und Rotwein auffüllen und aufkochen, dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit die Rübchen waschen und in Achtel schneiden. Die Rübchen hinzugeben, und das Ragout zugedeckt noch ca. 35 Minuten weiterschmoren. Hin und wieder umrühren. Das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passt Baguette.

Vincent Klink Mittwoch, 09. Juni 2010

Meer

Gurken-Terrine mit Dill und Krabben-Salat

Für 2 Personen

6 Blatt Gelatine	1 Salatgurke, 250 g	5 g Ingwer
250 g Magerquark	Salz, Pfeffer	30 ml Sahne
1/2 Bund Dill	1 Biozitrone	1 EL Puderzucker
3 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	250 g Büsumer Krabben

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne austreichen, dann das Fruchtfleisch grob würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Quark, Gurkenstücke und Ingwer in einen Mixer geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles fein pürieren. Die Sahne in einem Topf erwärmen, die eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Sahne auflösen, dann alles unter die Gurken-Quarkmasse mischen. Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Eine Terrinenform (ca. 600 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen, die Gurken-Quarkmasse eingießen, mit Folie abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen (am besten über Nacht). Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreiser Streifen der Zitronenschale dünn abschälen, die Streifen zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend die Zitronenschalen in Zuckerwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. 1 – 2 EL Zitronensaft mit Puderzucker und Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen, Schnittlauch und gekochte Zitronenzesten untermischen. Krabben damit marinieren. Die Terrine aus der Form stürzen, die Folie entfernen. Terrine in Scheiben schneiden und mit dem Krabbensalat anrichten. Dazu passt Pumpernickel mit Butter.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Juli 2011

Jakobsmuscheln in Safran-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	60 g Champignons	100 ml Sahne
150 g frische Jakobsmuscheln	Salz, Pfeffer	2 EL Butter
1/2 TL Mehl	125 ml Weißwein	1 Msp. Safran-Fäden
2 Zweige frischer Estragon	2 Eigelb	Salz, Pfeffer

Schalotte schälen und fein schneiden, Champignons in dünne Scheiben schneiden. Sahne halbsteif schlagen. Die Jakobsmuscheln waschen, trocken tupfen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter rundum sanft anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im Bratfett der Muscheln Schalotte anschwitzen, Pilze zugeben kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und den Wein angießen. Safran untermischen. Estragon fein schneiden und ebenfalls zur Soße geben. Jakobsmuscheln wieder zugeben, Sahne unterheben, die Soße aufkochen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und schnell das Eigelb unterrühren, abschmecken mit Salz und Pfeffer, dann anrichten. Dazu Baguette oder gekochten Langkorn- und Wildreis reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 11. März 2010

Miesmuscheln in Weißwein

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	100 g Sellerie
1 Karotte	1/2 Stange Lauch	800 g Miesmuscheln
2 EL Olivenöl	1 Lorbeerblatt	350 ml kräftiger Weißwein
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Sellerie, Karotte und Lauch schälen bzw. putzen und fein würfeln. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Suppengemüse darin anschwitzen, dann Knoblauch, Lorbeerblatt und die Muscheln zugeben. Weißwein angießen und die Muscheln zugedeckt ca. 8 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Basilikum und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter unter die Muscheln mischen. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Mit einem Sieblöffel die Muscheln in tiefe Teller geben, den Topf ankippen und mit einem Suppenlöffel das Gemüse mit dem Fond herauslöfeln und über die Muscheln geben. (Dies sollte vorsichtig geschehen, da sich auf dem Grund noch ein letzter Satz von Sand befinden kann.) Die Muscheln servieren, dazu passen in Olivenöl geröstete Baguettescheiben mit Knoblauch.

Vincent Klink Mittwoch, 10. März 2010

Pulpo-Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

350 g Pulpo	1 weiße Zwiebel	100 g Fenchel
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	1 TL Fenchelsamen
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 TL Pfefferkörner
400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bio - Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	10 schwarze Oliven	

Polpo ausnehmen und gut waschen. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fenchel ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Fenchel und Fenchelsamen darin anschwitzen. Polpo und Knoblauch zufügen und ca. 3 Minuten braten, dann mit Weißwein ablöschen und aufkochen. Soviel Wasser zugeben, dass der Polpo gut bedeckt ist. Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben und alles aufkochen, dann den Polpo ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen, bis er weich ist. Den weich gekochten Polpo aus dem Topf nehmen, gut abtropfen und etwas auskühlen lassen. 400 ml des Kochfonds durch ein feines Sieb gießen und für die Vinaigrette in einem kleinen Topf auf die Hälfte reduzieren, dann abkühlen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den reduzierten Fond mit 2 EL Olivenöl und Zitronensaft abschmecken, Petersilie zugeben, nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Polpo und Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit der Soße gut vermischen, abschmecken und die Oliven untermischen. Der Salat kann sehr gut lauwarm serviert werden.

Vincent Klink Donnerstag, 22. Juli 2010

Rind

Gaisburger Marsch mit Rindfleisch

Für 4 Personen

500 g Suppenfleisch	2 Zwiebeln	200 g Mehl
2-3 Eier	Salz	4 Kartoffeln
2 Karotten	1 große Petersilienwurzel	1 kleines Stück Sellerie
5 Pfefferkörner	1 Prise Muskat	1 Stange Lauch
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch

Das Fleisch ca. 1 Stunde in einem Topf mit ca. 2 Liter ungesalzenem Wasser sanft kochen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Eine Zwiebel mit der Schale halbieren, in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel rösten und mit in den Topf geben. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Gemüsewürfel, Pfefferkörner und Muskat mit in den Fleischtopf geben. Alles ca. 30 Minuten weiterkochen, bis das Fleisch weich ist. Den Lauch waschen, putzen, in Ringe schneiden und die letzten fünf Minuten in der Fleischbrühe mit kochen. Das Fleisch und die Gemüsewürfel aus der Brühe nehmen. Die Brühe passieren, circa 1 Liter davon wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz braun anschwitzen. Schnittlauch fein schneiden. Das Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Spätzle, Gemüsewürfel, Kartoffeln und Fleisch in eine Suppenterrine geben, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und den Eintopf mit den geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Vincent Klink Donnerstag, 26. Mai 2011

Labskaus mit Spiegelei

Für 4 Personen

600 g gepökelte Rinderbrust	3 Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken	800 g Kartoffeln, mehlig	Salz
4 große Gewürzgurken	Pfeffer	4 Eier
1 TL Butter	100 g Rote Bete, vorgegart	4 Matjesfilets
4 Rollmöpse		

Die Rinderbrust in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Die Zwiebeln schälen, mit den Lorbeerblättern und den Gewürznelken zur Rinderbrust geben. Alles bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in wenig Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Das Fleisch aus dem Sud nehmen, mit den Zwiebeln durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen oder in sehr kleine Würfel schneiden. Die Fleisch-Zwiebel-Mischung mit den Kartoffeln in einem Topf vermischen. So viel Kochsud hinzufügen, bis eine breiige Masse entsteht. Die Gurken in feine Würfel schneiden und unter die Fleisch-Kartoffel-Masse rühren. Das Labskaus kurz erhitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier aufschlagen und in einer Pfanne in der heißen Butter zu Spiegeleiern braten. Die Rote Bete in Streifen schneiden. Das Labskaus mit Matjesfilets, Rollmöpsen, den Spiegeleiern und den Rote-Bete-Streifen auf Tellern anrichten.

Variation:

Anstelle der Rinderbrust können Sie auch Corned Beef mit einer Gabel zerdrücken, die geschälten Zwiebeln in feine Würfel schneiden und beides in etwas Butter andünsten. Mit den gestampften Kartoffeln vermischen und etwas Fleischbrühe unterrühren.

Vincent Klink 01. Dezember 2011

Rinder-Filet, Senf-Kräuter-Kruste, Bratkartoffel-Spalten

Für 2 Personen

3 große Kartoffeln, fest	2 Rinderfilets à 200 g	Salz, Pfeffer
3 EL Olivenöl	100 ml kräftiger Rotwein	1 Scheibe Weißbrot vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Schalotten
3 EL Butter	1 TL englisches Senfpulver	

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 60 Grad vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von jeder Seite ca. 4 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze braten. Dann die Filets aus der Pfanne nehmen und im Ofen warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein ablöschen, den Wein etwas einkochen lassen, dann beiseite stellen. Das Weißbrot fein reiben. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, das Senfpulver darüber streuen und die Kräuter untermischen. Kartoffeln in dicke Spalten (doppelt so dick wie Pommes frites) schneiden. Die Kartoffelspalten in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum braun braten und mit Salz würzen. Die Filets aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill vorheizen. Die Schalotten-Kräuter-Paste auf die Filets streichen, 1 EL Butter in Flöckchen und etwas geriebenes Weißbrot darüber streuen und die Filets unter dem Grill gratinieren. Die Weinsauce aufkochen lassen, 1 EL Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filets anrichten und die Sauce angießen, die Bratkartoffelspalten dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 11. August 2011

Rinder-Gulasch mit Paprika-Kraut

Für 4 Personen

Für das Gulasch:

800 g Rinderschulter	500 g Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 EL Tomatenmark	3 EL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Paprikapulver, scharf	1/2 TL Majoran, gerebelt	1/2 TL Thymian, getrocknet
1/2 TL Kümmel, leicht gehackt	1/2 TL Zitronenschale	

Für das Paprikakraut:

2 Schalotten	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika	1/4 l trockenen Weißwein	200 g Sauerkraut
1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	1 EL Paprikapulver, mild	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdrückte Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	

Für das Gulasch:

Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in möglichst feine Scheiben schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun rösten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und kurz anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben, alles mit ca. 50 ml Wasser ablöschen, gut vermengen und zugedeckt kurz bei schwacher Hitze ziehen lassen. Dann bis auf Fleischhöhe Wasser angießen, den Topf wieder zudecken und alles bei niedriger Temperatur ca. 2,5 Stunden garen.

Für das Paprikakraut:

Die Schalotten schälen, würfeln und mit 1 Esslöffel Butter in einer Pfanne glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, fein schneiden und etwas später dazugeben, da er schnell dunkel wird. Nichts darf braun werden, deshalb nur mäßig Hitze. Die Paprika putzen und fein würfeln. Den Wein, die Paprika, das Sauerkraut und die Gewürze in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. Fünfzehn Minuten kochen bei geschlossenem Deckel. Die Flüssigkeit sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. 1 EL Butter untermischen, das Kraut hat auf diese Weise noch Biss, sollte aber nicht mehr hart sein. Majoran, Thymian, Kümmel und Zitronenschale kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Das Fleisch mit einer Spießgabel aus der Sauce nehmen und am Topfrand abklopfen. Die Sauce mit einem Stabmixer zerkleinern und kurz sämig einkochen. Das Gulasch wird nicht mit Mehl gebunden, die Bindung entsteht durch die Zwiebeln. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch zugeben, erneut kurz aufkochen und servieren. Gulasch und Paprikakraut anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink 22. Dezember 2011

Rinder-Zunge mit Kardamom-Zwetschgen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
1 geräucherte Rinderzunge	6 Pfefferkörner	Salz
500 g entsteinte Zwetschgen	1 Bio-Zitrone	1 TL Speisestärke
250 ml roter Portwein	1 EL Zucker	1 Zitronenschalen
Pfeffer	1/2 TL Kardamom	1 Sardelle, eingelegt
80 ml Weißwein	1 TL Apfelessig	3 EL Olivenöl

Die Zwiebel schälen und mit Nelken und einem Lorbeerblatt spicken. Die Zunge in einen Topf mit soviel Wasser geben, dass sie gerade bedeckt ist, einmal aufkochen, die gespickte Zwiebel und Pfefferkörner (kein Salz!) dazugeben und köcheln lassen. Nach einer halben Stunde das Wasser probieren, wirkt es versalzen noch etwas Wasser hinzugeben, ist es zu fad etwas Salz zugeben. Die Zunge ca. noch 1 – 1,5 Stunden kochen. Für den Gartest eine Fleischgabel an der dicksten Stelle tief einstechen, wenn sich diese ganz leicht herausziehen lässt, ist die Zunge gar. Die Zunge in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, die dicke Haut abziehen und lauwarm abkühlen lassen. Die Zwetschgen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Zitrone heiß abwaschen, trocknen und etwas Schale abreiben, dann halbieren und aus einer Hälfte den Saft auspressen. Stärke mit 1 EL Portwein vermischen. Portwein mit Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, etwas Pfeffer und Kardamom in einen Topf geben und aufkochen. Die aufgelöste Stärke einrühren, aufkochen und die Zwetschgen untermischen. Kurz kochen, den Topf vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Die Zunge in dünne Scheiben schneiden, fächerförmig auf den Tellern auslegen. Sardelle fein hacken und mit Weißwein, Essig und 3 EL Olivenöl gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Zungenscheiben mit dem Dressing beträufeln. Die Zwetschgen in die Tellermitte geben und servieren. Dazu passt Baguette.

Vincent Klink Mittwoch, 25. August 2010

Rumpsteak Café-de-Paris

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Sardelle in Öl eingelegt	1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian
1 Zweig Estragon	1 EL Weißwein	1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Curry	1 TL gekörnte Bio-Gemüsebrühe	1 TL Zitronensaft
1 TL Cognac	1 TL Madeira	Pfeffer
1 Zweig glatte Petersilie	100 g Butter	Salz
2 Rumpsteaks a 180 g	2 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Sardelle sehr fein hacken. Majoran, Thymian und Estragon fein hacken. Weißwein, Schalotte, Knoblauch, Sardelle, Kräuter, Paprikapulver und Curry in einen Topf geben und aufkochen. Dann abkühlen lassen und gekörnte Brühe, Zitronensaft, Cognac, Madeira und 1 Msp. Pfeffer untermischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Butter (bis auf 1 EL) schaumig rühren und unter die Würzmischung mischen, mit Salz abschmecken. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 5 Minuten braten, dann auf einen Teller geben und mit Alufolie abgedeckt ca. 5 Minuten kurz ruhen lassen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks kurz in der heißen Pfanne mit 1 EL Butter nachbraten, anrichten und die gewürzte fast flüssige Butter obenauf geben. Mit den Kartoffelspalten servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 5. Mai 2010

Tafelspitz-Teller-Sülze

Für 2 Personen

600 g Tafelspitz	300 g Rindfleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner
Meersalz	1 Bund Suppengemüse	6 Blatt Gelatine
Pfeffer	1 Tomate	1 Ei, hartgekocht
1 Essiggurke		

Für den Tafelspitz das Fleisch und die Knochen waschen. In einen Topf die Knochen und Pfefferkörner geben und mit ca. 2 l kaltem Wasser auffüllen. Aufkochen lassen, leicht salzen und den Tafelspitz in die kochende Flüssigkeit geben. Dann die Hitze reduzieren, sodass die Brühe nur noch simmert, also ganz leicht kocht. Den Tafelspitz ca. 1,5 – 2 Stunden zugedeckt garen. Währenddessen die Brühe immer wieder abschäumen. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und zerkleinern. Suppengemüse nach einer Stunde zum Fleisch geben und mitköcheln lassen. Den gekochten Tafelspitz aus der Brühe nehmen und etwas ruhen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 500 ml der Tafelspitzbrühe durch ein Sieb passieren. In einem Topf erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Brühe abschmecken eine Bodendecke in zwei Suppenteller gießen und etwas anziehen lassen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in die Sulzbrühe einlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, wiederum mit etwas Sulzbrühe bedecken und anziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomate, das gekochte Ei und die Essiggurke in dünne Scheiben schneiden. Die nächste Schicht besteht aus Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben. Diese dann wieder mit Sulzbrühe bedecken und in den Kühlschrank stellen. am besten über Nacht fest werden lassen. Serviert wird die Teller-Sülze sehr kalt aus dem Kühlschrank, dazu passen gut Bratkartoffeln

Vincent Klink Donnerstag, 8. Juli 2010

Zwiebel-Rostbraten mit Rotwein

Für 4 Personen

4 Rumpsteaks (a 200 g)	1 EL Speiseöl	4 Zwiebeln
3 EL Butter	1 TL Zucker	1 Zweig Thymian
1 EL Tomatenmark	1/4 l Rotwein	2 EL Balsamico
Salz, Pfeffer	1 Prise Majoran	2 EL Butterschmalz
1/8 l Fleischbrühe		

Die Rumpsteaks waschen, trocken tupfen, mit dem Öl bestreichen und zugedeckt kühl stellen. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen oder dünne Spalten schneiden. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Zwiebeln darin goldbraun braten und beiseite stellen. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen und den Zucker darin leicht karamellisieren. Den Thymianzweig waschen und trocken tupfen. Mit dem Tomatenmark in den Topf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze leicht andünsten. Mit dem Wein und dem Essig ablöschen und kurz köcheln lassen. Die gebratenen Zwiebeln hinzufügen und alles kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und warm halten. Den Fettrand der Rumpsteaks mehrmals einschneiden. Die Steaks vorsichtig leicht flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Steaks darin bei mittlerer bis starker Hitze auf beiden Seiten braun anbraten, aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Den Bratenansatz in der Pfanne mit der Brühe ablöschen und etwa 10 Minuten einkochen lassen. Die Rotweinzwiebeln (ohne den Thymian) in die Pfanne geben und aufkochen. Die Zwiebelsauce nach Belieben mit etwas kalt angerührter Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks mitsamt dem ausgetretenen Fleischsaft in die Zwiebelsauce geben und bei sehr schwacher Hitze weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Zwiebelrostbraten auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Spätzle.

Vincent Klink 24. November 2011

Zwiebel-Rostbraten mit Spätzle

Für 2 Personen

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
2 EL Butter		

Für den Zwiebelrostbraten:

1 Gemüsezwiebel	2 Scheiben Rinderrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1/8 Rotwein	2 TL Butter
3 EL Bratensauce		

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für den Zwiebelrostbraten: Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben flach klopfen. Den äußeren oberen Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer großen Bratpfanne die Hälfte des Öls erhitzen und die Fleischscheiben von beiden Seiten jeweils zwei Minuten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Dem Bratensatz das restliche Öl beifügen und die Zwiebel darin goldbraun braten. Mit Salz würzen. Die Zwiebel aus der Pfanne nehmen und auf die Fleischscheiben geben. Die noch heiße Pfanne wieder aufs Feuer stellen und den Bratensatz mit Rotwein und Bratensauce ablöschen. In den kochenden Wein kräftig die Butter rühren bis sie geschmolzen ist. Sauce abschmecken.

Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz warm schwenken. Fleisch mit Zwiebeln anrichten, Sauce dazu gießen und mit Spätzle servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 29. September 2011

Salat

Bohnen-Salat

Für 2 Personen

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen scheiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest anschlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011

Kraut-Salat

Für 4 Personen

500 g Weißkraut	2 EL Apfelessig	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für die Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	125 ml Crème-fraîche	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat		

Vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010

Mango-Salat

Für 4 Personen

2 reife Mango 20 g Zucker 10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser

Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011

Scharfer Kalbfleisch-Salat

Für 2 Personen

Für das Fleisch:

1 Zwiebel 600 g Schulterblatt vom Kalb 8 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt Salz

Für die Vinaigrette:

1 Bund gemischte Kräuter 1 Peperoni 1 Frühlingszwiebel
2 EL Balsamico-Essig 1 EL Sherry Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker 6 EL Olivenöl

Die Zwiebel schälen, halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett dunkelbraun rösten. Das Fleisch mit Wasser in einen Topf geben (es sollte gerade mit Wasser bedeckt sein) und zum Kochen bringen. Zwiebelhälften, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und etwas Salz zugeben und ca. 2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist. Dann das Fleisch herausnehmen und in Frischhaltefolie verpackt etwas ruhen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Für die Vinaigrette Balsamico-Essig und Sherry in einer Schüssel mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker dazugeben und das Olivenöl unterrühren. Kräuter, Frühlingszwiebel und Peperoni untermischen. Das Fleisch in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, mit der Vinaigrette übergießen, gut durchmischen und abschmecken. Man kann das Fleisch auch in dünne Scheiben schneiden, auf Teller legen, etwas grobes Meersalz und Pfeffer und dann Vinaigrette darüber geben. Dazu passt Schnittlauchbrot.

Vincent Klink Donnerstag, 01. Juli 2010

Schwein

Curry-Gulasch vom Schweine-Hals mit Gemüse-Reis

Für 4 Personen

6 Zwiebeln	800 g Schweinehals	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	3 EL Currypulver	1 Schalotte
1 Karotte	1/2 Fenchelknolle	1 Stange Staudensellerie
3 EL Olivenöl	150 g Langkornreis	ca. 300 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Biozitrone	

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Zwiebeln zugeben und hell andünsten. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Zwiebeln legen. Mit Currypulver bestäuben und alles mit ca. 50 ml Wasser ablöschen. Zugedeckt bei mittlere Hitze alles ca. 1 Stunde köcheln lassen. Für den Gemüsereis Schalotte und Karotte schälen und fein würfeln. Fenchel und Staudensellerie abwaschen und ebenfalls fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Schalotte und die Gemüsewürfel anschwitzen, den Reis zugeben, mit Brühe auffüllen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Petersilie unter den Gemüsereis mischen, das restliche Olivenöl unterrühren und abschmecken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben, diese kurz vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, die Würfel mit einer Spießgabel aus dem Topf nehmen. Die zerkochten Zwiebeln mit einem Pürierstab fein mixen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder zugeben und servieren. Currygulasch mit dem Gemüsereis anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 13. Januar 2011

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 gepökeltes Eisbein	Olivenöl	200 g frisches Sauerkraut
1 Zwiebel	1 TL Butter	200 ml Weißwein
3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
1 Nelke	1/2 TL Kümmel, feingehackt	1 TL Zucker
400 g Kartoffeln, mehlig	ca. 100 ml Milch	30 g flüssige Butter
Salz, Muskat		

Das Eisbein in nur sehr schwach gesalzenem Wasser zirka eine Stunde weich kochen. Etwas auskühlen lassen und vom Knochen befreien. Alles Fett und auch die Haut werden sauber vom schieren Fleisch getrennt. Das magere Fleisch mit der Hand behutsam in die einzelnen Muskelstränge teilen. Warmstellen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Sauerkraut nicht waschen, sondern den sauren Saft mit den Händen ausquetschen. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebel anschwitzen. Sie sollten keine Farbe annehmen, also kurz zuvor einen viertel Liter Weißwein aufgießen und das Kraut dazugeben. Wacholderbeeren und Pimentkörner zerdrücken. Mit dem Lorbeerblatt, der Nelke und dem Kümmel und etwas Zucker zum Kraut geben und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten dünsten. Zum Schluss bei großer Hitze die Flüssigkeit einkochen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Die Milch separat zum Kochen bringen. Die Kartoffeln abschütten, den Topf mit den abgeschütteten Kartoffeln wieder auf den Herd stellen. Den Topf mit Inhalt solange gut durchschütteln bis die Kartoffeln zerfallen sind und sich viel weißer Kartoffelflaum gebildet hat. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach dazu und mit dem Schneebesen alles durchschlagen. Flüssige Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

Vincent Klink Donnerstag, 07. Januar 2010

Kraut-Spätzle mit Kasseler Rippchen

Für 2 Personen

200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Schalotten	1 kleiner Apfel	3 EL Butter
200 g Sauerkraut, frisch	250 ml trockener Weißwein	1 TL Biogemüsebrühepulver
1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Zwiebel	2 Kasselerrippchen a 150 g

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Sauerkraut Schalotte schälen und fein schneiden. Den Apfel waschen und mit der Schale fein reiben. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten glasig anschwitzen, das Sauerkraut und Apfel zugeben, mit Wein aufgießen. Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und zerdrückte Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer und Zucker würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Das Sauerkraut abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel braun rösten. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Eine gebutterte Auflaufform abwechselnd mit Sauerkraut und Spätzle je 2 cm hoch schichten. Obenauf die gerösteten Zwiebeln geben. Die Auflaufform für ca. 18 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Kasseler Rippchen in einem Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser ca. 8 Minuten erwärmen. Die Krautspätzle mit den Rippchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Februar 2011

Lauch-Linsen-Salat mit Schweine-Bäckchen

Für 2 Personen

100 g Berglinsen	1 Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	1/2 TL Pfefferkörner
300 g gepökelte Schweinebäckchen	ca. 1l Gemüsebrühe	Salz
1/2 Stange Lauch	1 Schalotte	5 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	1 EL Balsamico	1 TL grober Senf
1 TL Zucker etwas Pfeffer	1 Fleischtomate	

Linsen am Vorabend in reichlich Wasser einweichen. Zwiebel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörner hinzufügen. Die Schweinebäckchen darauf geben und mit Gemüsebrühe aufgießen. (Die Bäckchen sollten mit der Flüssigkeit bedeckt sein.) Schweinebäckchen ca. 45-60 Minuten am Siedepunkt gar ziehen lassen. Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt. Abgeschüttelte eingeweichte Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten bissfest kochen und abschütten. Erst zum Schluss salzen. Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Schalotte und Lauch anschwitzen, in eine Schüssel geben und die Linsen untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 3 EL Olivenöl mit Balsamico und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit das Gemüse anmachen. Schnittlauch untermischen. Fleischtomate in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in 1 EL Olivenöl kurz anbraten. Fleischtomaten auf Tellern verteilen, Schweinebäckchen in Scheiben schneiden und darauf geben. Linsensalat darum herum verteilen.

Vincent Klink Donnerstag, 12. August 2010

Medaillons vom Schweine-Filet mit Lauchstroh

Für 2 Personen

1/4 Lauchstange	300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer
100 ml Olivenöl	100 ml Rotwein	1 TL kalte Butter

Für die Schupfnudeln:

300 g mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Lauch waschen, putzen, in lange dünne Streifen schneiden und gut abtrocknen. Schweinefilet in 4 Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne vorheizen und die Medaillons mit 1 EL Olivenöl darin von beiden Seiten je ca. 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und im Backofen (bei 60 Grad) warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, diesen etwas einkochen, kalte Butter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lauchstreifen in einem flachen Topf mit Olivenöl fritieren, herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen, leicht salzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Die Medaillons anrichten, obenauf das Lauchstroh geben, die Sauce angießen und die Schupfnudeln dazu reichen.

Vincent Klink 10. November 2011

Pfeffer-Steak mit Chicorée-Gemüse

Für 2 Personen

1 Schalotte	30 g Sellerie	30 g Lauch
1 EL schwarze Pfefferkörner	300 g Schweinefilet	Salz
3 EL Olivenöl	20 ml Cognac	125 ml Madeira
125 ml Fleischfond	2 Chicorée	2 Schalotten
2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Puderzucker	Pfeffer
1 EL Butter		

Schalotte schälen und fein schneiden. Sellerie schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls sehr fein würfeln. 1 EL schwarzer Pfeffer in einem Mörser zerstoßen oder grob mahlen mit der Pfeffermühle. Das Schweinefilet in vier Medaillons schneiden, salzen und auf einer Seite den geschroteten schwarzen Pfeffer andrücken. Mit dieser Seite die Medaillons in eine vorgeheizte Pfanne mit 2 EL Olivenöl geben. Auf jeder Seite ca. 3 Minuten (zuerst auf der Pfefferseite) bei milder Hitze sanft braten. Schalotten zugeben, kurz anschwitzen, dann Sellerie und Lauch zugeben und anbraten. Mit Cognac ablöschen, Madeira und Fleischfond angießen und die Pfanne vom Herd ziehen. Zugedeckt ca. 8 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Chicorée halbieren, den Strunk heraus schneiden, dann die Chicoréeblätter in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Chicorée zugeben. Mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Fleischpfanne wieder auf den Herd stellen, alles nochmal aufkochen, die Filets herausnehmen und auf Tellern anrichten. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter binden, abschmecken und über die Fleischscheiben träufeln. Chicorée dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 24. März 2011

Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße

Für 2 Personen

3 Schalotten	400 g Wirsing (ca. 1/2 Kopf)	1/2 Bund glatte Petersilie
4 Medaillons vom Schweinefilet	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
80 g Ziegen-Frischkäse	80 ml Sahne	

Schalotten schälen, zwei Schalotten in hauchdünne Scheiben schneiden, die restliche Schalotte fein würfeln. Wirsing putzen, den Strunk entfernen, die Blätter waschen und gut abtropfen lassen, dann in feine Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen bei mittlerer Hitze anbraten, wenn sie leicht zu bräunen beginnen die Schalottenscheiben zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Medaillons leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Medaillons von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller geben und mit Alufolie abdecken. Käse zerbröseln. In der Fleischpfanne die gewürfelte Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben und den Käse untermischen. Den Käse schmelzen. Den auf dem Fleischteller entstandenen Fleischsaft hinzufügen und kurz aufkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen. Das Fleisch anrichten und mit der Soße begießen. Den Wirsing dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 11. Februar 2010

Schweine-Filet mit Spinat-Flan

Für 4 Personen

400 g Blattspinat	Salz	3 Eier
200 ml Milch	Pfeffer	1 Prise gekörnte Gemüsebrühe
Butter	600 g Schweinefilet	2 EL Butterschmalz
1 Lauchzwiebel	1 TL grober Senf	50 ml Weißwein
1 TL Butter		

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Spinat waschen und putzen. In einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und anschließend sehr gut ausdrücken. Dann fein schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe würzen. Spinat untermischen und die Masse in 4 ausgebutterte Tassen oder Souffléförmchen füllen. Die Formen in ein Wasserbad geben und so im heißen Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen. Schweinefilet in 8 Medaillons schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von beiden Seiten je 4 Minuten und anschließend auf einen warmen Teller geben und mit Alufolie abdecken und ziehen lassen. Lauchzwiebel fein schneiden, in der Fleischpfanne die Lauchzwiebel anschwitzen, den Senf dazugeben und 50 ml Weißwein. Mit 1 TL kalter Butter binden, abschmecken. Die Medaillons anrichten, mit der Soße beträufeln und die Spinatflans dazu servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 25. März 2010

Schweine-Filet mit süß-sauren Kirschen

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, halbfest	Salz	250 g Kirschen
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	1 EL Zucker
3 Pfefferkörner	2 Korianderkörner	1 EL Apfelessig
2 EL Butterschmalz	1 Schweinefilet (600 g)	Pfeffer

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Die Kirschen entsteinen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, die Kirschen zugeben, mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Bei mittlerer Hitze den Saft der Kirschen auskochen. Pfeffer- und Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Kirschen mit Essig ablöschen, mit Koriander und grob gemahlenem Pfeffer würzen. Alles solange köcheln, bis die Flüssigkeit sirupartig eingekocht ist. Die gekochten Kartoffeln in Späne hobeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen, nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 3 Minuten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf Tellern anrichten, mit den Kirschen überziehen und Rösti dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 9. Juni 2011

Schweine-Filet-Spieß mit Letscho

Für 2 Personen

je 1 Paprika rot, gelb, grün	2 Fleischtomaten	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	5 EL Olivenöl	ca. 150 ml Gemüsebrühe
1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
2 Stangen Staudensellerie	300 g Schweinefilet	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund Basilikum		

Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Tomaten ebenfalls in 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in grobe (ca. 1 cm große) Stücke schneiden, Knoblauch andrücken. In einem Topf mit 3 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, Knoblauch und Paprikastücke zugeben. Kurz anbraten, dann Tomatenwürfel zugeben. Mit Gemüsebrühe aufgießen, den Thymianzweig einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt Paprikapulver untermischen und nochmals abschmecken. Staudensellerie in ca. 4 cm große Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden, Bauchspeck in 3cm große und ca. 3 mm dicke Stücke schneiden. Abwechselnd Staudensellerie, Fleisch und Speck auf Schaschlikspieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen. Jeden Spieß mit einem Plattiereisen leicht klopfen, dass Fleisch und Gemüse gleich hoch sind. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Spieße von allen Seiten braten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Vor dem Servieren den Thymianzweig aus dem Letscho wieder entfernen und Basilikum untermischen.

Vincent Klink Donnerstag, 05. August 2010

Schweine-Rücken mit Kümmel-Kruste und Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

60 g Weißbrot	3 Schalotten	100 g Butter
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
300 g Kartoffeln, halbfest	1 Schalotte	1 Ei
1 TL Kartoffelstärke	ca. 2 EL Butterschmalz	2 Schweinsrückensteaks
100 ml Bier	100 ml Fleischbrühe	

Das Weißbrot grob zerkrümeln und in einem Mixer zu Bröseln zerkleinern. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine fein geschnittene Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Brotbrösel zugeben und rösten. Dann alles in eine Schüssel geben und ca. 80 g weiche Butter unterarbeiten. Kümmel in einem Mörser zerstoßen, ebenfalls unter die Buttermasse mischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein Küchentuch geben und gut ausdrücken. Eine fein geschnittene Schalotte mit den Kartoffelspänen, Ei und Stärke gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Esslöffel Kartoffelplätzchen in eine Pfanne mit Butterschmalz setzen und diese von beiden Seiten goldgelb ausbraten. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit 1 EL Butter von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, auf einen ofenfesten Teller (oder Form) geben und mit der Kümmelgratiniermasse ca. 5 mm dick bestreichen. Unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen goldbraun gratinieren. In der Fleischpfanne mit 1 TL Butter die restliche Schalotte anschwitzen, mit Bier und Brühe ablöschen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Petersilie untermischen und abschmecken. Die Steaks mit den Kartoffelplätzchen und der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 08. September 2010

Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	1 EL Butter
1 Bund Petersilie	1 EL Dijon-Senf	Meersalz, Pfeffer
2 Schweinsnackensteaks	2 EL Olivenöl	

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, anschließend schälen. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Zwiebelwürfel anschwitzen. Die Zwiebeln auf ein Sieb gut abtropfen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln mit dem Senf und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten pfeffern und salzen. Eine Seite des Fleisches mit feinsten Messerschnitten schraffieren, also ungefähr einen Millimeter tief einschneiden. Die Senfmasse in die Schnitte einreiben. Auf den Grill bei mäßiger Hitze geben und auf der Senfseite vier Minuten rösten, dann drehen und auf der anderen Seite ebenfalls vier Minuten grillen. Kartoffeln in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und mit Olivenöl einpinseln. Auf dem Grill solange garen bis die Kartoffeln schöne Streifen haben.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Mai 2010

Spargel-Zitronen-Salat mit Rosmarin-Schnitzel

Für 2 Personen

1 Biozitrone	Zucker	400 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	Salz	1 TL Butter
4 Stiele Kerbel	2 Stiele Estragon	1 EL Puderzucker
4 EL Olivenöl	Pfeffer	2 Schnitzel vom Schweinefilet a 150 g
1 Schalotte	100 ml Weißwein	2 Zweige Rosmarin
1 EL Butter		

Die Zitrone abwaschen, abtrocknen und mit einem Zestenreiser Streifen der Zitronenschale dünn abschälen, die Streifen zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend die Zitronenschalen in Zuckerwasser weich kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Weißen Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen. Die weißen Spargelstangen in mit Salz, Zucker und 1 TL Butter gewürztem Wasser ca. 8 Minuten kochen. Da die grünen Spargelstangen in der Regel etwas dünner sind, werden sie 2 Minuten später zum Kochen mit in den Topf gegeben. Gekochten Spargel herausnehmen, abtropfen lassen, auf Küchenkrepp legen, damit sie möglichst trocken werden. Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Von der Zitrone etwas Saft auspressen. Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. 1 –2 EL Zitronensaft mit Puderzucker und 3 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter und gekochte Zitronenzesten untermischen. Spargelstücke damit marinieren. Für die Schnitzel das Fleisch pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 2 Minuten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze braten. Die Schnitzel warm stellen. Schalotte schälen, fein würfeln, in der „Schnitzelpfanne“ anrösten und mit Weißwein ablöschen. Rosmarin fein hacken, dazugeben und den Fond etwas einkochen lassen. Das Fleisch mit dem Saft in die Pfanne geben, alles kurz aufkochen lassen und mit etwas Butter abbinden. Schnitzel auf einer Tellerhälfte anrichten, mit der Sauce übergießen und den Salat auf die andere Tellerhälfte geben.

Vincent Klink Donnerstag, 28. April 2011

Soßen

Käse-Soße

Für 2 Personen

70 g Bergkäse	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Mehl	300 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	Pfeffer	1/2 Zitrone, unbehandelt

Den Käse fein reiben. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Butter die Schalotten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Soße kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Soße schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und einer Prise frisch geriebener Zitronenschale abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010

Speck-Soße

Für 2 Personen

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Soße ca. 6 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Die Sauerkrautküchle mit der Soße anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 10. Februar 2010

Suppen

Asiatischer Kohl-Kokos-Sud mit Scampi

Für 2 Personen

50 g Glasnudeln	1 Schalotte	300 g Pak-Choi
4 große Garnelenschwänze	1/2 Peperoni	1 EL Olivenöl
400 ml Gemüsebrühe	1 Frühlingszwiebel	1/2 TL Speisestärke
50 g Kokosmilch	Salz, Pfeffer	

Die Nudeln in kaltem Wasser ca. 5 Minuten einweichen. Schalotte schälen und in feine Steifen schneiden, den Kohl ebenfalls. Garnelenschwänze schälen, waschen und den Darm entfernen. Peperoni entkernen und fein hacken. Olivenöl in der Pfanne (oder Wok) erhitzen, Garnelen, Schalotte und Kohl und die gut abgetrockneten Glasnudeln bei größter Hitze anbraten. Peperoni dazu und nach einer Minute mit Gemüsebrühe auffüllen. Frühlingszwiebel waschen, in Streifen schneiden und dazugeben. Die Stärke in etwas Wasser lösen, zugeben, kurz aufkochen und den Sud damit leicht abbinden. Kokosmilch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 27. Mai 2010

Fisch-Suppe mit Tomaten

Für 2 Personen

300 g Fischkarkassen	1 Fenchel	1 Stange Staudensellerie
1/2 Stange Lauch	1 Petersilienwurzel	Salz, Pfeffer
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 Msp. Safran-Fäden
3 Tomaten	1/2 Bund Petersilie	1 Bund Salbei
300 g Fischfilet	100 ml Weißwein	

Die Fischkarkassen in reichlich Wasser wässern und gut durchspülen. Die Gräten mit 600 ml Wasser in großen Topf zum Kochen bringen und entstehenden Schaum abheben. Fenchel, Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel putzen, in kleine Würfel schneiden und zur Seite stellen. Die Gemüseabfälle zu den Fischgräten geben und eine halbe Stunde kochen lassen. Salzen und pfeffern und dem Fond passieren. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Passierten Fischfond, Safran und Fenchel, Sellerie und Petersilienwurzel zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen und würfeln. Petersilie und Salbei waschen und trocken schütteln. Petersilie hacken, Salbei in feine Streifen schneiden. Das Fischfilet in Würfel schneiden. Nach zehn Minuten Kochen die Fischfilets und den Lauch zur Suppe geben und weitere 5 Minuten kochen. Zuletzt Tomaten, Kräuter und Wein zugeben, einmal aufkochen, die Suppe abschmecken und vom Herd ziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Juni 2010

Gemischte Knödel-Suppe mit Rind

Für 4 Personen

Für die Brühe:

500 g Suppenfleisch	1 Zwiebel	2 Karotten
1 große Petersilienwurzel	1 kleines Stück Sellerie	5 Pfefferkörner
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	

Für die Leberknödel:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
2 Zweige Majoran	1/2 Bund glatte Petersilie	3 Brötchen
150 g Leber	Salz, Pfeffer	2 Eier

Für die Speckknödel:

2 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	50 g geräucherter Bauchspeck
1 Zwiebel	50 g Lauch	1 EL Butter
2 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Fleischbrühe das Fleisch ca. 1 Stunde in einem Topf mit ca. 2 Liter ungesalzenem Wasser sanft kochen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Eine Zwiebel mit der Schale halbieren, in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel rösten und mit in den Topf geben. Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Gemüsegewürfel, Pfefferkörner und Muskat mit in den Fleischtopf geben. Alles ca. 30 Minuten weiterkochen, bis das Fleisch weich ist. Die Brühe passieren, circa 1 Liter davon wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Leberknödel Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen und Knoblauch zugeben. Die Pfanne vom Herd ziehen. Majoran und Petersilie fein hacken und untermischen. Die Brötchen in feine dünne Scheiben schneiden. Die Leber durch den Fleischwolf drehen, zu den Brötchen geben, mit Pfeffer und Salz würzen. Die Eier und die angeschwitzten Zwiebeln mit den Kräutern zugeben und alles locker vermengen. Die Masse sollte nicht ganz homogen sein. Die Schüssel gut abdecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Dann aus der Masse Knödel formen und diese in der siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Speckknödel die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen und über die Brötchen gießen, gleich mit einem Deckel die Schüssel abdecken, so kann der Dampf nicht entweichen und das Brot durchfeuchten. Den Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden, Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt den Lauch, kurz durchschwenken und die Masse zu den eingeweichten Brötchen geben. Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles locker vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Knödel in der heißen Brühe anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. Februar 2010

Gemüse-Eintopf mit Meerrettich und Hähnchen

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Freilandhähnchen	Salz
5 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
400 g Kartoffeln	200 g Karotten	200 g Sellerie
2 EL Butter	1/4 l Weißwein	1 Zweig Thymian
1/2 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
35 g frischer Meerrettich		

Die Zwiebel schälen und grob schneiden. Vom Hähnchen die Brust und die Keulen auslösen. Das Gerippe in einen Topf geben, mit 1,5 l Wasser auffüllen und aufkochen. Etwas Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen etc. und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte, Kartoffeln, Karotten und Sellerie in einem Topf mit Butter andünsten und mit Wein und der passierten Hühnerbrühe auffüllen. Thymian und die Hähnchenkeulen dazugeben, ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann die ausgelösten Hähnchenbrüste zugeben und weitere 10 Minuten sacht köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann Lauch zum Eintopf geben und knapp 5 Minuten mit garen, mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen und in den Eintopf raspeln, kurz ziehen lassen und abschmecken. Hähnchenbrüste in Tranchen aufschneiden, das Fleisch von den Keulen lösen und wieder in den Eintopf geben. Eintopf in Suppentellern anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Oktober 2011

Kürbis-Suppe mit Käsestange

Für 6 Personen

Für die Käsestangen:

250 g Mehl	1 Ei	20 g weiche Butter
1 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	150 g Bergkäse
1-2 EL flüssige Butter		

Für die Suppe:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	4 Schalotten	Olivenöl
1,5-2 l Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Msp Kardamom
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1/2 TL gehackte Peperoni	1 EL süßes Paprikapulver
1/2 Bund Blattpetersilie	3 EL Kürbiskerne	2 EL Kürbiskernöl

Aus Mehl, Ei, Butter und etwas lauwarmen Wasser einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann den Teig in kleine Stücke teilen und diese, hauchdünn ausziehen. Käse fein reiben und auf die Teigstücke streuen, ebenfalls Kräuter darauf streuen zu dünnen "Zigaretten" rollen, mit flüssiger Butter bestreichen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Kürbis waschen, halbieren und die Kerne austreichen. Kürbis in Würfel schneiden (der Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden). Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit Olivenöl die Schalotten anschwitzen, klein geschnittene Kürbisstücke dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Nach ca. 25 Minuten müsste alles weich sein. Die Suppe pürieren. Würzen mit Salz, Pfeffer, Kardamom, Kreuzkümmel, Peperoni und süßen Paprikapulver. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Vor dem Servieren Petersilie untermischen. Suppe anrichten und die Kürbiskerne darüber streuen. Nach Belieben mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Käsestangen servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. November 2010

Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind

Für 2 Personen

100 g getr. Bohnenkerne	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
300 g Rindfleisch	1 rote Paprika	1 Peperoni
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	300 g Tomaten
Salz, Pfeffer	400 ml Fleischbrühe	30 g Hörnchennudeln
20 g fetter, ital. Speck	1 Prise Oregano	1/2 Bund Basilikum

Saubohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Bohnen abschütten und ohne Salz in einem Topf mit reichlich frischem Wasser weich kochen (ca. 1 Stunde). Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Fleisch in feine Würfel schneiden. Paprika-Schote und Peperoni von Strunk und Kernen befreien und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln und Fleisch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark, Knoblauch, Paprika, Peperoni und Tomaten dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe auffüllen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten. Dann die Nudeln zugeben und weiter dünsten, bis die Nudeln und das Fleisch weich sind. Den Lardo in feine Streifen schneiden. Die gekochten Bohnen abschütten und mit dem Lardo zur Suppe geben. Mit Oregano abschmecken. Am Schluss sollte die Suppe sämig sein, gegebenenfalls bei großer Hitze unter ständigem Rühren reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter unter ziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Februar 2011

Pot au feu vom Winter-Gemüse mit Forellen-Klößchen

Für 4 Personen

Für den Eintopf:

1 Zwiebel	1 kleine Rote Bete	2 Kartoffel
1 Petersilienwurzel	6 Rosenkohlröschen	1 EL Butterschmalz
1, 5 l Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	4 Schwarzwurzeln
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Forellenklobbchen:

200 g Forellenfilet ohne Haut	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer
150 ml Sahne		

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Rote Bete mit Schale in einem Topf mit Wasser weich kochen. Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Rosenkohlröschen putzen und vierteln. In einem Topf mit Butterschmalz die Zwiebel anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und das Lorbeerblatt zugeben. Schwarzwurzeln schälen, in ca. 2 cm große Stücke schneiden und in die Brühe geben. Ebenfalls die vorbereiteten Gemüsegewürfel sowie Rosenkohl mit in die Brühe geben und gar. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Rote Bete schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Kräuter in den Eintopf geben und diesen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kurz vor dem Servieren Rote Bete Würfel untermischen. Für die Forellenklobbchen Forellenfilets in Streifen schneiden und mit Koriander, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zerkleinern. Dann die Sahne zufügen und zu einer glatten Farce zercuttern. (Fisch und Sahne sollten kalt sein.)

(Tipp: Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu dünn, so muss man den Cutter ein bisschen länger laufen lassen.)

Mit einem Teelöffel aus der Farce kleine Klößchen ausstechen, diese in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser am Siedepunkt gar ziehen lassen. Gegarte Klößchen in tiefe Teller geben, mit dem Eintopf aufgießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 09. Dezember 2010

Radieschen-Suppe mit Schnittlauch-Klößchen

Für 2 Personen

1 Brötchen vom Vortag	60 g Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Msp Muskat	2 Bund Radieschen
1 Schalotte	1 EL Butter	500 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp Kardamom
1 TL Mehlbutter	100 ml Sahne	

Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. 50 g Butter schmelzen. In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine dünne Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen. Die Radieschen vom Grün trennen, waschen und halbieren. Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Radieschen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und ca. 15 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kardamom mörsern. Schnittlauch unter die Klößchenmasse mischen und daraus kleine Klößchen formen. Diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Radieschen weich gekocht sind, die Suppe im Mixer fein pürieren und mit Mehlbutter binden. Sahne hinzufügen und aufkochen. Petersilie und Kardamom untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Pürierstab vor dem Servieren noch mal aufmixen. Klößchen in Suppentellern anrichten, Suppe dazu gießen und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. März 2010

Reis-Topf mit Huhn und Ingwer

Für 2 Personen

1/2 Freilandhähnchen	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
2 Zwiebeln	1 EL Pinienkerne	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	1/2 Peperoni	400 ml Fleischbrühe
150 g Langkornreis	1 Stange Lauch	1 EL geriebenen Ingwer

Hähnchen entbeinen und in daumengroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in dem verbliebenen Fett goldbraun anbraten. Pinienkerne, kleingehackten Thymian und Rosmarin, sowie klein geschnittene Peperoni dazugeben. Mit der Brühe auffüllen, den Reis dazugeben und zwanzig Minuten kochen lassen. Immer wieder mit dem Kochlöffel am Topfboden entlang fahren, damit nichts anbrennt. Den Lauch waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Wenn die Brühe eingekocht ist, die Lauchscheiben begeben und fünf Minuten ziehen lassen. Dann die Hähnchenwürfel und den Ingwer dazu und weitere fünf Minuten erwärmen und anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 13. Januar 2010

Sauerkraut- Meerrettich- Suppe mit Blutwurst- Scheiben

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1/8 l Weißwein
1/4 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne	50 g Kartoffeln, fein gerieben
50 g Sauerkraut mit viel Saft	1 Lorbeerblatt	1 Thymianzweig
1 Nelke	Salz, Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer
50 g Meerrettich	2 EL Butter	1 EL Mehl
100 g Blutwurst in Scheiben		

Die Schalotte und die Knoblauchzehe fein hacken und in einem Topf mit einem Esslöffel Butter andünsten. Mit Wein, Brühe und Sahne auffüllen. Die feingeriebenen Kartoffeln, das Sauerkraut, Lorbeerblatt, Thymianzweig und Nelke dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend Nelke, Lorbeerblatt und Thymianzweig herausnehmen. Die Suppe pürieren, den feingeriebenen Meerrettich einstreuen und alles noch mal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und in Butter von beiden Seiten jeweils eine Minute anbraten. Die Suppe mit den Blutwurstscheiben anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 14. Januar 2010

Sellerie- Creme- Suppe mit Spinat- Knödeln

Für 4 Personen

Für die Spinatknödel	200 g Blattspinat	1 Schalotte
1 EL Butter	200 g Kastenweißbrot ohne Rinde	3 Stängel glatte Petersilie
3 Eier	Salz, Pfeffer, Muskat	

Für die Suppe:

300 g Knollensellerie	5 Stangen Staudensellerie	2 Schalotten
2 EL Butter	700 ml Gemüsebrühe	Salz
80 ml Sahne	Pfeffer, Muskat	

Spinat waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eier in einer Schüssel aufschlagen und über die Brotwürfel geben. Spinat und zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und diese in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten am Siedepunkt garziehen lassen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen. Den Knollensellerie schälen und in Stücke schneiden. Staudensellerie putzen und eine Stange zurückbehalten. Restliche Stangen in Stücke schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die in Stücke geschnittenen Knollen – und Staudensellerie zugeben und mit anschwitzen. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen und weich kochen. In der Zwischenzeit übrige Stange Staudensellerie in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten, mit Salz würzen. Wenn die Gemüsestücke in der Suppe weich gekocht sind, alles fein pürieren, Sahne zugeben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spinatknödel und angebratene Selleriewürfel in Suppenteller geben, die heiße Suppe angießen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. April 2011

Tomaten-Suppe mit Gin-Sahne

Für 2 Personen

Für die Käsestangen:

60 g Pecorino	100 g Blätterteig	Mehl
1 Eigelb	1 EL Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Suppe:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 Fleischtomaten
1 kleine Kartoffel, mehlig	1 EL Olivenöl	Zucker
300 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano	1 Zweig Thymian
Salz, Pfeffer	50 g Sahne	10 ml Gin
1/2 Bund Basilikum		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen.

Für die Käsestangen den Käse fein reiben. Den Blätterteig mit etwas Mehl zu einem Rechteck auswellen. Eigelb mit Sahne verquirlen und auf den Teig streichen. Käse darüber streuen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die belegte Teigplatte zusammenklappen und nochmals mit dem Rollholz etwas auswellen. Dann in ca. 2,5 cm dicke lange Streifen schneiden. Die Streifen in sich drehen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im heißen Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Für die Suppe Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten halbieren, den Strunk entfernen dann in Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in dünne Scheiben hobeln. In einem Topf mit 1 EL Olivenöl Zwiebel und Schalotte anschwitzen. Tomaten und Kartoffel zugeben und mit anschwitzen. 1 Prise Zucker untermischen und die Brühe angießen. Oregano und Thymian zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Suppe durch ein Sieb oder die Flotte Lotte streichen. Die Suppe nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne schlagen und mit Gin vermischen. Basilikum in feine Streifen schneiden und unter die Suppe mischen. Die Suppe anrichten und einen Klecks Ginsahne obenauf geben. Mit den Käsestangen servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Mai 2010

Würzige Melonen-Suppe mit Shrimps

Für 4 Personen

2 reife Charentais-Melonen	100 ml weißer Portwein	Salz, Pfeffer
1 Prise Chilipulver	1 Knoblauchzehe	8 kleine Garnelenschwänze
2 EL Olivenöl	1 Limette	4 Stängel Zitronengras
2 Zweige frische Minze	2 Zweige Basilikum	

Die Melonen halbieren, mit einem Löffel die Kerne ausstreichen und mit einem Kugelausstecher einige Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen. Das übrige Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Zusammen mit Portwein, einer Prise Salz, Pfeffer und Chilipulver in einen Mixbecher geben, fein pürieren und abschmecken. Die Suppe kalt stellen. Knoblauch schälen und halbieren. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Garnelen mit dem Knoblauch braten und mit dem Limettensaft ablöschen. Melonenkugeln und Garnelen auf die Zitronengrasspieße aufstecken. Minze- und Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden und unter die Suppe mischen. Suppe in tiefen Tellern anrichten und die Spieße obenauf geben.

Vincent Klink Mittwoch, 02. Juni 2010

Vegetarisch

Aprikosen-Clafoutis mit Wein-Schaum-Creme

Für 4 Personen

Für den Clafoutis:

12 frische Aprikosen	40 g Mandeln	Butter
2 Eier	3 Eigelb	80 g Zucker
40 g Mehl	140 g Crème-fraîche	150 ml Milch
1 EL Puderzucker		

Für die Weinschaumcreme:

3 Eigelb	40 g Zucker	5 EL Weißwein
----------	-------------	---------------

Die Aprikosen waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Mandeln schälen und fein reiben oder mahlen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 4) vorheizen. Auflaufform ausfetten.

Eier, Eigelbe und den Zucker schaumig rühren. Mehl und Mandeln einrieseln lassen und gut unterarbeiten. Crème-fraîche und Milch dazugießen und alles gut vermischen. Die Hälfte des Teigs in die Auflaufform geben. Aprikosen darauf verteilen, mit dem restlichen Teig bedecken und ca. 45 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Der Auflauf ist gar, wenn an einem Holzstäbchen, das in den Auflauf gesteckt und wieder herausgezogen wird, kein Teig mehr klebt. Vor dem Servieren den Clafoutis mit Puderzucker bestreuen. In der Zwischenzeit für die Weinschaumcreme die Eigelbe mit Zucker und Weißwein in einem Schlagkessel vermischen und über eine heißen Wasserbad steif schlagen, bis die Crème bindet. Dann vom Wasserbad nehmen und in eine Schale umfüllen. Den Auflauf mit der Weinschaumcreme servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Juni 2011

Bohnen-Salat mit Mozzarella-Rösti

Für 2 Personen

Für den Bohnensalat:

200 g grüne Bohnen	Salz	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 Zweig Bohnenkraut	1 Eiweiß
1/2 TL scharfer Senf	1 EL Weißweinessig	Pfeffer

Für die Mozzarella-Rösti:

400 g Kartoffeln, fest	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Mozzarella
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Grüne Bohnen putzen und 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße der Frühlingszwiebel in dünne Scheibchen scheiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Das Grün der Frühlingszwiebeln fein schneiden. Bohnen mit angeschwitzten Frühlingszwiebeln und Frühlingszwiebellauch in eine Schüssel geben. Für das Dressing Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln, Blättchen vom Zweig streifen und fein schneiden. Eiweiß mit einem Schneebesen halbfest anschlagen, langsam 2 EL Olivenöl unterschlagen. Senf, Bohnenkrautblättchen und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing zu den Bohnen geben und gut untermischen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pellkartoffeln grob raspeln. In eine beschichtete Pfanne 2 EL Butter geben und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Den Schnittlauch und den Käse darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nur sanft zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Bei mittlerer Hitze das Rösti von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. Rösti halbieren und je Teller ein halbes Rösti mit Bohnensalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Juni 2011

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

2 mittelgroße Zucchini	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
1 Brötchen vom Vortag	60 ml Milch	2 EL Pinienkerne
1 Peperoni	1 Tomate	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	200 g Ziegen-Frischkäse
Salz, Pfeffer	150 ml Gemüsebrühe	6 Kirschtomaten
2 EL Crème-fraîche	3 Stiele Basilikum	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Zucchini halbieren, mit einem Löffel aushöhlen. Das Innere der Zucchini fein hacken. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl Zwiebel anschwitzen, gehackte Zucchini zugeben. Das Brötchen in Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch übergießen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Peperoni halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und fein würfeln. Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zu den eingeweichten Brotwürfeln die angeschwitzten Zwiebeln, Peperoni, Pinienkerne, Frischkäse, Tomatenwürfeln, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch geben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zucchinihälften mit der Masse füllen, in eine Auflaufform setzen, Gemüsebrühe angießen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kirschtomaten halbieren. Nach dem Garen den ausgetretenen Saft aus der Auflaufform in eine Pfanne gießen, etwas reduzieren lassen, die gewürfelten Tomaten zugeben und einkochen lassen. Die Soße mit Crème-fraîche binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch gehacktes Basilikum untermischen. Die Soße zu den gefüllten Zucchini reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Juni 2010

Gefüllte Zucchini-Blüten mit Tomaten-Vinaigrette

Für 4 Personen

4 Scheiben Kastenweißbrot	80 ml Milch	3 Eigelbe
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte	1 TL Butter
Salz, Pfeffer, Muskat	12 kleine Zucchini mit Blüte	2 Tomaten
1 EL Pinienkerne	2 Lauchzwiebeln	8 grüne Oliven ohne Kerne
1 TL Zitronensaft	2 EL Weißwein	2 EL Olivenöl
1 Prise Zucker		

Das Kastenweißbrot sehr fein würfeln, mit Milch und Eigelben vermengen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Petersilie unter die Schalotten mischen, alles zu den Brotwürfeln geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einer feinen Farce vermengen. Von den Zucchini-Blüten vorsichtig die Stempel entfernen, die Zucchini in Streifen schneiden, dass man sie auffächern kann, die Blüte an der Zucchini dran lassen. Die Farce in einen Spritzbeutel mit Lochtüle geben, vorsichtig in die Zucchini-Blüten füllen und mit den überstehenden Blütenblättern verschließen. In einem Topf mit leise köchelndem Salzwasser die gefüllten Zucchini-Blüten ca. 5 Minuten garen. Tomaten am Stielansatz einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, Tomaten vierteln, die Kerne entfernen und anschließend die Tomaten in feine Würfel schneiden. Pinienkerne, grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Lauchzwiebel waschen, putzen und fein schneiden. Oliven fein hacken. Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Oliven, Pinienkerne, Zitronensaft, Weißwein und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die gefüllten Zucchini-Blüten auf Tellern anrichten und mit der Tomatenvinaigrette begießen.

Vincent Klink Montag, 4. Juli 2011

Gemüse-Curry mit Naan

Für 2 Personen

Für das Naan:

50 ml Milch	1 TL Zucker	1 TL Trockenhefe
200 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Joghurt, leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl	Butterschmalz	

Für das Gemüse:

100 g frische Bohnen	Salz	2 Karotten
1 Kohlrabi	1 Petersilienwurzel	10 Radieschen
1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
250 ml Gemüsebrühe	1 EL Curry	1/2 Bund glatte Petersilie
Pfeffer		

Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Bohnen putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Karotten, Kohlrabi und Petersilienwurzel schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Radieschen waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, in ca. 5 mm große Würfel schneiden und in einem Topf oder einer großen Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Die grob geschnittenen Gemüsestücke und Radieschen zugeben, kurz anbraten, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt ca. 8 Minuten dünsten. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in der Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Wenn das Gemüse bissfest ist, Curry zugeben, gut unterrühren und noch etwas köcheln lassen. Die Bohnen zweimal durchschneiden und ebenfalls zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter das Gemüse mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse mit Naan anrichten und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 19. Mai 2011

Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	80 g Butter	50 ml Wasser
1 Ei	1 Prise Salz	

Für den Belag:

1 Stange Lauch	2 Stangen Staudensellerie	1 Fenchel
1 Karotte	80 g Emmentaler	100 g Gruyère
50 g Pecorino	4 Eier	200 g Crème-fraîche
80 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Soße:

200 g Quark	200 g Joghurt, natur	1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Lauch, Sellerie, Fenchel und Karotte putzen, in feine Würfel schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Danach etwas abkühlen lassen. Alle Käsesorten reiben. Den Boden dünn ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Durchmesser 26 cm) legen, den Rand etwas hoch ziehen. Gemüsestücke auf dem Teigboden verteilen, mit Käse bestreuen. Eier mit Crème-fraîche und Sahne verquirlen, mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse über das Gemüse gießen. Im vorgeizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Für die Soße Quark und Joghurt verrühren, Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden, unter die Quarkmasse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Donnerstag, 28. Januar 2010

Grünkern-Küchle mit Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Grünkernküchle:

200 g Grünkern	ca. 1 l Gemüsebrühe	2 Schalotten
3 EL Olivenöl	2 Eier	100 g Bergkäse, gerieben
2 EL Petersilie, gehackt	Muskat	Salz und Pfeffer

Für das Kohlrabigemüse:

500 g Kohlrabi	1 EL Butter	1 TL Zucker
70 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer, Muskat

Den Grünkern über Nacht in Wasser einweichen. Die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen, den Grünkern dazugeben und ca. 10 Minuten kochen. Wenn der Grünkern vorher nicht eingeweicht wurde, diesen ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze in der Brühe köcheln lassen, bis die Körner weich sind. Je weicher sie sind, desto besser. Restliche Flüssigkeit abschütten, die gegarten Körner zum Abkühlen auf einem Blech mit einem Küchentuch verteilen, trocknen und dann in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, fein hacken und mit 1 EL Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Eier, Schalotten, den geriebenen Käse und Petersilie unter den Grünkern geben und alles gut vermengen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken, zu Buletten ähnlichen Küchle formen und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Tipp: Zu den Grünkernküchle passt auch gut ein Quarkdip. Dafür 150 g Magerquark, 70 ml Milch und 1 EL Olivenöl gut verrühren, eine gewürfelte Tomate und fein geschnittenen Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tipp: Ist die Masse für die Grünkernküchle noch zu feucht, Semmelbrösel untermischen, damit sie besser stockt.

Vincent Klink Donnerstag, 04. März 2010

Kartoffel-Hörnchen mit Orangen-Marmelade

Für 4 Personen

5 Bioorangen	200 g Zucker	250 g Kartoffeln, mehlig
1 Biolimette	1 Vanilleschote	50 g Butter
1 Ei	1 EL Backpulver	250 g Mehl
1 Prise Salz	Mehl	150 g Sahne
Puderzucker		

Für die Marmelade die Orangen unter heißem Wasser waschen und abtrocknen. Mit einem Zestenreiser oder Sparschäler die Schale abziehen und fein schneiden. Die weiße Innenhaut der Orangen mit einem Messer wegschneiden und wegwerfen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit 100 g Zucker in einen Topf geben. Alles gut aufkochen, dann die vorbereiteten Zesten zugeben und alles weich- bzw. einkochen. Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abschütten und gut auskühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Von der Limette etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Butter schaumig rühren und zu den Kartoffeln geben. Ei, Backpulver, Mehl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, Limettenschale und Limettensaft sowie die Hälfte vom Vanillemark zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einem bemehlten Brett ca. 5 mm dick auswellen und daraus ca. 12 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte der Teigquadrate je 1 EL Orangenmarmelade geben. Dann von einer Ecke aus die Quadrate zu Hörnchen aufrollen. Die Hörnchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten goldgelb backen. Sahne mit restlichem Vanillemark steif schlagen. Die Hörnchen mit Puderzucker bestreut servieren. Dazu nach Belieben Vanillesahne reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Februar 2011

Käse-Knödel mit Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Knödel:

400 g Schichtkäse	175 g Kastenweißbrot	100 g Butter
3 Eigelb	1 Ei	1 Msp. Zitronenschale
Salz, Pfeffer, Muskat	50 g Emmentaler am Stück	

Für den Salat:

500 g Weißkraut	2 EL Apfelessig	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für die Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	125 ml Crème-fraîche	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Butter in einer Schüssel schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Zitronenschale, eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Schichtkäse heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken. Knödel mit der Soße und dem Krautsalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010

Kräuter-Pilz-Ragout im Nudelfleck

Für 2 Personen

Für den Teig:

180 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	1 TL Butter

Für das Pilzragout:

1 Schalotte	300 g gemischte Speisepilze	1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum	1 EL Olivenöl
1 TL Mehl	1/8 l Gemüsebrühe	1/8 l Sahne
Salz, Pfeffer	1 Kugel Mozzarella (125 g)	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.) Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Quadrate schneiden. Für das Pilzragout Schalotte schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalottenwürfel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Kräuter untermischen. Die Teigblätter in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, abschütten und in einer Pfanne mit 1 TL Butter schwenken. Eine Auflaufform oder kleine backofenfeste Förmchen mit Olivenöl auspinseln. Teigblätter und Pilzragout im Wechsel einschichten. Mit Teigblättern abschließen. Mozzarella in Scheiben schneiden und die oberste Schicht Teigblätter damit belegen. Im Backofen bei Oberhitze oder unter der Grillschlange den Mozzarella schmelzen lassen, dann servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 04. August 2010

Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	60 g Butter	30 ml Wasser
1 Eigelb	1 Prise Salz	Butter
Linsen		

Für den Belag:

3 Stängel glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Estragon
30 g Parmesan	150 g Frischkäse	2 Eier
80 ml Milch	80 ml Sahne	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für den Spinatsalat:

150 g Salatspinat	3 EL Pinienkerne	20 g getrocknete Öl-Tomaten
2 EL Balsamico	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
4 EL kaltgepresstes Olivenöl	30 g Parmesankäse am Stück	

Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem festen homogenen Teig verkneten. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. 4 kleine Tartelettformen (Durchmesser ca. 10 cm) ausfetten. Den Teig dünn ausrollen und in die Förmchen legen. Ein Backpapier darauf geben und mit Bohnen oder Linsen zum Blindbacken bestreuen. Im vorgeheizten Ofen den Teig ca. 8 Minuten blind backen. Herausnehmen und mit Hilfe des Backpapiers die Linsen entfernen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben. Frischkäse in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verdrücken und mit Parmesan, Eiern, Milch und Sahne gut vermischen. Kräuter untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in die vorgebackenen Tartelettformen füllen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten stocken lassen. In der Zwischenzeit für den Salat den Spinat gründlich waschen und in der Salatschleuder trocknen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Getrocknete Tomaten in feine Streifen schneiden. Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Olivenöl mit dem Schneebesen unter-schlagen. Kurz vor dem Servieren die Spinatblätter mit dem Dressing anmachen, Pinienkerne und Tomatenstreifen untermischen und Parmesanspäne darüber hobeln.

Vincent Klink Mittwoch, 7. April 2010

Kürbis-Ravioli in Kreuzkümmel-Soße

Für 2 Personen

Für den Teig:

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

Mehl

Für die Füllung:

300 g Kürbisfruchtfleisch	Zucker	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	1 Zwiebel	2 EL Butter
2 Eigelb	1 Prise Kreuzkümmel	1 TL Bio Gemüsebrühe-Pulver

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

3 Stängel glatte Petersilie	1 Schalotte	1 EL Butter
1 TL Mehl	150 ml Milch	1 Prise Muskat
1 Prise Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.)

Für die Füllung:

Das Kürbisfleisch in größere Stücke schneiden und in leicht gesüßtem Wasser wie Salzkartoffeln weichkochen. Das Wasser abschütten und die Kürbisstücke im Topf noch etwas ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerkleinern. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zwiebel und Kräuter zum Kürbispüree geben, die Eigelb untermischen und mit Kreuzkümmel, Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in vier Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Teigquadrate 1 TL Kürbis-Füllung geben. Die Ränder mit einem feuchten Pinseln einstreichen. Mit einem Teigquadrat abdecken und die Ränder gut andrücken.

Für die Sauce:

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mehl untermischen und unter Rühren die Milch zugeben, aufkochen lassen und mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen, Petersilie untermischen. Die Ravioli in Salzwasser weich kochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in einem Topf mit etwas Butter anschwanken und mit der Kreuzkümmelsauce servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. September 2011

Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln

Für 2 Personen

1 Vanilleschote	400 ml Milch	2 Zimtstangen
60 g Milchreis	abgerieben Zitronenschale	40 g Zucker
2 Eigelb	80 g Sahne	80 ml Weißwein
80 ml Apfelsaft	2 Äpfel	

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. Das Vanillemark, und auch die ausgekratzte Schote mit der Milch, einer Zimtstange und dem Reis zum Kochen bringen. Dann den Herd auf die kleinste Stufe schalten, Zitronenschale dazugeben und den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Kurz vor Schluss 20 g Zucker und eine Prise Salz unterrühren. Der Reis ist fertig, wenn er nicht völlig weich, sondern im Kern noch etwas fest ist. Den gekochten Reis vom Herd ziehen, Vanilleschote und Zimtstange wieder herausnehmen. Mit einem Holzlöffel das Eigelb einrühren. Die Sahne schlagen und auch unterheben. Für die Zimtäpfel Wein oder Apfelsaft in den Topf geben. Die Äpfel schälen und in kleine Spalten schneiden. 20 g Zucker und die Zimtstange hinzugeben. Alles aufkochen und bei geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten dünsten. Je nach Belieben kann noch etwas Zucker dazu gegeben werden. Den Milchreis zusammen mit den Zimtäpfeln servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 21. Januar 2010

Ofen-Schlupfer mit Quitten

Für 4 Personen

Für den Ofenschlupfer:

2-3 Quitten	300 ml Apfelsaft	50 g Mandeln, geschält
120 g Zucker	2 EL Rosinen	1 Vanilleschote
6 Eier	800 ml Milch	1 TL Zimt
350 g frisches Weißbrot	1 EL Butter	Puderzucker

Für die Vanillesoße:

1 Vanilleschote	250 ml Milch	60 g Zucker
3 Eigelbe		

Die Quitten schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Quitten quer in Scheiben und in einem Topf mit ca. 300 ml Apfelsaft zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Quittenscheiben im Sud abkühlen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Mandeln grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken. Die Rosinen in etwas Quittensud einweichen. Vanillestange längs halbieren und das Mark herausstreichen. Die Eier mit der Milch verrühren, Zimt, Vanillemark und 100 g Zucker untermischen. Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben die Quittenscheiben, abgetropfte Rosinen und Mandeln schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen. Den Ofenschlupfer bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit für die Soße die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Herd nehmen unditerrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat. Ofenschlupfer mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 04. November 2010

Paprika-Auberginen-Auflauf

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1-2 Brötchen
je 1 rote und gelbe Paprika	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
5 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
Pfeffer	50 g Parmesan	3 Eier
30 g Crème-fraîche	80 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
3 Tomaten	1/2 Bund Lauchzwiebeln	1 EL Balsamico

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Auberginen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser ca. 10 Minuten kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Brötchen in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Paprika halbieren, Kerngehäuse entfernen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden. Paprika in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, ca. 5 Minuten braten dann Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin- und Thymianzweig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika und Auberginen in eine mit Olivenöl ausgefettete Form schichten. Brotscheiben dazwischen schichten. Parmesan reiben. Eier mit der Crème-fraîche und Gemüsebrühe verrühren, Parmesan und Oregano untermischen, abschmecken mit Pfeffer und Salz. Alles über das Gemüse gießen und im Backofen ca. 30-40 Minuten garen. In der Zwischenzeit Tomaten in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Tomaten in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl gut vermischen. Lauchzwiebeln unterheben. Auflauf mit dem Tomatensalat servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 26. August 2010

Parmesan-Polenta mit Ratatouille

Für 2 Personen

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe	100 g Polentagrieß	80 g Parmesan
Salz, Pfeffer	2-3 EL Olivenöl	

Für das Ratatouille:

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Paprika
1 Zucchini	1 Aubergine	2 Fleischtomaten
1 große Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
100 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Für die Polenta Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Anschließend mit Brühe auffüllen und diese aufkochen. Langsam den Maisgrieß unter Rühren in die kochende Brühe einrieseln lassen. Kurz aufkochen und dann bei milder Hitze und ständigem Rühren die Polenta (ca. 45 Minuten oder ca. 8 Minuten bei Instant-Polenta) ausquellen lassen. 50 g Parmesan fein reiben und unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform geben und erkalten lassen. (Die Polenta kann auch direkt so als Brei serviert werden.) Für das Ratatouille Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomate waschen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in 1 cm große Stücke, Knoblauch fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann die Paprika zugeben, mit anschwitzen und mit Wein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweig zugeben und 8 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Aubergine mit in den Topf geben. Die Gemüsestücke nahezu weich kochen, dann die Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl abschmecken. Die erkaltete Polenta aus der Form kippen und in Rauten schneiden, diese in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Das Ratatouille auf Tellern anrichten und die gebratenen Polentascheiben obenauf legen. Mit frisch gehobeltem Parmesan bestreut servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 22. September 2011

Pasta mit Salsa von getrockneten Tomaten

Für 2 Personen

Für die Nudeln:

ca. 150 g Hartweizenmehl	1 Eigelb	1 Ei
1 TL Olivenöl	Salz	Mehl

Für die Salsa:

10 getrocknete Tomatenviertel	1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	1/4 l Gemüsebrühe
1/2 TL Speisestärke	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Basilikum		

Für die Nudeln das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe und Ei einschlagen, das Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder so viel Mehl hinzuzugeben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Streifen schneiden. Tomaten mit wenig Wasser 15 Minuten einweichen, anschließend fest ausdrücken und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Gehackte Tomaten und das Tomatenmark dazu geben. Gemüsebrühe angießen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, zur Sauce geben, aufkochen und andicken. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt 2 EL Olivenöl unterrühren. Die Basilikumblätter grob schneiden. Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen, herausnehmen, abtropfen lassen und unter die Tomatensalsa mischen. Basilikum darüber streuen und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 10. März 2011

Quark-Knödel mit Mango-Salat

Für 4 Personen

600 g Quark	300 g Weißbrot	120 g Butter
100 g Puderzucker	2 Eigelb	2 Eier
1 Msp. abger. Zitronenschale	500 ml Milch	5 EL Zucker
1 Vanilleschote	Für den Mangosalat:	
2 reife Mango	20 g Zucker	10 ml Grenadine
10 ml Kirschwasser		

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zerkleinern. 130 g Butter mit Puderzucker, Eigelbe, Eier und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen. Für den Mangosalat die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zucker, Grenadine und Kirschwasser marinieren. Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden. Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Januar 2011

Quark-Palatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney

Für 4 Personen

Für die Quarkpalatschinken:

2 EL Rosinen	60 g Mehl	100 ml Milch
1 Ei	Zucker	1 Prise Salz
1 EL flüssige Butter	ca. 2 EL Butterschmalz	1 Vanilleschote
30 g weiche Butter	1 TL Speisestärke	2 EL Zucker
1 Eigelb	100 g Quark 20%	50 ml Sahne
Puderzucker	Butter	

Für die Royal:

80 ml Sahne	80 ml Vollmilch	1 EL Zucker
1 Ei		

Für das Orangenchutney:

3 Bio-Orangen unbehandelt	1 Vanilleschote	2 EL Zucker
1 Sternanis	20 ml Orangenlikör	1 EL kalte Butter

Rosinen über Nacht in Wasser (oder Weißwein) einweichen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Mehl, Milch, 1 Ei, je eine Prise Salz und Zucker gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Füllung Vanille längs aufschneiden und das Mark herausstreichen. Weiche Butter mit Vanillemark, Stärke, Zucker und Eigelb gut vermischen, darunter den Quark und die abgetropften Rosinen heben. Sahne steif schlagen und vorsichtig die Sahne unterheben. Alle Pfannkuchen mit der Füllung gleichmäßig bestreichen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal-Sahne, Milch, Zucker und Ei gut miteinander vermischen und über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen. Die Orangen heiß abspülen und abtrocknen. Zwei Orangen in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit der Brotschneidemaschine) und die Scheiben übereinander gelegt in Sechzehntel teilen. Von einer Orange den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Zucker in einen Topf geben und hellbraun karamellisieren lassen, die Fruchtstücke zugeben und gut unterrühren. Mit dem ausgepressten Saft ablöschen. Vanillemark und Sternanis zugeben und bei geringer Hitze so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast gänzlich eingekocht ist. Dann den Orangenlikör untermischen, zum Binden die Butter in kleinen Würfeln unterrühren. Sternanis wieder herausnehmen und mit Zucker abschmecken. Quarkpalatschinken mit Vanille-Orangen-Chutney anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 15. Dezember 2010

Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz	1 frische Eier
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	1 kleine Zwiebel
600 g Blattspinat	1 EL Butter	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	1 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Die Eier ca. 6 Minuten in kochendem Wasser wachweich kochen. Herausnehmen, kalt abschrecken und schälen. Dann zur Seite stellen. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Spinat waschen und putzen. In heißer Butter die Zwiebeln angehen lassen. Den Spinat zugeben und salzen. Sahne zugießen und zusammenfallen lassen. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken. In einer Pfanne mit etwas Butterschmalz vorsichtig die geschälten Eier anschwemmen, Schnittlauch und Petersilie zugeben, die Eier vorsichtig darin wälzen und leicht erwärmen. Spinat anrichten, darauf ein Ei setzen. Das Ei anschneiden, sodass, der Dotter herauslaufen kann. Mit den Salzkartoffeln servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 03. März 2010

Scharfes Linsen-Gemüse mit gebackenem Bergkäse

Für 2 Personen

80 g Berglinsen	250 ml Gemüsebrühe	Salz
2 Tomaten	1 grüne Chili-Schote	1 rote Paprika
1 Schalotte	5 g frischer Ingwer	1 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	1 Prise Cayennepfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
150 g Bergkäse am Stück	1 EL Mehl	1 Ei
2-3 EL Weißbrotbrösel	3 EL Olivenöl	

Die Linsen in ein großes Sieb geben und gut mit kaltem Wasser abwaschen. Dann die Linsen mit Gemüsebrühe in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei milder Hitze die Linsen ca. 25 Minuten weich kochen. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Chili und Paprika halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Schalotte und Ingwer schälen und fein hacken. Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Paprika, Chili, Tomaten, Ingwer und Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Cayennepfeffer würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Linsen mit der Flüssigkeit zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Käse in vier Teile schneiden, diese in Mehl wenden durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Brotbröseln panieren. In einer Pfanne mit Olivenöl die Käsestücke von beiden Seiten goldbraun braten. Das Linsengemüse anrichten und den gebratenen Käse dazureichen.

Vincent Klink Donnerstag, 31. März 2011

Verschiedenes von der Aubergine mit Tomaten-Marmelade

Für 2 Personen

5 Auberginen	1 rote Paprika	1 Bund Lauchzwiebeln
2 Knoblauchzehen	Salz	1 Prise Kreuzkümmel
2 EL Butterschmalz	3 EL Olivenöl	Pfeffer
1 TL Tomatenmark	1/2 Bund glatte Petersilie	Für die Tomatenmarmelade
3 Tomaten	1 Zwiebel	1 Chilischote
1 EL Olivenöl	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3 – 4) vorheizen. Zwei Auberginen mehrfach einstechen und im Backofen ca. 20 Minuten bei 220 Grad backen. Paprika putzen und würfeln . Lauchzwiebeln fein schneiden. Eine Aubergine auf der Brotmaschine längs in ca. 0,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Eine Aubergine schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Aubergine in kleine Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die dünn aufgeschnittene Aubergine salzen und in einer Grillpfanne mit Knoblauch grillen. Die geschälte Aubergine salzen und mit Kreuzkümmel würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz langsam weich braten. Paprikawürfel mit der gewürfelten Aubergine in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anbraten. Die Lauchzwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und am Ende das Tomatenmark unterrühren. Die gegrillte Aubergine mit der Zwiebel-Tomaten-Mischung bestreichen und zu Röllchen drehen. Für die Tomatenmarmelade die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen und grob hacken. Zwiebel schälen und würfeln, Chili entkernen und grob hacken. Zwiebel und Chili in einem Topf mit Olivenöl anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Tomatenwürfel zugeben und 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, nach Wunsch pürieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Die gebratenen Auberginen mit Petersilie pürieren. Die Auberginen aus dem Backofen holen, mit restlichem Knoblauch, 1 EL Olivenöl und Salz feinhacken. Mit einem Löffel aus der Masse Nocken formen und diese auf dem Teller anrichten. Dazu Auberginenpüree und -röllchen anrichten. Alles mit der Tomatenmarmelade servieren. Dazu passt Brot.

Vincent Klink Mittwoch, 21. Juli 2010

Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln

Für 2 Personen

Für das Curry:

80 g kleine, weiße Bohnen	1 Schalotte	5 g frischer Ingwer
1 Knoblauchzehe	3 Stangen Staudensellerie	6 Datteln, entkernt
1 EL Butterschmalz	1 Prise Zimt	1 Prise Chilipulver
2 EL Tomatenmark	Salz	1 Prise Kurkuma
100 ml Gemüsebrühe	3 Stängel glatte Petersilie	1 EL Currypulver

Für das Naan:

75 ml Milch	1 EL Zucker	1 TL Trockenhefe
250 g Mehl	Salz	1/2 TL Backpulver
1 EL Sonnenblumenöl	75 g Joghurt leicht geschlagen	1 Eigelb
Mehl zum Auswellen	evtl. etwas Butterschmalz	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die eingeweichten Bohnen in ein großes Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen. Dann in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Für das Naan Milch in eine Schüssel gießen, Zucker und Hefe einrühren und stehen lassen, bis die Mischung zu schäumen beginnt. Das Mehl in eine große Schüssel geben, eine Prise Salz und Backpulver untermischen. Die Hefemilch zugeben und leicht untermischen. Öl, Joghurt und Eigelb vermengen. Mit in die Mehlschüssel geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1/4 TL Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. Den Teig erneut durchkneten, in 4 gleichgroße Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen. Teigfladen in eine heiße Pfanne mit etwas Butterschmalz geben und auf einer Seite braten, bis der Fladen Blasen wirft. Dann umdrehen und kurz in einer Pfanne garen (evtl. wenig Butterschmalz zum Braten in die Pfanne geben). Die Teigfladen warm servieren! Schalotte, Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Staudensellerie fein würfeln, Datteln fein hacken. 1 EL Butterschmalz in einem separaten Topf erhitzen, Zimt dazugeben ein halbe Minute anschwitzen, dann Schalotte hinzufügen und goldgelb anschwitzen. Chili, Ingwer, Knoblauch, Tomatenmark zugeben mit etwas Salz und Kurkuma würzen und ca. 5 Minuten braten. Dann die gekochten Bohnen, Staudensellerie, Datteln und Gemüsebrühe zugeben und noch ca. 5 Minuten weiterkochen, dann mit Curry abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Das Curry mit Naan servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. Februar 2010

Zucchini-Curry

Für 2 Personen

50 g Reis	Salz	1 Ei
100 g Mehl	50 ml Milch	1/2 Bund Petersilie
500 g Zucchini	2 Schalotten	1/2 Stange Lauch
8 Kirschtomaten	2 EL Olivenöl	1 TL Mehl
200 ml Gemüsebrühe	Pfeffer	1-2 EL Butterschmalz
1 EL Madrascurry		

Reis in viel Salzwasser gar kochen, abspülen und auf ein Sieb geben. Ei, Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zucchini putzen, der Länge nach vierteln und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden. Tomaten vierteln. Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben, mit Brühe ablöschen und gut verrühren. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze fünf Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den gekochten, gut abgetropften Reis mit dem Teig und der Hälfte der Petersilie mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, mit einem Esslöffel Reisteigmasse zu kleinen Plätzchen in die Pfanne geben und diese von beiden Seiten ausbacken. Vom Gemüse den Deckel abnehmen und den Lauch untermischen, den Fond fast vollständig einkochen lassen. Dann Curry untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt restliche Petersilie und Tomatenviertel untermischen. Zuchinicurry mit den Reisplätzchen anrichten und servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 28. Juli 2010

Zuppa -Inglese

Für 4 Personen

1 Vanilleschote	500 ml Milch	4 Eigelb
4 EL Zucker	2 EL Mehl	60 ml Campari
1/8 l Läuterzucker	200 g Löffelbiskuit	Kakao
500 g Erdbeeren		

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen und mit den Schalen in die Milch geben. Die Milch aufkochen erhitzen und die Vanille eine Zeit lang darin ziehen lassen. Zwischenzeitlich Eigelb mit Zucker schaumig rühren, das Mehl darin verrühren. Die Vanilleschote aus der Milch nehmen, die Milch heiß in die Eigelbmischung mit dem Schneebesen einrühren und im Wasserbad so lange schlagen bis alles dick wird. Aus dem Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Campari und Läuterzucker mischen. Eine Glas-Auflaufform mit den Löffelbiskuit auslegen und diese mit der Läuterzucker-Campari-Mischung tränken. Nun eine Schicht Crème aufstreichen, dann wieder getränkte Biskuits usw. Die letzte Schicht sollte eine Schicht Crème sein. Mit Kakao bestäuben. Dieses Kunstwerk muss mindestens 12 Stunden im Kühlschrank, gut abgedeckt ruhen. Dazu eignet sich besonders ein Erdbeerragout. Erdbeeren vierteln, einige davon zerdrücken und mit etwas Zucker gut vermengen.

Vincent Klink Mittwoch, 16. Juni 2010

Wild

Italienisches Kaninchen-Ragout

Für 2 Personen

1 Kaninchen	1 Karotte	1 Stange Porree
100 g Sellerie	2 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	2 Tomaten
ca. 500 ml Fleischbrühe	350 ml Rotwein	1 EL Mehlbutter

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen.

Das Kaninchen zerlegen. Keulen und Vorderläufe halbieren, Bauchlappen vom Rücken trennen und diesen in 3 cm große Stücke hacken. Karotte, Porree, Sellerie und Zwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. In einer genügend großen Kasserolle das Butterschmalz auslassen. Die Keulen und die Vorderläufe mit dem Röstgemüse und den geschnittenen Zwiebeln anrösten. Den Knoblauch andrücken und zugeben, ebenfalls den Rosmarin, die gewürfelten Tomaten und die Rückenstücke. Die Kasserolle ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Zwischenzeitlich ab und an mit etwas Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Das Kaninchenragout aus dem Ofen nehmen, 250 ml Fleischbrühe und 200 ml Rotwein dazugeben, den Fond aufkochen lassen und mit etwas Mehlbutter abbinden.

Vincent Klink Donnerstag, 15. April 2010

Reh-Schnitzel mit Champignons gefüllt und Schupf-Nudeln

Für 2 Personen

Für die Rehschnitzel:

100 g Champignons	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	60 g Butter	3 Wacholderbeeren
10 ml Gin	1-2 EL Weißbrotbrösel	4 kleine Rehschnitzel a 80 g
1 Msp. Piment, geschrotet		

Für die Schupfnudeln:

300 g mehlig. Kartoffeln	Salz	2 Eigelb
4 EL Mehl	1 Prise Muskat	1 EL Butter

Für die Schupfnudeln die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Sind sie weich, abschütten und wieder in den Topf zurückgeben. Gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch eine Pürierpresse drücken. Sofort das Eigelb und anschließend so wenig Mehl wie nötig darunter rühren, so dass ein formbarer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat würzen. Den Teig zu kleinen Würstchen mit spitzen Enden drehen. Die Schupfnudeln in schwach kochendem Wasser abkochen, herausnehmen, abtropfen lassen. Champignons putzen und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotte anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Wacholderbutter die Butter in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Wacholderbeeren in einem Mörser fein zerstoßen und zusammen mit Gin, Bröseln, etwas Salz und Pfeffer unter die Butter mischen. Die Schnitzel sehr dünn plattieren (am besten legt man das Fleisch dafür zwischen einen Gefrierbeutel). Die Pilzmischung auf die Schnitzelchen geben. Piment darüber streuen. Die Schnitzelchen zusammenklappen, die Ränder fest andrücken und evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Die gefüllten Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech oder eine Auflaufform geben, die Wacholderbutter obenauf geben und die Schnitzel unter der Grillschlange oder bei Oberhitze goldbraun gratinieren. In einer Pfanne mit Butter die Schupfnudeln kurz vor dem Servieren leicht anbraten. Rehschnitzel mit den Schupfnudeln anrichten. Dazu passt gut Rahmwirsing.

Vincent Klink Mittwoch, 22. Dezember 2010

Wild-Gulasch mit Brezen-Knödeln

Für 2 Personen

3 Brezeln vom Vortag	ca. 100 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butterschmalz	1/2 Bund Blattpetersilie	1 Prise Majoran, getrocknet
1 Ei	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Knödel:

Die Brezeln grob zerbrechen, mit heißer Milch übergießen und mindestens 10 Minuten quellen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz glasig dünsten und zu den Brezeln geben. Petersilie, Majoran, Ei und Eigelb untermischen, mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen einen Probeknödel formen und in siedendes Salzwasser geben. 20 Minuten gar ziehen lassen. Wenn der Knödel zerfällt, noch Semmelbrösel zum Teig geben, ist er zu fest, eventuell noch Ei oder etwas Milch untermengen. Dann aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen.

Vincent Klink am 30. Mai 2008

Wildschwein-Bolognese mit Gnocchi

Für 2 Personen

Gnocchi	300 g Kartoffeln, mehlig	Salz
1-3 EL Mehl	1 Ei	Pfeffer, Muskat
Wildschweinbolognese	300 g Wildschweinschulter	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Karotte	100 g Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	250 g Tomaten, stückig
80 ml Rotwein	150 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	Parmesan	

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, das Wasser abgießen, zurück in den Topf auf den Herd geben und gut ausdampfen lassen. Dann mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken, Mehl und Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut verkneten. Aus der Masse kleine Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen einrücken und in siedendem Salzwasser die Gnocchi ca. 10 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Das Fleisch durch die möglichst große Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen. Schalotten und Knoblauch fein schneiden. Karotte und Staudensellerie fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl die Zwiebel anschwitzen, das Fleisch zugeben und anbraten. Dann die Gemüswürfel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Tomatenmark untermischen und Tomaten zugeben. Rotwein und Brühe hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Bei geschlossenem Deckel das Sugo ca. 30 Minuten kochen. Dabei immer wieder umrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchi servieren. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu reichen.

Vincent Klink Donnerstag, 16. Dezember 2010

Wildschwein-Medaillons mit Nuss-Kruste und Birne

Für 2 Personen

50 g Walnusskerne	50 g weiche Butter	2 EL geriebene Semmelbrösel
Salz, Pfeffer	2 Schalotten	320 g Wildschweinrücken
1 EL Butterschmalz	100 ml Wildfond	100 ml Rotwein
1 EL kalte Butter	1 Birne	1 EL Puderzucker

Die Walnüsse hacken und mit der weichen Butter und den Semmelbröseln vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 Medaillons schneiden, pfeffern und salzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz rundum bei mittlere Hitze auf jeder Seite je ca. 2 Minuten braten. Dann die Medaillons auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und warm stellen. In der gleichen Pfanne die Schalotten anschwitzen. Wildfond und Rotwein dazugeben und um die Hälfte einkochen. Den Bratensaft der Medaillons hinzu geben. Sauce bei heftigem Kochen mit 1 EL kalter Butter etwas binden und abschmecken. Birne schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. In einer Pfanne Puderzucker leicht karamellisieren lassen, die Birnenspalten dazugeben und leicht bräunen. Nussbutter auf die Medaillons verteilen und unter der Grillschlange goldbraun gratinieren. Die Medaillons und die gebratenen Birnen anrichten, die Sauce angießen und servieren. Dazu passen sehr gut Spätzle.

Vincent Klink Donnerstag, 20. Oktober 2011

Wildschwein-Roulade mit Pilzen und Pastinaken-Püree

Für 4 Personen

4 Scheiben aus der Wildscheinkeule	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
150 g Pfifferlinge	1/2 Stange Staudensellerie	1/2 Bund Petersilie
1 TL Wacholder-Pimentkörner	2 EL Butterschmalz	4 Speckscheiben
1 TL Senf	1/8 l Rotwein	1/8 l Brühe
1 TL Mehlbutter	Für das Pastinaken-Püree:	
3 Pastinaken	2 Schalotten	1 TL Butter
1/8 l Gemüsebrühe	1 Msp. Muskat	Pfeffer, Salz

Die Rouladenscheiben zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn klopfen, mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen. Eine Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen und fein hacken, den Staudensellerie fein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Wacholder und Pimentkörner im Mörser zerkleinern. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Pfifferlinge, Staudensellerie und die Gewürze anrösten. Die gehackte Petersilie dazugeben. Auf einem Küchenbrett 4 sehr dünn geschnittene Speckscheiben legen. Das dünn geklopfte Rouladenschnitzel darauf legen und mit Senf bestreichen. Die Pilzmasse darauf verstreichen und die Roulade einrollen. In Klarsichtfolie wickeln und etwas ruhen lassen (am besten über Nacht). Eine Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Die Zwiebelwürfel und die Rouladen in heißem Butterschmalz rundum anbraten. Immer wieder den Bratensatz mit Rotwein und Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten schmoren. Rouladen herausnehmen, warm stellen. Den Bratensaft passieren, mit Mehlbutter binden und abschmecken. Für das Püree die Pastinaken schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten, Pastinaken zugeben und mit der Brühe auffüllen. Mit etwas Muskat, Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme weich dünsten. Die Flüssigkeit sollte restlos einkochen, evtl. die Hitze erhöhen. Sind die Wurzeln sehr weich, mit dem Mixstab gut pürieren. Abschmecken mit Pfeffer, Salz und Muskat. Rouladen mit Soße und Pastinakenpüree anrichten.

Vincent Klink Mittwoch, 29. September 2010

Wirsing-Reh-Geschnetzeltes mit Preiselbeer-Küchle

Für 2 Personen

Für die Preiselbeerküchle:

125 g Buchweizenmehl	10 g frische Hefe	1 Ei
1 TL Sonnenblumenöl	ca. 100 ml Milch	Salz, Zucker
3 EL Preiselbeeren	Butterschmalz	

Für das Geschnetzelte:

1 Schalotte	2 Wacholderbeeren	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Wirsing	300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 TL Mehl	150 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	1 EL Preiselbeeren	2 EL Crème-fraîche

Für die Preiselbeerküchle Mehl, Hefe, Ei, Öl und Milch mit einer Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig mischen. Mit einer Frischhaltefolie die Teigschüssel abdecken und den Teig 30 Minuten gehen lassen. Dann den Teig sanft umrühren, er sollte die Konsistenz von einem dicken Pfannkuchenteig haben, ist er zu dick, dann noch etwas Milch zugeben. Dann die Preiselbeeren untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz esslöffelweise Teig geben und kleine Preiselbeerküchle ausbacken, von beiden Seiten je ca. 2 Minuten. Für das Geschnetzelte Schalotte schälen und fein schneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Wirsing waschen, den Strunk entfernen und die Kohlblätter in Streifen schneiden. Fleisch in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen wie Röstzwiebeln anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischstreifen kurz rundum anbraten mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller geben. Dann in der Fleischpfanne die Schalottenwürfel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe und Rotwein aufgießen. Wacholder und Preiselbeeren untermischen und kurz köcheln lassen. Dann den aus den Fleischstreifen ausgetretenen Saft zugeben und Crème-fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleischstreifen und Wirsing wieder zugeben, kurz erwärmen, Petersilie untermischen und anrichten. Mit den Preiselbeerküchle servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 24. November 2010

Wurst-Schinken

Gebratener Spargel mit Schinken-Spiegelei

Für 2 Personen

600 g Spargel	2 EL Butter	Pfeffer, Salz
1 Prise Puderzucker	150 g gekochter Schinken	4 Eier
1 EL gehackte Kräuter		

Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und die Spargelstangen der Länge nach halbieren. 1 EL Butter in eine Pfanne geben, für die man einen dicht schließenden Deckel besitzt. Butter erwärmen und den Spargel hineingeben. Bei sehr kleiner Hitze so braten, dass die Butter nicht verbrennt. Wenig pfeffern und leicht mit Salz und mit Puderzucker bestreuen. Den Grill im Backofen vorheizen. Schinken in Streifen schneiden und in etwas Butter nur erwärmen. Die Eier auf den Schinken geben und vorsichtig bei kleiner Hitze garen. Die Spargelstangen immer wieder überprüfen ob sie auch wirklich braten, denn sie sollten nicht dünsten, denn der Saft würde sehr braun verfärben. Sind die Spargelstangen weich, werden die Spiegeleier neben dem Spargel angerichtet. Mit gemischten Frühlingskräutern bestreuen. Sehr gut passen dazu neue Kartoffeln.

Vincent Klink Donnerstag, 29. April 2010

Hefe-Knöpfli mit Endivien-Salat und Schinken

Für 2 Personen

10 g Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
Zucker	1 Ei	40 g weiche Butter
Salz	1/2 Endivien-Salat	3 EL Weißweinessig
2 TL Dijon-Senf	schwarzer Pfeffer	50 ml Olivenöl
1 Schalotte	100 g Schinken	1 EL Semmelbrösel

Für die Knödel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und eine Prise Zucker, Hefemilch, Ei, 20 g weiche Butter und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit einem Löffel Knöpfli von 3 cm Durchmesser ausstechen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Damit sich keine trockene Haut oder Risse bilden, mit einem feuchten Tuch abdecken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Knöpfli zugeben und ca. 15 Minuten sieden lassen. Den Endivien-Salat waschen und klein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren und den Salat damit anmachen. Schalotte schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braun braten. Den Schinken in Blättchen schneiden und kurz darin erwärmen. Auf keinen Fall zu lange garen, der Schinken würde dadurch hart werden. 1 EL Butter schmelzen und Semmelbrösel darin kurz anrösten. Die HefeKnöpfli anrichten, mit der Brösel-Butterschmelze und dem Schinken bestreuen. Den Endivien-Salat dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Januar 2010

Käse-Palatschinken

Für 4 Personen

250 g Mehl	Salz	5 Eier
600 ml Milch	1 TL flüssige Butter	Butterschmalz
1 Stange Lauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butter	200 g Raclettekäse	50 ml Sahne
Pfeffer, Muskat	50 g Parmesan	

Mehl, eine Prise Salz und 3 Eier miteinander vermischen, dann 300 ml Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Lauch waschen, in feine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldgelb anschwitzen. Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen. Den Käse in 5 mm große Würfel schneiden und mit den Zwiebeln vermischen. Die Zwiebel-Käsemischung auf die einzelnen Pfannkuchen geben und zusammenrollen. Pfannkuchenrouladen in eine gefettete Auflaufform legen. Für die Royal 2 Eier mit 300 ml Milch und Sahne gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Parmesan fein reiben und unter die Royal mischen sowie die Lauchwürfel. Das Ganze über die gerollten Pfannkuchen gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten garen. Die Käsepalatschinken anrichten. Dazu passt sehr gut Endivien- oder Feldsalat.

Vincent Klink Donnerstag, 6. Januar 2011

Sauerkraut-Strudel mit Speck-Soße

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Mehl	20 ml Öl	ca. 1/8 l Wasser, lauwarm
2 Tropfen Essig	1 Prise Salz	80 g flüssige Butter
Mehl		

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	200 ml trockener Weißwein
300 g Sauerkraut, frisch	1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
1 TL zerdr. Wacholderbeeren	Pfeffer	

Für die Soße:

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	1 EL Butter
1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer
1/2 Bund glatte Petersilie		

Mehl, die Hälfte des Öls, Wasser, Essig und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Der Teig sollte gut durchgeknetet und ab und zu geworfen werden. Abschließend die Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und den Teig mind. 30 Minuten ruhen lassen. Für das Sauerkraut Schalotten schälen, fein schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne bei mäßiger Hitze glasig dünsten. Dann mit Wein ablöschen, Sauerkraut, Gemüsebrühepulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer würzen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit restlos verdunstet ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei großer Hitze die restliche Flüssigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen.

Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben und auf ein Küchentuch setzen. Die Hände ebenfalls bemehlen und den Teig noch einmal durchkneten. Ausrollen und dann ausziehen. Mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und von der Mitte aus nach außen sehr dünn ziehen, bis er fast durchsichtig ist. (Risse und Löcher ausbessern.) Dicke Teigränder abschneiden. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einpinseln und darauf das gekochte Sauerkraut geben. Den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Für die Soße die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Zwiebel anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles gut verrühren, Speck zugeben und unter Rühren die Soße ca. 6 Minuten köcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Soße mischen.

Vincent Klink Donnerstag, 30. Dezember 2010

Schinken-Käse-Rösti mit Sellerie-Salat

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	100 g Staudensellerie	150 g Knollensellerie
Salz, Pfeffer, Zucker	1 EL Zitronensaft	2-3 EL Sonnenblumenöl
80 g Bergkäse	50 g gekochter Schinken	1-2 EL Butterschmalz
1 Bund Schnittlauch		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. Staudensellerie waschen und in feine Streifen schneiden. Knollensellerie schälen, in dünne Scheiben hobeln und diese in feine Streifen schneiden. Alle Selleriestreifen in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zitronensaft und Olivenöl zugeben und alles gut vermischen. Die Kartoffeln in Späne hobeln. Käse reiben, Schinken in feine Streifen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Kartoffeln auf dem Pfannenboden verteilen. Käse und Schinken darüber streuen. Mit den restlichen Kartoffelspänen alles bedecken, die Kartoffeln nicht zusammendrücken, insgesamt sollte das Rösti locker bleiben. Von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Hälfte des Schnittlauchs unter den Selleriesalat mischen und diesen nochmal abschmecken. Das Rösti aus der Pfanne nehmen, halbieren und anrichten. Mit restlichem Schnittlauch bestreuen und dem Selleriesalat servieren.

Vincent Klink Mittwoch, 29. Dezember 2010

Index

- Apfel, 72
- Aubergine, 4, 26, 114, 115, 120
- Auflauf, 35, 114
- Avocado, 19

- Bäckchen, 79
- Bällchen, 40
- Blanquette, 48
- Bohnen, 2, 40, 94, 104, 121
- Brathähnchen, 25
- Brokkoli, 26
- Brust, 63
- Butter, 88

- Cevapcici, 37
- Chicoree, 81
- Coq-au-Vin, 25
- Curry, 54, 104, 121, 122

- Dorade, 9

- Eier, 100, 105, 106, 110, 113, 114, 117, 119
- Eintopf, 92
- Eisbein(Haxe), 77
- Enten-Brust, 26–28
- Erbsen, 9, 17

- Fenchel, 10, 15, 16
- Filet, 63, 64, 80–83, 85
- Fisch, 90, 95
- Fisch-Frikadelle, 18
- Fleisch, 50, 52, 55, 62, 68, 69, 73, 91, 94, 96, 98
- Forelle, 11, 14, 15
- Forellen-Filet, 11, 12, 17, 19
- Frischkäse, 102, 110

- Gans, 24, 29
- Garnelen, 90, 98
- Geflügel, 92, 96
- Geschnetzeltes, 52
- Gulasch, 65, 76, 126
- Gurke, 52, 58, 63, 68

- Hähnchen, 26, 30
- Hühner-Brust, 26–28
- Hackbraten, 41
- Hackfleisch, 35, 36, 38
- Haxe, 51
- Hecht, 18
- Hering, 8

- Jakobsmuscheln, 58

- Käse, 88, 93, 106, 108, 114, 115, 119
- Kürbis, 25, 93, 111
- Kalb, 32, 44, 73
- Kaninchen, 124
- Karpfen, 12
- Kartoffel, 101, 107, 119
- Kartoffeln, 3, 92, 95, 97, 98
- Kasseler, 78
- Keule, 55
- Klößchen, 95, 96
- Knödel, 2, 28, 91, 97, 108, 117, 126
- Kohl-Roulade, 38
- Kohlrabi, 2, 3, 17, 104, 106
- Kokos, 90
- Krabben, 58
- Kraut, 20
- Kuchen, 105

- Labskaus, 63
- Lachs-Forelle, 13
- Lamm, 33, 34, 39, 40
- Lasagne, 39
- Lauch, 15, 34, 35, 51, 80–82, 90, 92, 96, 103, 122, 133
- Linsen, 24, 79, 110, 119

- Möhren, 2, 9, 12, 14, 22, 39, 48, 51, 59, 62, 76, 91, 92, 104, 105, 124, 126
- Mango, 73
- Mangold, 9, 34
- Matjes, 13
- Medaillons, 80, 81
- Meeresfrüchte, 90, 98

Melone, 98
 Miesmuscheln, 59
 Mozzarella, 101, 109

 Nacken, 84
 Nudeln, 18, 32, 48, 52, 90, 94, 116

 Ofen-Schlupfer, 113
 Orangen, 6

 Pak-Choi, 90
 Palatschinken, 6, 118
 Paprika, 4, 14, 33, 52, 54, 55, 94, 114, 115, 119, 120
 Pastinaken, 128
 Pilze, 15, 25, 44, 58, 109, 125, 128
 Polenta, 50, 115
 Porree, 124
 Poularde, 25

 Quark, 105, 117, 118

 Räucherfisch, 9, 15
 Rösti, 101, 135
 Rüben, 55
 Rücken, 49, 54, 70, 84
 Radieschen, 2, 96, 104
 Ragout, 55, 109
 Ratatouille, 4, 115
 Ravioli, 111
 Reh-Geschnetzeltes, 129
 Reh-Schnitzel, 125
 Reis, 2, 4, 51, 54, 55, 76, 96, 112, 122
 Rettich, 21, 92, 97
 Rind, 91, 94, 97
 Rinder-Hack, 37
 Rippchen, 78
 Rosenkohl, 41, 95
 Rostbraten, 69, 70
 Rotbarbe, 10, 16
 Rote-Bete, 16, 63, 95
 Rotkraut, 29
 Roulade, 50
 Rucola, 50
 Rumpsteak, 67, 69

 Salat, 132, 135
 Sardellen, 14, 18
 Sauerkraut, 3, 21, 65, 77, 78, 97, 134
 Schinken, 132, 135
 Schnitzel, 50, 52
 Schoko, 6

 Schoten, 17, 55
 Schulter, 65
 Schwarzwurzeln, 95
 Schwein, 41, 45
 Schweine-Hals, 76
 Sellerie, 9, 14, 17, 24, 30, 48, 51, 59, 62, 76, 81, 83, 90–92, 97, 105, 121, 124, 126, 128, 135
 sonstige, 72, 122
 Spargel, 13, 85, 132
 Speck, 88, 91, 94, 134
 Spinat, 32, 36, 82, 97, 110, 119
 Spitzkohl, 22
 Steak, 49, 81, 84

 Tafelspitz, 68
 Teig-Taschen, 111
 Tintenfische, 59
 Tomaten, 98

 Weißkohl, 72, 108
 Wiener-Schnitzel, 52
 Wild, 125, 129
 Wildschwein, 126–128
 Wirsing, 11, 81, 129
 Wurst, 97

 Zander-Filet, 16, 20–22
 Ziegenkäse, 102
 Zucchini, 4, 12, 14, 17, 102, 103, 115, 122
 Zunge, 66