

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Vincent Klink

2014-2017

130 Rezepte

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

Inhalt

Dessert	1
Kaiserschmarrn mit Dörrzwetschgen-Kompott	2
Fisch	3
Bucatini alla siciliana	4
Eisberg-Salat mit Kräuter-Dressing und Bratforelle	5
Forelle mit Mandel-Butter und Schnittlauch-Kartoffeln	6
Forellen-Filet mit Linsen-Winter-Gemüse-Salat	7
Gebratenes Zander-Filet auf Rote Bete-Variation	8
Hecht-Klößchen mit Rote-Bete-Nocken	9
Matjes mit Rettich-Salat	10
Nizza-Salat	10
Pasta-Spinat-Strudel mit Spiegelei	11
Rote Bete Carpaccio mit pochiertem Saibling	12
Safran-Reis-Salat mit gebratener Lachsforelle	13
Seelachs in Senf-Soße mit Lauch-Gemüse	14
Souffliertes Forellen-Filet mit Mandel-Reis und Erbsen	15
Speck-Zander mit Petersilienwurzel-Pastinaken-Püree	16
Geflügel	17
Brathähnchen mit Kopfsalat	18
Brathähnchen unter der Haut gefüllt mit Kohlrabi-Gemüse	19
Enten-Brust mit Orange und Schupfnudeln	20
Gänse-Keulen mit Rotkohl	21
Hähnchen in Riesling	22
Hähnchen-Ragout mit Semmelkren	23

Paprika-Hähnchen mit Zucchini-Ragout	24
Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes	25
Riesling-Hähnchen mit Kräuter-Knöpfe	26
Scharfes Hähnchen-Curry	27
Hack	29
Frikadellen-Burger	30
Hackbraten mit Pfeffer-Soße und Karotten-Gemüse	31
Hackfleisch-Strudel im Blätterteig	32
Kalbfleisch-Fröschle mit Gurken-Ragout	33
Königsberger Klopse mit Spargel-Gemüse	34
Kräuter-Omelett mit Majoran-Hackgröstl	35
Kalb	37
Cordon bleu mit Kartoffel-Salat	38
Eingemachtes Kalbfleisch mit jungen Erbsen	39
Gefüllter Pfannkuchen mit Kalb-Farce und Gouda	40
Kalb-BrätFlädle mit Gurken-Salat	41
Kalb-Frikassee mit Schupfnudeln	42
Kalb-Steak mit grüner Pfeffer-Soße und Spargel-Soufflé	43
Kalb-Tafelspitz mit Pilz-Vinaigrette	44
Kalbfleisch-Kräuter-Ragout mit Rosmarin-Kartoffeln	45
Mailänder Schnitzel mit Spinat und Back-Kartoffeln	46
Vitello Tonnato	46
Wiener Schnitzel mit Garten-Salat	47
Lamm	49
Gefüllte Lamm-Schnitzel mit Mangold-Gemüse	50
Lamm-Ragout mit Rosenkohl und Graupen-Risotto	51
Lamm-Ragout mit Rübchen	52
Lamm-Roulade mit jungem Weißkraut gefüllt	52
Lammkoteletts mit Oliven-Vinaigrette, Auberginen-Salat	53

Meer	55
Pot au feu vom Kürbis mit Garnelen	56
Rind	57
Churrasco mit Bohnen und Tomaten-Salsa	58
Gebratenes Rinder-Tatar mit Bratkartoffeln	59
Rinder-Filet Pizzaiola mit Rosmarin-Kartoffeln	60
Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree	61
Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree	62
Rinder-Teller-Sülze mit Schmalzbrot	63
Tellersülze vom Roastbeef mit Schnittlauch-Brot	64
Zwiebel-Rindfleisch mit Petersilien-Kartoffel-Püree	65
Salat	67
Weiße Bohnen-Panzanella-Salat	68
Schwein	69
Eisbein mit Kerbelkraut und frischem Erbspüree	70
Kraut-Spätzle mit gratiniertem Kasseler	71
Schaschlik mit gebratenen Kartoffel-Spalten	72
Schnitzel mit Pilzen und Nudeln	73
Schweine-Filet mit Dörripflaumen und Kartoffel-Klößen	74
Schweine-Schnitzel mit Schwarzwälder Schinken gefüllt	75
Schweine-Steak mit Kräuterbutter, Kartoffel-Plätzchen	76
Thüringer Sauerkraut-Roulade	77
Soßen	79
Zwiebel-Soße	80
Suppen	81
Gulasch-Suppe	82
Hähnchen-Suppentopf	82
Kartoffel-Suppe mit hausgemachter Bratwurst	83
Linsen-Eintopf mit Räucherfisch	84
Peffer-Potthast im Dampfdrucktopf gegart	84
Riesling-Suppe mit Butter-Klößchen	85
Wildkräuter-Suppe mit Spinat-Klößchen	86

Vegetarisch	87
Bohnen-Gemüse mit Kartoffel-Plätzchen	88
Bunte Sommer-Salate	89
Dampfnudeln mit Apfel-Ingwer-Kompott	90
Frankfurter Grüne Sauce mit Pellkartoffeln	91
Gemüse-Frittata	91
Gewürzreis zu geröstetem Paprika-Gemüse	92
Herzhafte Kartäuser-Klöße mit Käse-Soße, Spinat-Salat	93
Junges Gemüse aus dem Wok mit Frischkäse-Nocken	94
Kartoffel-Pastinaken-Puffer mit Blitz-Apfelmus	95
Kartoffel-Puffer mit gebratenem Apfel	96
Käse-Salat mit Buchweizen-Blini	97
Käse-Soufflé mit Pfannen-Tomaten	98
Käse-Spätzle mit Endiviensalat	99
Käse-Spätzle mit Feldsalat	100
Kräuter-Käse-Spätzle mit Gurken-Salat	101
Mangold-Fröschle mit Ziegenkäse gefüllt und Zwiebel-Soße	102
Milchreis mit Rumtopf-Früchten	103
Mit Ziegenkäse gratiniertes Sommer-Gemüse	104
Nuss-Krautwickel mit Petersilienwurzel-Püree	105
Omelett mit Frühling-Kräutern und Radieschen-Salat	106
Peperonata mit Nudelflecken	106
Pfritzauf mit Gemüse-Bolognese	107
Pilz-Ragout mit Roggen-Knöpfe	108
Pizza Napoli	109
Radieschen-Linsen-Salat mit Kräuter-Kratzete	110
Ravioli mit Spinat-Minze-Füllung und Erbsen-Soße	111
Rohrnudeln mit Vanille-Sahne und Sommerbeeren-Kompott	112
Rote Bete-Meerrettich-Ragout mit Kümmel-Klößchen	113
Sauerkraut-Apfel mit Kartoffel-Plätzchen	114
Scharfes Ananas-Ragout mit Reismudeln	115
Schnittlauch-Quiche mit Rettich-Salat	116

Schupfnudeln mit Sauerkraut	117
Semmelknödel mit Rahmpilzen	118
Spargel-Tarte	119
Spitzkohl-Roulade mit Pilzfüllung	120
Spitzkohl-Zitronen-Salat mit gebratenem Käsebrot	121
Topfen-Knödel mit Mango-Salat	122
Topfen-Strudel mit Rhabarber-Kompott	123
Überbackenes Winter-Gemüse mit Karotten-Apfel-Salat	124
Warmer Chicorée-Orangen-Salat mit Polenta-Würfeln	125
Wirsing-Roulade mit Pilz-Füllung und Mandel-Püree	126
Zitronen-Risotto mit gebratenen Artischocken	127
Wild	129
Geschmorte Kaninchen-Keulen zu Knödel-Salat	130
Geschmorte Kaninchen-Keulen, Frühling-Gemüse, Polenta	131
Reh-Geschnetzeltes	132
Sächsische Wickelklöße mit Wildschwein-Gulasch	133
Wildschwein-Geschnetzeltes mit Pilz-Knödeln	134
Wildschwein-Geschnetzeltes mit Spätzle	135
Wurst-Schinken	137
Birnen, Bohnen und Speck	138
Grünkern-Küchle mit Karotten-Kräuter-Gemüse und Speck	139
Kartoffeln mit Kräuter-Soße und Ei im Speckmantel	140
Kratzete mit Zucchini-Salat	141
Lauch-Gratin mit Speck-Rösti	142
Schinken-Nudeln mit gebratenem Kopfsalat	143
Schinken-Nudeln mit Karotten-Orangen-Salat	144
Semmelknödel-Salat mit Schinkenwurst und Spitzkohl	145
Westfälisches Blindhuhn mit Mettenden	146
Index	147

Dessert

Kaiserschmarrn mit Dörrzwetschgen-Kompott

Für 4 Personen

1 TL Speisestärke	1/4 l Portwein	3 EL Zucker
1 Gewürznelke	1 TL Zitronenabrieb	1 TL Korianderkörner
200 g Dörrzwetschgen	20 g Mandelblättchen	3 Eier
250 g Mehl	250 ml Milch	125 ml Sahne
1 Prise Salz	1 TL flüssige Butter	3 EL Butter
Puderzucker		

Die Stärke in etwas Portwein auflösen. Restlichen Portwein mit 1 EL Zucker, Nelke, Zitronenabrieb und Koriander aufkochen, Zwetschgen zugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Die Stärkemischung zum Binden untermischen, noch mal aufkochen, 2 Minuten köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Eier trennen. Mehl, Milch, Sahne, Salz, flüssige Butter, Zucker und die Eigelbe mit dem Schneebesen verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Teig hinein geben und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten. Den Pfannkuchen wenden, die restliche Butter zugeben und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Dann den Pfannkuchen mit zwei Gabeln in Stücke reißen und nochmals kurz braten. Vor dem Servieren mit den Mandeln und etwas Puderzucker bestreuen. Mit dem Kompott servieren.

Vincent Klink am 29. Januar 2015

Fisch

Bucatini alla siciliana

Für 2 Personen

1 EL gesalzene Kapern	50 g Pinienkerne	2 Sardellen (aus dem Glas)
200 g Fenchel	1 große Zwiebel	200 g Bucatini
Salz	2 EL Olivenöl	50 g Rosinen
1 Msp. Safranfäden	1 EL Brotbröseln	100 g Sardinenfilets
10 Cocktailtomaten	Pfeffer	

Kapern in reichlich lauwarmem Wasser ca. 15 Minuten wässern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Sardellen fein hacken. Fenchel waschen und sehr fein hobeln, Zwiebel schälen und ebenfalls fein hobeln. Die Bucatini in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. (Man sollte nach einiger Zeit immer wieder mal davon probieren. Sie sollten fest sein aber im Kern nicht roh sein). In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebel anschwitzen, Fenchel zugeben und mit anbraten. Kapern abschütten und dann mit gehackten Sardellen, Pinienkernen, Rosinen, Safran und Brotbröseln zugeben und alles etwas dünsten. Die Sardinenfilets in ca. 2 cm große Würfel schneiden, unter das Gemüse mischen und garen. Wenn die Fischstücke zerfallen, macht das nichts. Tomaten waschen, halbieren und zuletzt unter das Gemüse mischen. Die gegarten Bucatini abschütten, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die abgeschütteten Nudeln sofort unter das Gemüse mischen, wenn es zu trocken ist, evtl. etwas Kochwasser zugeben. Mit Pfeffer abschmecken und anrichten.

Vincent Klink am 22. Mai 2014

Eisberg-Salat mit Kräuter-Dressing und Bratforelle

Für 2 Personen

Für die Bratforelle:

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

Für den Salat:

1 Eisbergsalat	1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Estragon	2 Stängel Liebstöckel	1 Ei
1/8 l Sonnenblumenöl	1/8 l Gemüsebrühe	1 EL Essig
1 EL scharfer Senf	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Marinade Zwiebel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Pfefferkörner und Piment im Mörser leicht zerstoßen. Weißwein und Essig mit grünen Pfefferkörnern, Piment, Lorbeerblättern, Nelken, Zucker, Zwiebel und 1/2 TL Salz in einen Topf geben, kurz aufkochen und abkühlen lassen. Die Forellen filetieren, die Filets 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 einen Tag ziehen lassen. Den Eisbergsalat in vier Teile schneiden, dass der Strunk alles zusammenhält. Dann unter fließendem Wasser die Salatviertel waschen und gut abtropfen lassen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Das Ei mit Sonnenblumenöl, Gemüsebrühe, Essig, Senf, Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Liebstöckel in einen Mixer geben und gut pürieren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer die Salatsauce abschmecken. Sie sollte dick und cremig sein, wenn sie zu dünn ist, muss noch etwas Öl untergemixt werden. Die eingelegten Bratforellenfilets anrichten, mit der Marinade beträufeln und den Eisbergsalat mit dem Kräuterdressing dazu reichen.

Vincent Klink am 07. August 2014

Forelle mit Mandel-Butter und Schnittlauch-Kartoffeln

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, festk.	Salz, Pfeffer	2 frische Bachforellen
1-2 EL Mehl	3 EL Butterschmalz	2 EL Mandeln, gehobelt
1 Schalotte	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
1 Zweig Zitronenthymian	100 ml trockener Wermut	

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen und dann abschütten. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Forellen gut waschen und trocken tupfen. Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und dann überschüssiges Mehl abklopfen. In einer ausreichend großen hitzebeständigen Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann in den vorgeheizten Ofen geben und noch ca. 8 Minuten fertig garen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Schalotte schälen und fein schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gegarten Forellen auf einer Platte anrichten und 5 Minuten mit Alufolie abgedeckt ziehen lassen. Die geschnittene Schalotte mit 1 EL Butter in der Fischpfanne anschwitzen, Thymianzweig dazugeben und mit Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL kalter Butter die Sauce binden, Mandeln untermischen. Für die Kartoffeln 1 EL in einer Pfanne schmelzen, weich gekochten Kartoffeln und Schnittlauch zugeben und warm schwenken. Die Fische mit den Kartoffeln anrichten, die Sauce über die Fische gießen und servieren.

Vincent Klink am 09. Oktober 2014

Forellen-Filet mit Linsen-Winter-Gemüse-Salat

Für 2 Personen

100 g kleine Linsen	Salz	100 g Karotte
100 g Winterrettich	100 g Staudensellerie	1 Schalotte
7 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Rotweinessig
2 EL Weißwein	2 TL Dijon-Senf	1 Msp. Zimt
1 Prise Zucker	Pfeffer	1 TL Thymian, getrocknet
4 EL feine Weißbrotbrösel	2 Forellenfilets à 150 g	2 EL Mehl
1 Ei	2 EL Butterschmalz	

Die Linsen mindestens 2 Stunden in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann die eingeweichten Linsen in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. In der Zwischenzeit Karotte und Winterrettich schälen, fein würfeln. Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln. Die Gemüsewürfel in einem Topf mit Salzwasser weich blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die gegarten Linsen abschütten und mit den Gemüsewürfeln in eine Schüssel geben. Für das Dressing Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Restliches Olivenöl mit Essig, Wein, Senf, Zimt, Zucker, etwas Salz und Pfeffer, Schnittlauch und angeschwitzter Schalotte in ein Marmeladeglas mit Deckel geben, gut schütteln. Das Dressing über die Linsen und das Gemüse geben und untermischen. Thymian im Mörser leicht zerstoßen, dann mit den Weißbrotbröseln mischen. Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, die Fleischseite in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in die Thymianbrösel drücken und so panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Fischfilets zuerst auf der panierten, dann auf der Hautseite jeweils 3 Minuten bei geringer Hitze anbraten. Forellenfilets mit dem Salat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 19. Februar 2015

Gebratenes Zander-Filet auf Rote Bete-Variation

Für 4 Personen

500 g Rote Bete	Salz	500 g Kartoffeln
1 Apfel	Zucker	1 TL Senf
3 EL Apfelessig	3 EL Gemüsebrühe	6 EL Olivenöl
Pfeffer	4 Zanderfilets mit Haut	2 EL Butterschmalz

Rote Bete abwaschen und in einem Topf mit reichlich leicht gesalzenem Wasser mit der Schale weich kochen, abschütten und etwas auskühlen lassen. Die Kartoffeln abwaschen und ebenfalls in separaten Topf weich kochen, abschütten und etwas auskühlen lassen.

Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden. In einem Topf Wasser mit 2 EL Zucker aufkochen und die Apfelspalten darin ca. 5 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Gekochte Rote Bete und Kartoffel schälen. Die Hälfte der Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und die Teller damit auslegen.

Restliche Bete, Kartoffeln und Apfelspalten in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mischen.

Senf mit Essig, Gemüsebrühe und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das gewürfelte Gemüse mit etwas Vinaigrette marinieren. Die restliche Vinaigrette über die Rote Bete Scheiben träufeln.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, auf der Hautseite leicht mehlieren. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Fischfilets zuerst auf der Hautseite in der Pfanne ca. 2 Minuten braten, dann wenden und fertig garen.

Zum Anrichten die Gemüsewürfel mit Hilfe eines Garnierrings in der Tellermitte auf den Rote Bete-Scheiben anrichten. Den Ring vorsichtig abziehen und das gebratene Zanderfilet obenauf geben.

Vincent Klink am 15. September 2016

Hecht-Klößchen mit Rote-Bete-Nocken

Für 4 Personen

Für die Rote Bete-Nocken:

1 kleine Rote-Bete	Salz	400 g Kartoffeln
150 g Mehl	1/2 TL Backpulver	2 Eigelb
Pfeffer	1 Prise Muskat	

Für die Hechtklößchen:

400 g Hechtfilet ohne Haut	1/2 TL Koriander, gemahlen	Salz, weißer Pfeffer
300 g Sahne		

Für den Spinat:

500 g Blattspinat	2 Schalotten	1 Sardelle
1 EL Butter	1 Prise Muskat	Pfeffer

Für die Sauce:

1/4 Bund Dill	1 Schalotte	2 TL Butter
200 ml Weißwein	100 ml Fischfond	2 Eigelb
Salz, Pfeffer		

Für die Rote Bete-Nocken Rote Bete waschen und in Salzwasser sehr weich kochen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abbürsten und in der Schale in leicht gesalzenem Wasser garen.

Für die Hechtklößchen sollten alle Zutaten sehr kalt sein. Das Hechtfilet in Streifen schneiden, mit Koriander, Pfeffer und etwas Salz in einen Cutter geben und zerkleinern.

Dann die kalte Sahne zugeben und weiter cuttern, bis die Masse glatt ist und glänzt. Dies sollte alles sehr schnell gehen, damit die Masse nicht zu warm wird. 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.

Aus der Farce mit einem Suppenlöffel Nocken ausstechen. (Es empfiehlt sich, den Löffel zuvor in kaltes Wasser zu tauchen.) In siedendem Salzwasser die Klößchen ca. 15 Minuten ziehen lassen. Für die Nocken gekochte Kartoffeln pellen, durch eine Presse drücken, Mehl, Backpulver und Eigelbe zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einem Teig verkneten. Die Rote Bete Würfel untermischen. Aus der Masse Nocken abstechen und diese in einem Topf mit siedendem Salzwasser sanft pochieren.

Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein hacken. Sardelle ebenfalls fein hacken. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, gehackte Sardelle und den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit einer Prise Muskat und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter anschwitzen. Weißwein angießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Fischfond zugeben und kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbe bei mittlerer Hitze unterrühren und die Sauce schaumig schlagen. Mit 1 TL Butter die Sauce montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Dill untermischen.

Hechtklößchen, mit den Rote Bete Nocken und dem Spinat anrichten. Die Sauce angießen und servieren.

Vincent Klink am 03. Dezember 2015

Matjes mit Rettich-Salat

Für 2 Personen

½ Bio-Zitrone	1 EL Weißwein	2 EL Pflanzenöl
1 TL Sojasauce	1 Prise Zucker	Pfeffer
Salz	½ Bund Schnittlauch	2 kleine Bund Radieschen
2 doppelte Matjesfilets		

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Zitronenhälfte auspressen. Zitronensaft und -schale, Weißwein, Öl, Sojasauce, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel zu einer Vinaigrette verquirlen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Radieschen putzen, waschen und trocken reiben. Die Radieschen fein hobeln oder in Stifte schneiden. Radieschen und Vinaigrette mischen.

Matjes-Filets und Radieschen-Salat auf Tellern anrichten. Dazu passen neue, in Schale gegarte Kartoffeln (z. B. Drillinge), mit fassfrischer Butter und Meersalz serviert.

Vincent Klink am 23. Juni 2016

Nizza-Salat

Für 4 Personen

8 kleine Kartoffeln	Salz	4 Eier
2 rote Paprika	300 g Stangen-Bohnen	2 Zweige Bohnenkraut
60 g Kopfsalat	2 Fleischtomaten	2 rote Zwiebeln
4 eingel. Artischockenherzen	6 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 Bund Basilikum
120 g Ölsardinen	16 schwarze Oliven	

Kartoffeln gut waschen, in leicht gesalzenem Wasser ca. 30 Minuten weichkochen und anschließend schälen.

Die Eier hart kochen, gut abkühlen lassen, schälen und vierteln.

Paprika halbieren, die Kerne entfernen, auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten weich garen. Anschließend die Haut abziehen und Paprika in Streifen schneiden.

Die Bohnen putzen, waschen, in Stücke schneiden. Salzwasser und Bohnenkraut aufkochen, die Bohnen darin ca. 10 Minuten garen. Anschließend abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Artischockenherzen vierteln.

Kartoffeln vierteln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, leicht salzen und pfeffern. Knoblauch schälen halbieren und eine Salatschüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Paprika, Tomaten, Bohnen, Artischocken und Kartoffeln in die Schüssel geben. Mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum fein schneiden und untermischen.

Zwei große tiefe Salatteller mit Salatblättern auslegen, den Gemüsesalat darauf anrichten. Oliven, Zwiebeln, Eier und Ölsardinen obenauf geben und den Salat servieren.

Vincent Klink am 15. August 2017

Pasta-Spinat-Strudel mit Spiegelei

Für 4 Personen

Für den Teig:

250 g Hartweizenmehl	3 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	Frischhaltefolie

Für die Füllung:

600 g Spinat	2 Schalotten	1 EL Butter
1 Sardelle	200 ml Sahne	Pfeffer
Muskat	150 g Ziegenfrischkäse	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 EL Mehl
300 ml Milch	50 g Ziegenfrischkäse	Salz, Pfeffer

Für die Spiegeleier:

2 EL Butter	4 frische Eier	Salz
-------------	----------------	------

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.

Den Spinat waschen und die Stiele entfernen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, die fein gehackte Sardelle zugeben. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Sahne aufgießen und diese um etwa die Hälfte einkochen lassen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Pfanne vom Herd ziehen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn zu ca. 20 x 35 cm großen Rechtecken ausrollen, darauf dünn die leicht feuchte Spinatmasse aufstreichen. Frischkäse zerbröseln und darüber streuen, den Teig (von der schmalen Seite) wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken. Die einzelnen Rollen in hitzestabile Frischhaltefolie (Mikrowellenfolie) einwickeln, darum herum Alufolie wickeln und in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Für die Sauce die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Den Topf vom Herd ziehen, Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Pürierstab schaumig mixen.

In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Eier zu Spiegeleiern braten, mit Salz würzen.

Die Teigrouladen aus den Folien packen, in ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden und auf Tellern anrichten. Die Sauce angießen und pro Teller ein Spiegelei obenauf geben.

Vincent Klink am 02. April 2015

Rote Bete Carpaccio mit pochiertem Saibling

Für 4 Personen

Für die Rote Bete:

2-3 Knollen Rote Bete	50 ml Apfelessig	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	1/2 TL Senfkörner	1/2 TL Kümmel
2 EL Zucker	Salz	1/2 TL Korianderkörner
4 EL Olivenöl	1 EL Zitronensaft	Pfeffer

Für den Saibling:

1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken
1/2 Bio-Zitrone	2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Pfefferkörner
Salz	2 Saiblinge, küchenfertig	1 EL Olivenöl
Pfeffer		

In einem Topf ca. $\frac{1}{4}$ l Wasser zum Kochen bringen und mit Apfelessig, Lorbeerblatt, Nelke, Senfkörnern, Kümmel, 1 EL Zucker und etwas Salz aromatisieren. Rote Bete waschen, nicht schälen und in dem gewürztem Wasser weichkochen. Für den Fisch die Zwiebel mit Nelke und Lorbeerblatt spicken. Dazu die Zwiebelhaut abschälen und das Lorbeerblatt mit der Gewürznelke an der Zwiebel festdrücken. Zitrone in Scheiben schneiden. Ca. 1,5 l Wasser in einem großen flachen Topf mit Petersilie, Zitronenscheiben, der gespickten Zwiebel und Pfefferkörnern zum Kochen bringen, leicht salzen. In der Zwischenzeit die Saiblinge gut auswaschen, in den kochenden Sud geben, diesen nochmals aufkochen, dann den Herd abschalten und die Fische im heißen Sud 15 Minuten ziehen lassen. Gekochte Rote Bete lauwarm schälen und abkühlen lassen. Für das Dressing Koriander im Mörser zerstoßen. Olivenöl mit Zitronensaft, Koriander und 1 EL Zucker gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig je eine Tellerhälfte damit auslegen, mit dem Dressing beträufeln. Den Saibling filetieren und die Filets mit auf den Teller geben, mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer leicht würzen und servieren.

Vincent Klink am 16. Oktober 2014

Safran-Reis-Salat mit gebratener Lachsforelle

Für 2 Personen

1 Schalotte	10 EL Olivenöl	100 g Langkornreis
180 ml Geflügelfond	50 ml Weißwein	1 Msp. Safranfäden
150 ml Fischfond	4 Blätter Minze	2 Bio-Zitronen
1 EL Puderzucker	2 Lachsforellenfilets	Salz, Pfeffer
2 Tomaten	1/2 Peperoni	3 Stängel glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	1 EL Rosinen	

Für den Reissalat Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Langkornreis hinzu geben, Geflügelfond und Weißwein angießen und aufkochen, Safran untermischen. Bei milder Hitze den Reis ca. 20 Minuten kochen, bis er weich ist und die Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt wurde. Für die Zitronenmarinade Fischfond in einen Topf geben und auf 2 EL Flüssigkeit einkochen lassen. Die Minzeblätter abspülen und trocken schütteln. Eine Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Eingekochten Fischsud mit Minze, Zitronenschale, Zitronensaft, 1 EL Puderzucker und 4 EL Olivenöl in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Gebratene Fischfilets in tiefe Teller oder eine Auflaufform geben und mit der Zitronenmarinade begießen und etwas ziehen lassen. Den gekochten Reis abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Tomaten waschen, halbieren den Strunkansatz entfernen und die Tomaten fein würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch sehr fein schneiden. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von einer Zitrone den Saft auspressen. Gekochten Reis mit Kräutern, Tomaten, Peperoni und Rosinen mischen. Alles mit Zitronensaft und 4 EL Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Reissalat mit den marinierten Fischfilets anrichten und servieren.

Vincent Klink am 17. Juli 2014

Seelachs in Senf-Soße mit Lauch-Gemüse

Für 4 Personen

Lauch:

250 g Lauch	1 EL Butterschmalz	80 ml Gemüsebrühe
20 g Sahne	Salz	1 Prise Muskat

Fisch in Senfsoße:

4 Seelachsfilets à 180 g	1 Schalotte	1/2 Bund Blattpetersilie
Salz, Pfeffer	1 EL Butter	150 ml Weißwein
100 ml Fischfond	1 TL Mehlbutter	2 EL scharfer Senf
50 g Crème-fraîche		

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Die Fischfilets entgräten. Schalotte schälen und fein schneiden. Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Für den Lauch in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Lauch darin anbraten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und 3 bis 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Schalotte darin anschwitzen, Fischfilets darauf legen, jeweils 2 EL Weißwein und Fischfond dazugeben. So die Fischfilets auf jeder Seite 1 Minute dämpfen, dann die Pfanne zugedeckt zur Seite stellen.

Restlichen Fischfond und Weißwein in einem Topf aufkochen. Mehlbutter unterrühren und einmal aufkochen. Den Fond aus der Fischpfanne dazugeben. Senf und Crème fraîche untermischen, aufkochen und abschmecken. Die Soße mit dem Pürierstab luftig mixen, Petersilie untermischen. Den Fisch anrichten und die Senfsoße angießen. Mit dem Lauchgemüse servieren.

Vincent Klink am 14. Januar 2016

Souffliertes Forellen-Filet mit Mandel-Reis und Erbsen

Für 2 Personen

2 Schalotten	1 EL Olivenöl	300 ml Gemüsebrühe
70 g Langkornreis	1 Forelle	100 g Sahne
1/2 TL Koriander	Salz, weißer Pfeffer	3 EL Butter
1 EL Butterschmalz	200 ml Weißwein	30 g Mandelblättchen
1/2 Bund glatte Petersilie	600 g Erbsen in der Schote	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Schalotten schälen, fein schneiden. Die Hälfte davon in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Mit ca. 250 ml Gemüsebrühe ablöschen, diese aufkochen und den Reis darin ca. 20 Minuten garen. Die Forelle filetieren, entgräten und die Haut abziehen. Von jedem Filet kleine Abschnitte -insgesamt etwa 100 g abschneiden. Diese Abschnitte mit der Sahne, Koriander, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer feinen Farce pürieren. Die beiden Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite (anstelle der Haut) ca. 1 cm dick mit der Farce bestreichen. Die Fischfilets mit der Farce nach oben in eine gebutterte feuerfeste Form legen, mit Butterschmalz die Farce bepinseln und 100 ml Wein angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten die Forellenfilets garen. In der Zwischenzeit Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Erbsen aus der Schote puhlen. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen, die Erbsen zugeben, restliche Gemüsebrühe angießen und die Erbsen zugedeckt ein paar Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restliche Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, restlichen Weißwein angießen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Mandeln unter den gekochten Reis mischen und mit Salz abschmecken. Gegarte Fischfilets aus dem Ofen nehmen, den Wein aus der Auflaufform zum Saucenansatz geben und aufkochen. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter montieren, Petersilie untermischen und abschmecken. Fischfilets mit dem Reis und den Erbsen anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Vincent Klink am 24. April 2014

Speck-Zander mit Petersilienwurzel-Pastinaken-Püree

Für 4 Personen

500 g Petersilienwurzeln	300 g Pastinaken	3 EL Butterschmalz
Salz	1 Prise Zucker	300 ml Gemüsebrühe
80 ml Sahne	600 g Zanderfilet ohne Haut	Pfeffer
8 Scheiben Bauchspeck	2 EL Mehl	1 Ei
50 g Lauch	2 EL Butter	250 ml Fischfond
1 Prise Muskat		

Petersilienwurzeln und Pastinaken schälen und in Würfel schneiden.

In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Gemüswürfel anschwitzen, mit 1 Prise Salz und Zucker würzen. Brühe und Sahne angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Zanderfilet in Rechtecke von ca. 3 x 5cm schneiden, dann pfeffern und schwach salzen und mit den Speckscheiben umwickeln. Anschließend in Mehl wenden, das Mehl abklopfen und die Fischstücke durch das verquirlte Ei ziehen.

In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Fischstücke von beiden Seiten braten. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Fischstücke zugedeckt noch 5 Minuten ziehen lassen.

Lauch putzen, waschen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Lauch darin anschwitzen, mit Fischfond ablöschen und diesen um etwa die Hälfte einkochen lassen. 1 EL kalte Butter unter die Sauce rühren, den Bratensaft aus der Fischpfanne dazugeben und abschmecken.

Weich gekochtes Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Zander anrichten, etwas Sauce angießen und das Püree dazu reichen.

Vincent Klink am 15. Dezember 2016

Geflügel

Brathähnchen mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Für das Brathähnchen:

1 Freilandhähnchen (ca. 1,5 kg)	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
4 EL Butterschmalz	1 EL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
125 ml Weißwein	1 EL kalte Butter	

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1/2 Zitrone	1/2 Bund Liebstöckel
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund Basilikum	100 g Naturjoghurt
3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf	Salz,
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel vierteln, Knoblauch andrücken. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, vom Herd ziehen und das Paprikapulver untermischen.

Das Hähnchen von innen und außen salzen, pfeffern. Zwiebel und Knoblauch in die Bauchhöhle geben. Hähnchen mit dem Paprikaschmalz bepinseln und in einen Bräter setzen, und zwar seitlich auf der Keule liegend.

Das Hähnchen in den vorgeheizten Backofen geben (mittlere Schiene) und ca. 30 Minuten garen, dann vorsichtig umdrehen, sodass es auf der anderen Keule liegt und weitere 30 Minuten garen. Das Hähnchen immer wieder mal mit dem Bratfett bepinseln.

Dann die Backofentemperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen, das Hähnchen vorsichtig umdrehen, dass es mit der Brust nach oben im Bräter liegt und so noch 10 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel, Schnittlauch und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Joghurt mit 2 EL Zitronensaft, Öl, Senf und den gehackten Kräutern vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Anschließend eine Garprobe beim Hähnchen machen, dabei mit einem Holzstäbchen in eine Keule stechen. Der herausfließende Fleischsaft muss klar sein. Hähnchen aus dem Bräter nehmen, auf eine Platte legen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

Den Bratensatz im Bräter mit Wein ablöschen, dann in einen Topf umfüllen und um die Hälfte einkochen lassen. Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Soße damit binden. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen tranchieren und anrichten. Die Soße dazu reichen. Salat mit dem Dressing marinieren und dazu servieren.

Vincent Klink am 26. Mai 2016

Brathähnchen unter der Haut gefüllt mit Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

2 Schlotten	1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	3 EL Butterschmalz	20 ml Cognac
etwas Meersalz, Pfeffer	20 g Weißbrot	1 Eigelb
1 Freilandhähnchen (ca. 1,2 kg)	ca. 60 ml Weißwein	

Für das Gemüse:

2 Kohlrabi mit Grün	1 Schalotte	1 EL Butterschmalz
1 TL Mehl	100 ml Milch	etwas Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Für die Füllung Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz Schalotte anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Gehackte Petersilie untermischen und mit Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen, dann die Pfanne vom Herd ziehen, Thymian untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel umfüllen. Das Brot sehr fein hacken und mit 1 Eigelb zu den Kräuter-Schalotten geben. Alles gut verkneten.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Um das Hähnchen unter der Haut zu füllen schiebt man vorsichtig einen Löffelstiel oder den Zeigefinger beginnend am Halsansatz zwischen Haut und Fleisch der Hähnchenbrüste, um so die Haut anzuheben. Die Füllung direkt darunter direkt auf das Fleisch streichen., ca. 5 mm dick. Dann ebenfalls von der hintern Öffnung her die Haut der Keulen vom Fleisch lösen und füllen. Das so vorbereitete Hähnchen von allen Seiten pfeffern und salzen und in eine flache feuerfeste Form geben und mit wenig Butterschmalz beträufeln. Im vorgeheizten Ofen je nach Größe des Hähnchens ca. 1 Stunde garen. Bei Bedarf etwas Weißwein angießen und evtl. vor dem Servieren noch kurz mit Salzwasser bepinseln und übergrillen.

Für das Kohlrabigemüse die feinen Blättchen zur Seite legen. Kohlrabi schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Schalotte schälen und in einem Topf mit Butterschmalz anschwitzen, Kohlrabi zugeben. Alles mit Mehl bestäuben und mit Milch aufgießen. Kohlrabi weich dünsten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zuletzt die zurückgelegten Blättchen fein hacken und unter das Gemüse mischen.

Das Brathähnchen tranchieren und mit dem Gemüse anrichten.

Vincent Klink am 16. April 2015

Enten-Brust mit Orange und Schupfnudeln

Für 2 Personen

Für die Entenbrust:

2 Schalotten	1 EL Butterschmalz	2 kleine Entenbrustfilets
Salz, Pfeffer	ca. 250 ml Rotwein	1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone	1 EL Rosinen	1/2 TL Zimt
1 TL Mehlbutter		

Für die Schupfnudeln:

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

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anschwitzen. Die Entenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben auf die Schalotten legen. Dann so viel Rotwein angießen, dass das Fleisch mit Wein bedeckt ist, die Haut jedoch nicht. Die Entenbrustfilets zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei sollte immer genügend Wein im Topf sein, evtl. noch etwas Wein nachgießen. 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 Orange und Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Je 1/2 TL Schale abreiben. Dann die Zitrusfrüchte großzügig schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen und die Fruchtfilets herausschneiden. Nach 30 Minuten Schmorzeit abgeriebene Orangen- und Zitronenschale, Rosinen, Zimt und 1 Msp. grob gemahlener Pfeffer mit in den Topf geben. Alles zugedeckt weitere 15 Minuten köcheln lassen. Für die Schupfnudeln die Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse 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. Prüfen, ob die Entenbrüste weich gegart sind:

Lässt sich eine Fleischgabel leicht aus dem Fleisch ziehen, Entenbrustfilets aus dem Topf nehmen, ansonsten nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Den Backofengrill vorheizen. Weich gegarte Filets aus dem Topf nehmen, mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen und unter dem heißen Backofengrill knusprig braten. Den Rotweinfond passieren, entfetten und nochmals aufkochen. Fond mit Mehlbutter binden. Die Fruchtfilets unterrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit Butter warm schwenken. Entenbrustfilets mit der Sauce anrichten. Dazu die Schupfnudeln servieren.

Vincent Klink am 18. Dezember 2014

Gänse-Keulen mit Rotkohl

Rezept 4 Personen

Für die Gänsekeulen:

5 Schalotten	2 Stangen Staudensellerie	2 EL Gänseschmalz
4 Gänsekeulen	Salz	Pfeffer
1 Bio-Orange	1 Gewürznelke	1 Lorbeerblatt
1 TL Ingwerpulver	100 ml Rotwein	250 ml Fleischbrühe
1 EL Honig		

Für den Rotkohl:

700 g Rotkohl	2 Schalotten	30 g Gänseschmalz
1 Lorbeerblatt	1 TL grüner Pfeffer	3 EL Apfelessig
1/8 l kräftiger Rotwein	2 Wacholderbeeren	1 Pimentkorn
1 Gewürznelke	Salz	50 g Preiselbeerkonfitüre
50 g Johannisbeerkonfitüre	100 g Maronen	

1. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Schalotten schälen und grob würfeln. Sellerie gut waschen und in 1 cm große Stücke schneiden. In einem Bräter das Gänseschmalz erhitzen. Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter von allen Seiten anbraten. Dabei die etwas fettere Hautseite etwas länger anbraten, um das Fett auszulassen. Anschließend die Keulen aus dem Bräter nehmen.

Das vorbereitete Gemüse im Gänsefett kräftig anrösten. Orange heiß abwaschen, vierteln und mit in den Topf geben. Nelke, Lorbeerblatt und Ingwerpulver zugeben. Gänsekeulen mit der Hautseite nach Oben auf das Gemüse legen. Wein und so viel Brühe angießen, dass die fleischige Unterseite der Keulen im Fond gart, die obere Hautseite jedoch trocken ist. Zugedeckt so die Keulen im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Dabei immer mal wieder die Flüssigkeitsmenge überprüfen und evtl. noch etwas Brühe angießen. (Die Keulen sind gar, wenn man auf das Fleisch am Gelenkknochen der Keulen drückt und es sich leicht lösen lässt.)

Die Keulen möglichst im Schmorfond erkalten lassen.

In der Zwischenzeit für den Rotkohl, den Kohl vierteilen, vom Strunk befreien und in möglichst dünn hobeln oder schneiden, am besten mit einem Hobel. Je feiner der Kohl geschnitten ist, umso kürzer wird die Garzeit, die ca. 30 Minuten beträgt.

Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einem Topf etwas Gänseschmalz erhitzen und den geschnittenen Kohl zugeben. Lorbeerblatt, grob gestoßenen grünen Pfeffer, Apfelessig, Rotwein, gestoßene Wacholderbeeren, Piment, Nelke 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. Die Esskastanien untermischen. 1-2 EL Gänseschmalz unterrühren und mit Salz abschmecken.

Die Gänsekeulen aus dem Schmorfond herausnehmen. Dann den Schmorfond nochmal aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Anschließend Sauce solange einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Beim Backofen die Grillfunktion oder maximale Oberhitze einstellen.

Honig mit einer Prise Salz und 2 EL vom Schmorfond verrühren. Die Gänsekeulen auf ein Backofengitter setzen und damit einpinseln. Bei sehr starker Oberhitze die Keulen knusprig grillen. Die Gänsekeulen mit der Sauce anrichten, dazu das Rotkraut servieren. Als Beilage passen Kartoffel- oder Semmelknödel.

Vincent Klink am 09. November 2017

Hähnchen in Riesling

Für 4 Personen

1 Hähnchen (ca.1200 g)	1 Bund Suppengemüse	1/2 TL Pfefferkörner
5 Körner Piment	Salz	16 kleine Perlzwiebeln
1 EL Butter	150 ml Brühe	250 ml Riesling
1 Knoblauchzehe	200 g Champignons	1 TL Mehlbutter
1/8 l Sahne	Zitronenschale	Pfeffer, Salz
2 Stiele Estragon		

1. Hähnchen innen und außen waschen, Brust und Keulen auslösen.
2. Das Suppengemüse putzen und grob würfeln.
3. Hähnchenkarkasse (und Flügel und Innereien) mit dem Suppengemüse in kaltem Wasser aufsetzen. Pfefferkörner, Piment und Salz zugeben und ca. 1 Stunde auskochen. Anschließend die Brühe passieren. Das Gemüse auffangen und nach Belieben nach dem Erkalten einen Salat daraus zubereiten (Gemüse klein schneiden und mit Essig-Öl-Vinaigrette mischen)
4. Silberzwiebeln schälen. Hähnchenbrust und Keulen kräftig pfeffern und salzen.
5. In einem Schmortopf Butter erhitzen, Fleischteile darin von allen Seiten hell anbraten. Brühe zugießen. Brüste und Keulen etwa zehn Minuten durchkochen, dann Brust entnehmen, Keulen weitere zehn Minuten kochen.
6. Fleisch aus dem Topf nehmen, die Keulen entbeinen.
7. Kochfond mit Riesling auffüllen und etwas reduzieren. Die Champignons putzen, vierteln dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Fond mit etwas Mehlbutter binden und mit Sahne zu einer sämigen Sauce kochen.
8. Fleisch wieder zufügen. Mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.
9. Estragon abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen, fein schneiden und unter das Ragout geben und abschmecken. Dazu passen Bandnudeln.

Vincent Klink am 17. März 2016

Hähnchen-Ragout mit Semmelkren

Für 4 Personen

1 Freilandhähnchen (ca.1200 g)	1 Bund Suppengemüse	1/2 TL Pfefferkörner
Salz	600 g Möhren	1 Schalotte
4 EL Butter	1 Prise Zucker	2 TL Mehl
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 Zwiebeln
5 g Ingwer	150 ml Rotwein	1 Brötchen
15 g Meerrettich	80 g Sahne	

Hähnchen innen und außen waschen, Brust und Keulen auslösen. Das Keulenfleisch vom Knochen lösen.

Das Suppengemüse putzen und grob würfeln.

Hähnchenkarkasse mit dem Suppengemüse in einen Topf geben, soviel Wasser angießen, bis alle Knochen bedeckt sind. Pfefferkörner und Salz zugeben und ca. 1 Stunde auskochen. Anschließend die Brühe passieren.

Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden.

Schalotte schälen, fein würfeln.

In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Schalotte darin anschwitzen. Mit einer Prise Zucker bestreuen, die Möhren zugeben, mit der Hälfte vom Mehl bestäuben und mit 200 ml Brühe auffüllen. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

In der Zwischenzeit Hähnchenbrust und Keulenfleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebeln und Ingwer schälen. Die Zwiebeln fein schneiden. In einem Topf etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Das Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum anbraten. Dann leicht mit restlichem Mehl bestäuben, mit 80 ml vom Geflügelfond und Rotwein ablöschen. Ingwer fein reiben und zugeben, alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für den Semmelkren das Brötchen in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne restliche Butter schmelzen und die Brotwürfel darin goldbraun rösten. Dann mit ca. 150 ml vom Geflügelfond übergießen und alles zu einem lockeren groben Brei rühren.

Meerrettich schälen, fein reiben und unter den Brei mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Hähnchenragout die Sahne zugeben und nochmals etwas köcheln lassen.

Die Fleischstücke aus dem Topf nehmen, die Sauce fein pürieren und abschmecken. Dann die Fleischstücke wieder einlegen.

Hähnchenragout mit Möhregemüse und Semmelkren anrichten.

Vincent Klink am 02. November 2017

Paprika-Hähnchen mit Zucchini-Ragout

Für 2 Personen

Für das Hähnchen:

1 Freilandhähnchen	1 Zwiebel	1 Peperoni
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver

Für das Zucchini-Ragout:

600 g Zucchini	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 TL Mehl	1/4 l kräftige Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer	

Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. 2 EL Olivenöl in einem Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Keulenteile mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Dann die Hähnchenbrüste zugeben, von beiden Seiten anbraten, Peperoni zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt ca. 20 Minuten braten. (Evtl. die Hähnchenbrust etwas früher herausnehmen.) Für das Zucchini-Ragout Zucchini schälen, der Länge nach vierteln und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und feinhacken. Schalotten in einem Topf mit 2 EL Olivenöl hellbraun rösten. Knoblauch und Zucchini dazugeben und bei starker Hitze durchschwenken. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe ablöschen. Topf schließen und fünf Minuten köcheln lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Vom Gemüsetopf den Deckel abnehmen und den Fond einkochen lassen. Thymian untermischen und mit Salz abschmecken. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten mit Paprikapulver bestreuen. Fleisch mit dem Zucchini-Ragout anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. Juli 2014

Paprika-Hähnchen-Geschnetzeltes

Für 4 Personen

Salz	2 rote Paprika	2 Schalotten
1 Chilischote	300 g feine Bandnudeln	600 g Hähnchenbrustfilet
Pfeffer	2 EL Olivenöl	300 ml Geflügelbrühe
60 g Crème-fraîche	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für die Nudeln reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Inzwischen Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und würfeln.

Schalotten schälen und fein schneiden.

Chilischote putzen, waschen, halbieren und die Kerne austreichen. Chili fein schneiden.

Nudeln ins kochende Wasser einstreuen. Unter gelegentlichem Durchrühren bissfest garen. Dann abschütten und abtropfen lassen.

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

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

Schalotten, Paprika und Chili im Bratfett in der Fleischpfanne andünsten.

Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

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

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

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

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

Geschnetzeltes und Nudeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 03. August 2017

Riesling-Hähnchen mit Kräuter-Knöpfe

Für 4 Personen

Für das Hähnchen:

1 frisches Hähnchen	1 Bund Suppengemüse	12 kleine Perlzwiebeln
1 EL Butterschmalz	300 ml Riesling	2 Zweige Thymian
100 ml Sahne	150 g Champignons	1 TL Mehlbutter
1/2 TL Zitronen-Abrieb	Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie

Für die Knöpfe:

1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum
300 g Mehl	5 Eier	Salz
2 EL Butter		

Für das Hähnchen:

Das Hähnchen innen und außen waschen, die Brüste auslösen, die Keulen und Flügel abtrennen. Suppengemüse putzen bzw. schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Knochen mit den Flügeln und dem Suppengemüse in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 1 Stunde auskochen. Dann durch ein Sieb passieren.

Für die Knöpfe:

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken bzw. mixen. 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 Kräuter untermischen. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Perlzwiebeln schälen und evtl. halbieren. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Geflügelteile mit den Zwiebeln rundum anbraten. Mit Wein und 200 ml vom zuvor gekochten Geflügelfond ablöschen. Thymian zufügen und ca. 10 Minuten kochen. Dann die Brüste aus dem Topf nehmen und die Keulen noch weitere 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Teig auf ein Knöpflehobel geben und ins kochende Wasser tropfen lassen. Wenn die Knöpfe gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel 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. Dann die Keulen herausnehmen und das Fleisch vom Knochen lösen. Den Kochfond passieren und um die Hälfte einkochen, Sahne zugeben. Die Champignons vierteln, mit dem Fleisch in den Fond geben und nochmals kurz aufkochen. Den Fond mit Mehlbutter binden und mit abgeriebener Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Knöpfe in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Rieslinghähnchen anrichten und mit den Knöpfe servieren.

Vincent Klink am 08. Mai 2014

Scharfes Hähnchen-Curry

Für 4 Personen

3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer
1 rote Chilischote	1 Stange Zitronengras	1 TL Koriander-Samen
1 TL Kreuzkümmel-Samen	1/2 TL Fenchelsamen	1/2 TL grüne Pfefferkörner
1 Msp. Gewürznelke, gemahlen	1 Msp. Zimt, gemahlen	1 Msp. Muskatnuss
Salz	150 g Basmatireis	1 Freilandhähnchen (ca. 1,2 kg)
2 EL Kokosöl	125 ml Geflügelbrühe	125 ml Kokosmilch
Pfeffer		

Für die Currypaste eine Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Chili halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann das Zitronengras fein schneiden. Koriander-, Kreuzkümmel- und Fenchelsamen, Pfefferkörner, Nelke, Zimt und Muskat in einem Mörser fein zermahlen. Schalotte, Knoblauch, Ingwer, Chili, Zitronengras und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einer Paste verreiben. Den Reis in Salzwasser garen. Vom Hähnchen die Brüste und Keulen auslösen. Die Keulen am Kniegelenk durchtrennen und das Fleisch vom Knochen lösen. Keulenfleisch und Brüste in Stücke schneiden. Übrige Schalotten schälen und in feine Scheiben hobeln. 2 EL Kokosöl in einem Wok oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen, Schalotten zugeben und anschwitzen, Hähnchenfleisch mit in die Pfanne geben, unter ständigem Wenden anbraten. Die Würzpaste zugeben, kurz mit anbraten und mit Geflügelbrühe und Kokosmilch aufgießen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Curry mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink am 20. März 2014

Hack

Frikadellen-Burger

Für 6 Personen

Für die Brötchen:

400 g Mehl	35 g Butter	35 g Milchpulver
20 g Zucker	20 g Hefe	175 ml Wasser
1 Eigelb	1 Ei	1 Prise Salz

Für das Chili-Ketchup:

2 rote Chilischoten	2 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	4 EL Tomatenmark	1 EL Curry
200 ml Gemüsebrühe	2 EL Honig	2 EL Apfelessig
etwas Rohrzucker	etwas Salz, Pfeffer	

Für die Fleischküchle:

1 Brötchen vom Vortag	ca. 100 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
3 Schalotten	4 EL Butterschmalz	500 g Schweinehack
1 EL scharfer Senf	1 Ei	1 TL Paprikapulver, edelsüß
etwas Salz, Pfeffer		

Zusätzlich:

1 Zwiebel	1 EL Butter	1 Tomate
1/2 Salatgurke	einige Blätter Romanasalat	

Für die Brötchen Mehl mit Butter, Milchpulver, Zucker, zerbröselter Hefe, Wasser, Eigelb, Ei und einer Prise Salz in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine ausreichend große Schüssel geben, diese mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Eine Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig darauf stürzen. Den Teig leicht ausklopfen, dann tennisballgroße Kugeln formen und diese auf ein Backbrett setzen. Die Teigkugeln mit Frischhaltefolie abdecken und 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen (wenn möglich mit Backstein). Die Teigkugeln direkt auf den heißen Backstein (ersatzweise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech) setzen und ca. 15-20 Minuten knusprig backen. Für das Chili-Ketchup Chilischoten der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Tomatenmark und Chili zugeben und anrösten. Curry untermischen, mit der Gemüsebrühe ablöschen, Kastanienhonig und Essig zugeben und alles zu einer dicklichen Sauce einkochen, diese pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Fleischküchle das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, dann in eine Schüssel umfüllen. Dazu Hackfleisch, Senf, Ei, Paprikapulver, Petersilie und das eingeweichte Brötchen geben. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse kleine Fleischküchle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten jeweils ca. 3 Minuten braten. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Rinde schneiden, diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anschwitzen, mit Salz würzen. Tomate und Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und zurecht zupfen. Die Brötchen aufschneiden und den Boden mit Chili-Ketchup bestreichen. Darauf Salatblätter, Tomaten- und Gurkenscheiben geben, darauf ein Fleischküchle und ein paar gebratene Zwiebelringe. Mit dem Brötchendeckel abdecken und auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 23. April 2015

Hackbraten mit Pfeffer-Soße und Karotten-Gemüse

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot	50 ml Milch
1/2 Bund Blattpetersilie	2 Zweige Thymian	2 EL Butter
300 g Schweinehack	1 EL scharfer Senf	1 TL Paprikapulver
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	300 g Möhren
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt	1 Prise Zucker	1 TL Mehl 200ml Gemüsebrühe
1 Prise Muskat	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. Thymianblättchen abzupfen. Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen.

Hackfleisch mit eingeweichtem Toastbrot, Schalotten, Senf, Petersilie, 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 etwas Wasser nach der Hälfte der Garzeit angießen. Die Möhren putzen und in Scheiben schneiden. Rote Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit einer Prise Zucker bestreuen, die Möhren zugeben, mit 1 TL Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe auffüllen. 15 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Den gebratenen Hackbraten aus dem Bräter nehmen, den entstandenen Bratensaft durch ein Sieb passieren, Sahne und grüne Pfefferkörner zugeben und aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbraten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und Karotten dazu reichen. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Vincent Klink am 29. Oktober 2015

Hackfleisch-Strudel im Blätterteig

Für 4 Personen:

Für den Strudel:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Paprika
1 EL Butterschmalz	1 Brötchen vom Vortag	100 ml Milch
1 Bund glatte Petersilie	3 Zweige Thymian	500 g Schweinehals
1 TL scharfer Senf	1 Ei	Pfeffer
Salz	250 g Blätterteig	1 Eigelb
1 EL Sahne		

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Ei, hart gekocht	2 EL Zitronensaft
3 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Paprika halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Paprika zugeben und mit anbraten, zuletzt Knoblauch zugeben.

Das Brötchen in feine Scheiben schneiden. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und über die Brötchenscheiben geben. Mit einem dicht schließenden Deckel zudecken und ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian von den Zweigen streifen und hacken.

Das Fleisch durch den Wolf drehen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

Die Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch vermischen. Kräuter, Zwiebel, Paprika, Senf und Ei darunter kneten. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Blätterteig dünn ausrollen, mit der Fleischpaste bestreichen und wie eine Biskuitroulade zusammenrollen.

Eigelb mit Sahne vermischen und den Strudel damit einstreichen. Den Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 20 Minuten im heißen Ofen goldgelb backen.

In den Zwischenzeit den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Das Ei schälen, Eiweiß klein hacken und Eigelb zerdrücken.

Zitronensaft und Sonnenblumenöl mit dem zerdrückten Eigelb gut vermischen, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Anrichten des Strudels den Salat mit der Marinade anmachen, gehacktes Eiweiß darüber streuen.

Den Strudel aufschneiden und servieren. Den Salat dazu reichen

Vincent Klink am 28. September 2017

Kalbfleisch-Fröschle mit Gurken-Ragout

Für 4 Personen

800 g Mangold	80 g Brötchen vom Vortag	100 g fetter, geräuch. Speck
1/2 Bund Majoran (ersatzweise)	200 g Kalbshackfleisch	3 Eigelb
Meersalz, Pfeffer, Muskat	2 EL Butter	200 g Sahne

Für das Gurkenragout:

2 Salatgurken	3 Schalotten	2 EL Butter
200 ml Gemüsebrühe	gem. Kardamom	Salz, Pfeffer
1 Bund Dill	Sojasauce	

Mangold zerteilen. Die einzelnen Blattstiele in kochendes Wasser geben. Ca. 2 Minuten blanchieren, dann in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Die Blätter abschneiden, auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten, abtropfen und abkühlen lassen. (Stiele anderweitig verwenden.)

Für die Fleischmasse die Brötchen entrinden und fein reiben. Speck fein würfeln.

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

Hackfleisch, Speck, Brotbrösel, Eigelbe, Hälfte Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Muskat gründlich vermengen. Jeweils etwa 1 gehäuften Esslöffel Fleischmasse auf die Mangoldblätter geben. Die Blätter aufrollen und dabei das entstehende 'Fröschle' auf 2 cm flachdrücken.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kalbfleischfröschle mit Pfeffer und Salz würzen und in der heißen Butter ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten.

Die Pfanne dann mit einem Deckel verschließen, von der Kochstelle ziehen und die Fröschle 5 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Gurke schälen, der Länge nach halbieren und evtl. entkernen. In längliche Steifen (ähnlich wie dünne Pommes frites) schneiden.

Schalotten schälen, halbieren und der Länge nach in sehr feine Scheiben schneiden.

Eine Pfanne erhitzen. Butter, Schalotten und Gurken hinein geben und hell andünsten. Mit Brühe ablöschen. Mit Kardamom, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten.

Dann den Deckel entfernen und die Flüssigkeit bei starker Hitze vollständig einkochen lassen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und hacken. Etwas Pfeffer, Sojasauce und Dill unter das Gemüse mischen.

Fröschle aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit der Sahne lösen. Übrigen Majoran zugeben, aufkochen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbfleischfröschle und Gemüse anrichten. Die Sauce überträufeln und anrichten.

Vincent Klink am 11. Mai 2017

Königsberger Klopse mit Spargel-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Klopse:

60 g Kastenweißbrot ohne Rinde	4 EL Milch	2 Schalotten
2 Sardellenfilets	3 Zweige Blattpetersilie	1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	2 EL Butter
600 g Kalbshackfleisch	1 Ei	Salz, Pfeffer
1 TL Zucker	1/8 l Weißwein	1/4 l Rinderbrühe
1 TL scharfer Senf	1 EL kleine Kapern	1 TL Zitronen-Abrieb
1 TL Mehlbutter	50 g Sahne	

Für den Spargel:

800 g Spargel	Salz, Zucker	1 TL Butter
---------------	--------------	-------------

Weißbrot würfeln, die Milch erwärmen und über die Brotwürfel gießen.

Die Schalotten schälen und klein schneiden. Sardellenfilets klein hacken. Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und zwei Nelken spicken.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, die Hälfte der Schalotten darin glasig anschwitzen. Dann die Schalotten mit Hackfleisch, Sardellen, Ei, Petersilie und dem eingeweichten und gut ausgedrücktem Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Hackfleischmasse mit nassen Händen Klopse formen. Salzwasser mit der gespickten Zwiebel in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren. Die Klopse darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Es sollte nicht mehr Wasser im Topf sein als nötig).

Den Spargel sorgfältig schälen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Küchenschnur zusammenbinden. Die Spargelschalen und die Enden in reichlich kochendes Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter geben und ca. 10 Minuten kochen lassen.

Dann die Schalen und Enden abschütten und den Fond passieren. Die Spargelstangen im Fond 8-10 Minuten kochen, dann herausnehmen, abtropfen lassen und jede Stange in drei Teile schneiden.

Für die Sauce in einem Topf 1 EL Butter erhitzen, restliche Schalotte darin glasig anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Wein auffüllen und diesen um 2/3 einkochen lassen. Mit Brühe, und 1 Schöpfkelle Klopsefond aufgießen. Senf und Kapern zugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken, mit Mehlbutter binden. Die Sauce ziemlich dick halten und 5 Minuten kochen.

Die Sahne halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Sauce ziehen.

Die Klopse und Spargel anrichten mit der Sauce übergießen und servieren.

Vincent Klink am 12. Mai 2016

Kräuter-Omelett mit Majoran-Hackgröstl

Für 2 Personen

4 Eier	2 EL Sahne	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Butter
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Peperoni	1 TL Butterschmalz
300 g Hackfleisch vom Schweinehals	3-4 Stiele frischer Majoran	

Ofen auf 150 Grad vorheizen (Umluft weniger geeignet/Gasherd: Stufe 2).

Die Eier in eine Schüssel schlagen. Sahne, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verquirlen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Butter in einer ofengeeigneten Pfanne erhitzen. Eimasse eingießen und bei geringer Hitze ca. 3 Minuten sacht stocken lassen. Am Anfang kann etwas gerührt werden.

Dann die Kräutermischung in die Mitte geben und das Omelett nach und nach überklappen. Dazu die Pfanne vom Herd nehmen und vor und zurück rütteln. Die Hand, die den Pfannenstiel hält, sollte etwas tiefer sein als der gegenüber liegende Pfannenrand. So rollt sich durch das Schütteln der äußere Rand des Omeletts zusammen. Im heißen Ofen noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni putzen und fein schneiden.

Butterschmalz in einer weiteren Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel und Peperoni darin andünsten. Das Hackfleisch zugeben und unter Wenden grobkrümelig braun braten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Das Omelett halbieren, auf 2 Teller verteilen und mit Majoran-Hack und z. B. einem grünen Blattsalat anrichten.

Vincent Klink am 14. Juli 2016

Kalb

Cordon bleu mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festk.	1 kleine Zwiebel	150 ml Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 Msp Curry	Salz, Pfeffer
ca. 1 EL Apfelessig	ca. 4 EL Sonnenblumenöl	

Cordon bleu:

200 g Semmelbrösel, gesiebt	2 doppelte Kalbschnitzel à 180 g	Salz, Pfeffer
2 Scheiben Hinterschinken	2 Scheiben Bergkäse	Mehl
1 Ei 4 EL Butterschmalz	1 EL Butter	evtl.1 Zitrone

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Für das Cordon bleu die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und die Schnitzel fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden.

In reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. drei Minuten), auf Küchentrepp abtropfen lassen, zum Schluss noch mal kurz mit etwas Butter braten und salzen.

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

Vincent Klink am 04. Februar 2016

Eingemachtes Kalbfleisch mit jungen Erbsen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	50 g Karotte	50 g Sellerie
30 g Lauch	250 g frische Erbsen (TK)	1/2 Bund Blattpetersilie
150 g Champignons	150 ml Sahne	Zucker
1 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Lorbeerblatt und Nelken zugeben und das Ganze zugedeckt ca. 40 Minuten sanft schmoren.

In der Zwischenzeit Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Das Gemüse nach 40 Minuten zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten zugedeckt garen. Die frischen Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

Kurz vor dem Servieren die Sahne und Champignons zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und Petersilie untermischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Erbsen darin kurz durch schwenken und mit Salz würzen.

Das eingemachte Kalbfleisch mit den Erbsen anrichten, dazu passt Reis oder Nudeln.

Vincent Klink am 14. April 2016

Gefüllter Pfannkuchen mit Kalb-Farce und Gouda

Für 2 Personen

100 g Mehl	125 ml Milch	2 Eier
Salz	1 EL flüssige Butter	Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian	150 g Kalbsschnitzel
100 g Sahne	Pfeffer	100 g Gouda
1 EL Butter	1 Salatgurke	100 g saure Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	1/2 Bund Dill

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz 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 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln. Petersilie fein schneiden, vom Thymian die Blättchen abstreifen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit den Kräutern und der Sahne in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Farce verarbeiten. Den Käse fein reiben. Die Pfannkuchen dünn mit der Kalbsfarce bestreichen, dann einmal zusammenklappen, darauf etwas Käse streuen und erneut zusammenklappen, dass ein Dreieck entsteht. Die gefüllten Pfannkuchendreiecke in eine gebutterte feuerfeste Form geben, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Gurke waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gurkescheiben mit saurer Sahne, Zitronensaft, Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Gurken mischen. Die gefüllten Pfannkuchen mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 05. Juni 2014

Kalb-BrätFlädle mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für die Brät-Flädle:

1 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Mehl	200 ml Milch	4 Eier
1 EL flüssige Butter	Salz	3-4 EL Butterschmalz
2 Zweige Thymian	150 g Kalbsschnitzel	250 g Sahne
Pfeffer	60 g Parmesan	1 Prise Muskat

Für den Gurkensalat:

1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1 Salatgurke
etwas Salz	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico		

Petersilie , Kerbel und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Kräuterflädle Mehl, Milch, 2 Eier, flüssige Butter und eine Prise Salz gut miteinander vermischen. Schnittlauch , Kerbel und die Hälfte der gehackten Petersilie untermischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach Kräuterpfannkuchen (Flädle) ausbacken.

Für die Farce Thymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit Thymian , restlicher Petersilie und 100 g Sahne in einem Cutter zu einer Farce pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine flache Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Flädle dünn mit der Farce bestreichen, zusammenrollen und in die Auflaufform legen.

Parmesan fein reiben. 150 g Sahne mit 2 Eiern gut vermischen, den Parmesan unterheben und mit Pfeffer, Muskat und einer Prise Salz würzen. Die Mischung über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Für den Gurkensalat Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen tiefen Teller geben und leicht salzen. Mit einem gleichgroßen tiefen Teller abdecken, die beiden Teller gut zusammendrücken und ca. 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einen Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, 1 EL weißen Balsamico und die Gurken zugeben und alles gut vermischen. Zuletzt die Petersilie und Dill untermischen und abschmecken, evtl. noch etwas salzen.

Die gebackenen Flädle mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 25. Juni 2015

Kalb-Frikassee mit Schupfnudeln

Für 4 Personen

Für das Frikassee:

2 Schalotten	1 kleine Möhre	1 Stange Staudensellerie
700 g Kalbsschulter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 TL Mehl	200 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	1/2 Bio-Zitrone

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 TL Koriandersamen
4 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 EL Butter	

Gemüse:

2 Karotten	1 Brokkoli	Salz
2 EL Butter	Pfeffer	

Für das Frikassee Schalotten schälen und fein schneiden. Möhre und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden.

Das Kalbfleisch in Streifen schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Nelken, Möhre und Staudensellerie zufügen und das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten.

In der Zwischenzeit für die Schupfnudeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Brokkoli in Röschen zerteilen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell die Eigelbe untermengen, Mehl und Koriander untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Frikassee im offenen Topf noch etwas köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht. Zitrone mit warmen Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Das Frikassee mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Brokkoli und Karotten darin warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Das Frikassee mit den Schupfnudeln und dem Gemüse anrichten und servieren.

Vincent Klink am 06. Oktober 2016

Kalb-Steak mit grüner Pfeffer-Soße und Spargel-Soufflé

Für 4 Personen

Für das Spargelsoufflé:

500 g weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1 EL Butter	1/2 Bund Kerbel	2 Eier
200 g Schichtkäse	Pfeffer	

Für die Steaks:

3 Schalotten	2 EL Olivenöl	Meersalz
2 EL Himbeeressig	100 ml Portwein	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	4 Kalbsrückensteaks à 150 g	Pfeffer
150 ml Rotwein	2 TL grüner Pfeffer	1 EL Butter

Für das Spargelsoufflé:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargel mit eine Küchenschnur bündeln und in kochendem Salzwasser dem etwas Zucker und 1/2 TL Butter beigefügt ist, ca. 7 Minuten bissfest garen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und die Küchenschnur entfernen. Spargel in 1 cm große Würfel schneiden, auf Küchenpapier gut trocknen lassen und leicht salzen. Den Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Den Schichtkäse mit Eigelb und Kerbel gut verrühren, die Spargelstücke untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Eischnee vorsichtig unterheben. 4 Souffléförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausbuttern, Spargelmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen(. Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.)

Für die Steaks:

In der Zwischenzeit für die Steaks Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, salzen und mit Himbeeressig und Portwein ablöschen. Lorbeerblatt und Thymian zugeben und die Flüssigkeit sämig einkochen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze jeweils ca. 4 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Pfanne den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, den Ansatz der Schalottensauce und grünen Pfeffer zugeben. Lorbeerblatt und Thymian entfernen. Alles gut aufkochen. Den aus den Steaks ausgetretenen Bratensaft dazugeben und die Sauce mit 1 TL Butter binden. Soufflé vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Die Steaks anrichten, mit der Pfeffersauce übergießen und dem Spargelsoufflé servieren.

Vincent Klink am 15. Mai 2014

Kalb-Tafelspitz mit Pilz-Vinaigrette

Für 4 Personen

750 g Fleischknochen	1 TL weiße Pfefferkörner	Meersalz
800 g Kalbstafelspitz	1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse
1 Knoblauchzehe	750 g Kartoffeln, fest	2 Schalotten
1 EL Butter	200 g gemischte Speisepilze	4 Stängel glatte Petersilie
4 Stängel Estragon	1/2 Bund Schnittlauch	4 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL scharfer Senf	2 EL Zitronensaft
4 EL Orangensaft		

Fleischknochen lauwarm abrausen, mit Pfefferkörnern, etwas Meersalz und 2 l kaltem Wasser in einem Topf aufkochen.

Das Fleisch kalt abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Temperatur so reduzieren, dass die Brühe nur noch schwach köchelt (simmern). Ca. 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen.

Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne kräftig anrösten.

Das Suppengemüse putzen und würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren.

Die Brühe leicht salzen. Suppengemüse, Zwiebelhälften und Knoblauchzehe zugeben. Weitere 30 Minuten simmern lassen.

Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Hälfte der Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Fein geschnittene Schalotte darin anschwitzen. Kartoffeln zugeben und mit ca. 500 ml Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abnehmen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Inzwischen die Pilze putzen und klein schneiden.

Übrige Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie, Estragon und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das gegarte Fleisch aus der Brühe heben, kurz ruhen lassen.

Die Hälfte vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Senf, Zitronen- und Orangensaft sowie restliches Olivenöl in einer Schüssel verquirlen. Gebratene Pilze zugeben, alles untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Deckel von den Kartoffeln abnehmen. Restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch dann in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Mit der Vinaigrette und den Kartoffeln anrichten.

Vincent Klink am 29. Juni 2017

Kalbfleisch-Kräuter-Ragout mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für das Ragout:

500 g Kalbschulter	1 große Zwiebel	1 EL Olivenöl
5 Tomaten	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
150 ml Fleischbrühe	2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel Majoran
2 Stängel Salbei		

Für die Kartoffeln:

8 kleine neue Kartoffeln	Salz	1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin	1-2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für das Ragout Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. In einem Schmortopf mit 1 EL Olivenöl die Fleischwürfel rundum braun anbraten. Die Zwiebelscheiben zugeben und mit anbraten. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, den Strunk entfernen, grob würfeln und mit in den Schmortopf geben. Thymian abspülen und ebenfalls zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze das Fleisch ca. 1,5 Stunden weich schmoren, gelegentlich umrühren. Falls auf dem Topfboden das Fleisch ansetzt, mit etwas Brühe ablöschen. Für die Kartoffeln Die Kartoffeln gut bürsten und in Salzwasser weich kochen, anschließend abkühlen lassen und schälen. Die übrigen Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Nach 1,5 Stunden Garzeit probieren, ob das Fleisch weich ist. Evtl. noch etwas länger garen. Die weichen Fleischstücke mit einer Gabel aus dem Topf stechen und zur Seite stellen. Thymianzweige aus dem Bratenfond nehmen. Den Fond anschließend mit einem Pürierstab fein mixen. Die fein geschnittenen Kräuter untermischen, einmal aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben. Für die Kartoffeln Die Zwiebel schälen und in feine dünne Ringe schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Die weichen, kalten Kartoffeln mit der Hand plattdrücken. 2-3 dünne Scheiben Zwiebel obenauf legen und etwas Rosmarin-Nadeln darauf verteilen, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsragout mit den gebratenen Kartoffeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 19. Juni 2014

Mailänder Schnitzel mit Spinat und Back-Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	300 g Blattspinat	1 Schalotte
40 g Parmesan	2 Eier	4 Kalbsschnitzel à 70 g
Salz, Pfeffer	2 EL Mehl	5 EL Butterschmalz
1 EL Butter	50 ml Sahne	Muskat

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und den frisch geriebenen Parmesan untermischen. Die Kartoffeln in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnitzel plattieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, abklopfen und durch die EiParmesan-Mischung ziehen. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz die Schnitzel goldgelb braten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, den Spinat zugeben, leicht salzen. Sahne zugießen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelscheiben in eine Pfanne mit 2 EL Butterschmalz geben, bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink am 12. Februar 2015

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

300 g Kalbsrücken	Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Zitronen	2 Eigelbe	1 TL Meerrettichsenf
150 ml Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer	80 g Bio-Thunfisch aus Dose
60 ml Weißwein	3 EL Kapern mit Saft	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft:

160 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in heißem Olivenöl von beiden Seiten stark anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Eine Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist und in hauchdünne Scheiben schneiden. Von der anderen Zitrone den Saft auspressen. Eigelbe mit Senf vermischen. Mit dem Schneebesen Sonnenblumen langsam dazu rühren, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Thunfisch, Weißwein, 1 EL Kapern und Kapernsaft mit der Mayonnaise in den Mixer geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern anrichten. Mit Meersalz bestreuen und etwas Thunfischsauce darüber geben. Den Rest der Sauce in einem Schälchen dazu reichen. Mit Zitronenscheiben und einigen Kapern dekorieren. Dazu Baguette und evtl. grünen Salat servieren.

Vincent Klink am 31. Juli 2014

Wiener Schnitzel mit Garten-Salat

Für 4 Personen

2 Zweige Liebstöckel	1/2 Bund glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	50 g scharfer Senf	Salz
Pfeffer	Zucker	1 Kopfsalat
4 Scheiben Toastbrot	600 g Kalbfleisch	2 Eier
3 EL Mehl	4 EL Butterschmalz	1 EL Butter
50 g saure Sahne	1 Bio-Zitrone	4 Sardellenfilets (Glas)
1 EL feine Kapern (Glas)		

Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Öl, Essig und 1 TL Senf in einen Mixer geben. Die Kräuterblätter zugeben und alles kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Schnitzel das Toastbrot im Cutter/Mixer zu Bröseln zerkleinern.

Fleisch trocken tupfen. Oberschale entgegen der Faser in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden.

Fleischscheiben auf einer Arbeitsfläche auslegen. Jeweils einen Gefrierbeutel auf die Scheiben legen und das Fleisch sacht hauchdünn plattieren.

Eier auf einem großen Teller verquirlen. Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben.

Schnitzelscheiben salzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Schnitzel zunächst durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen. Dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Ende der Bratzeit Butter zugeben und alles durchschwenken.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Saure Sahne und restlichen Senf verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Zitrone gründlich heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit je 1 Sardelle und Kapern belegen.

Kopfsalat mit der Vinaigrette mischen.

Schnitzel und Zitronenscheiben auf Tellern anrichten. Senf-Dip und grünen Salat dazu reichen.

Vincent Klink am 31. August 2017

Lamm

Gefüllte Lamm-Schnitzel mit Mangold-Gemüse

Für 2 Personen

Für die Kartoffeltaler:

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Eigelb	2 EL Butter	50 g Mehl
80 g Semmelbrösel	Pfeffer	1 Prise Muskat
2-3 EL Butterschmalz		

Für die Lammschnitzel:

2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
1 TL Zitronen-Abrieb	Salz, Pfeffer	300 g Lammrücken
4 grüne Oliven	3 Schalotten	3 EL Olivenöl
150 ml Rotwein	1 EL kalte Butter	

Für das Mangoldgemüse:

400 g Mangold	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Kartoffeltaler:

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die gekochten Kartoffeln schälen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zu den Kartoffeln Eigelbe, 2 EL Butter, Mehl, Semmelbrösel und gehackte Petersilie geben und alles zu einem Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffelmasse zu einer Rolle formen und kurz in den Kühlschrank geben.

Für die Lammschnitzel:

Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Aus Knoblauch, je die Hälfte vom Rosmarin und Thymian, 1 TL Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer eine Gewürzmischung herstellen. Lammrücken in 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese plattieren und die Fleischscheiben mit der Gewürzmischung würzen. Oliven fein hacken. Schalotten schälen, fein schneiden. 2 /3 der Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Oliven und restliche Kräuter untermischen, abschmecken. Diese Mischung auf die vorbereiteten Fleischscheiben geben, zusammenklappen, am Rand fest andrücken oder mit einem Zahnstocher fixieren.

Für das Mangoldgemüse:

Mangold putzen, waschen, die harten Strünke in feine Streifen schneiden, die Blätter grob schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, dann die in Streifen geschnittenen Mangoldstrünke zugeben und mit anschwitzen, Gemüsebrühe angießen. Zuletzt die Mangoldblätter zugeben und diese zusammenfallen lassen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffelrolle, in 2 cm starke Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten. Die Lammschnitzel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten braten, dann im Ofen (bei ca. 60 Grad) warm stellen. In der Fleischpfanne mit 1 EL Olivenöl restliche Schalotte anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und um etwa die Hälfte einkochen. Dann die Sauce mit kalter Butter montieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Lammschnitzel mit Kartoffeltalern und Mangoldgemüse anrichten, die Sauce über das Fleisch geben und servieren.

Vincent Klink am 17. April 2014

Lamm-Ragout mit Rosenkohl und Graupen-Risotto

Für 4 Personen

750 g Lammrücken	Salz, Pfeffer	5 Zwiebeln
2 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	250 ml Rotwein
250 ml Lammfond	1 Rosmarinzweig	1/2 Bund Thymian
1 EL Tomatenmark	3 EL Butter	200 g Perlgraupen
1 Lorbeerblatt	600 ml Gemüsebrühe	10 Champignons
1 Bund glatte Petersilie	400 g Rosenkohl	30 g Butter
Muskatnuss		

Lammrücken abtupfen, in 1 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Zwiebeln und 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Das darin ca. 4 Minuten rundum anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und die Kräuter zugeben und alles braun anschmoren. Tomatenmark unterrühren. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Anschließend bei geschlossenem Deckel ca. 40 Minuten schmoren. Für das Risotto übrige Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Graupen zugeben und ebenfalls kurz schmoren. Lorbeerblatt und etwas Salz hinzufügen. Mit Brühe ablöschen und unter die Graupen rühren. Nach und nach immer wieder etwas Brühe unter Rühren zugeben, bis die Graupen weich sind. Champignons würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Pilze und Petersilie unter den Risotto mischen und abschmecken. In der Zwischenzeit Rosenkohl putzen, die äußeren gelben Blätter entfernen und am Strunkende kreuzweise einschneiden. In Kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Rosenkohl abtropfen lassen. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl darin ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Lammragout abschmecken und mit Rosenkohl und Risotto servieren.

Vincent Klink am 23. Januar 2014

Lamm-Ragout mit Rübchen

Für 4 Personen

4 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1/2 Bund Thymian	1 Lammschulter (1 kg)	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	400 ml Rotwein	2 Karotten
3 Navettes-Rübchen	50 g Sellerie	50 g Steckrübe
Salz, Pfeffer	8-12 frische Lavendelblüten	

Die Zwiebeln schälen und in möglichst dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und andrücken. Rosmarin und Thymian abspülen, 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, Knoblauch und Tomatenmark zugeben und kurz mitschmoren. Mit Rotwein auffüllen und aufkochen, dann zugedeckt bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren. In der Zwischenzeit Karotten, Navettes-Rübchen, Sellerie und Steckrübe waschen, schälen (junge Navettes müssen nicht geschält werden) und in Spalten schneiden. Die Gemüse zum Ragout hinzugegeben und das Ragout zugedeckt noch ca. 35 Minuten weiterschmoren. Hin und wieder umrühren. Das Ragout mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Das Ragout anrichten, mit Lavendelblüten bestreut servieren. Dazu passt Baguette oder Salzkartoffeln.

Vincent Klin am 16. Juli 2015

Lamm-Roulade mit jungem Weißkohl gefüllt

Für 4 Personen

600 g junger Weißkohl	Salz	1 Schalotte
3 EL Olivenöl	4 Schnitzel	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	evtl. 1 TL Kümmel
125 ml Lammbrühe	1 TL Mehlbutter	

Vom Kohl 4-8 schöne Blätter vorsichtig abmachen und diese in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Kohlkopf halbieren, den Strunk ausschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Lammschnitzel zwischen einen Gefrierbeutel legen und sehr dünn plattieren. Die Knoblauchzehe halbieren und mit der Schnittfläche die Schnitzel abreiben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die angeschwitzten Schalotten auf den Fleischscheiben verteilen und die gut abgetrockneten blanchierten Kohlblätter darauf legen, dann zu Rouladen aufrollen und diese mit Küchengarn fixieren. Die Rouladen in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum ca. 10 Minuten braten. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz Zwiebel anschwitzen, die Kohlstreifen zugeben und goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Kümmel nach Belieben zugeben.) Der Kohl darf noch Biss haben, sollte aber nicht mit Wasser abgelöscht werden. Dann die Rouladen herausnehmen und mit Alufolie abdecken oder im Ofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Lammbrühe lösen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Sauce mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlrouladen mit dem gerösteten Kohlstreifen anrichten, die Sauce angießen. Dazu passt gut Kartoffelpüree.

Vincent Klink am 10. September 2015

Lammkoteletts mit Oliven-Vinaigrette, Auberginen-Salat

Für 2 Personen

2 Auberginen	Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	6 EL Olivenöl	Pfeffer
3 grüne Oliven	3 schwarze Oliven	2 Stängel Bergbohnenkraut
1 Schalotte	1/2 Knoblauchzehe	6 kleine Lammkoteletts

Die Auberginen vom dicken Ende zum Blütenansatz in Längsscheiben schneiden, so dass die Früchte am Blütenansatz zusammenbleiben. Die Früchte um 90 Grad drehen und ebenso einschneiden. Der Blütenansatz soll die dicken Streifen noch zusammenhalten. Die vorbereiteten Auberginen ca. 8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Aus der Hälfte vom Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Schnittlauch und Pfeffer eine Marinade mischen. Die gegarten Auberginen auf einem Tuch abtrocknen, dann in eine Form legen und mit der Marinade begießen. Auberginen ca. 30 Minuten ziehen lassen. Für die Oliven-Vinaigrette die Oliven fein hacken. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Schüssel Schalotte, Knoblauch, Bohnenkraut, gehackte Oliven, restlicher Zitronensaft und 3 EL Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einpinseln. In einer Grillpfanne oder auf dem Grill die Koteletts von beiden Seiten jeweils 2-4 Minuten braten. Dann auf Tellern anrichten und mit der Oliven-Vinaigrette beträufeln, Auberginensalat dazu reichen und servieren.

Vincent Klink am 03. Juli 2014

Meer

Pot au feu vom Kürbis mit Garnelen

Für 4 Personen

1 kleiner Hokkaidokürbis	1 l Gemüsebrühe	1 gewürfelte Karotte
1/2 kleine Sellerieknolle	1/2 Stange gewürfelter Lauch	2 gehackte Zwiebeln
1 MS Kardamom	1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL Zimtblüten
1 gehackte Peperoni	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
8 Garnelen mit Schale	2 EL Sojasauce	

Kürbis halbieren, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen, waschen und in 1cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, gut waschen und fein schneiden. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Peperoni der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen, fein hacken und mit in den Topf geben. Karotte, Sellerie und die Hälfte der Kürbiswürfel zugeben. Mit Kardamom, Kreuzkümmel und Zimt würzen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, dann restliche Kürbiswürfel und Lauch zugeben. Nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen schälen, den Rücken der Länge nach einritzen und den Darm entnehmen, die Garnelen auf einen Teller geben und mit etwas Sojasauce beträufeln und 5 Minuten marinieren. Dabei immer wieder die Garnelen in der Sauce drehen. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Garnelen rundum braten, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Eintopf einige Male gut umrühren, so dass die länger gegarten Kürbiswürfel zerfallen und dem Gericht eine leichte Bindung verleihen. Den Pot au feu in tiefen Tellern anrichten und je Teller 2 Garnelen obenauf geben.

Vincent Klink am 30. Oktober 2014

Rind

Churrasco mit Bohnen und Tomaten-Salsa

Für 4 Personen:

150 g schwarze getr. Bohnenkerne	ca. 350 ml Fleischbrühe	3 Knoblauchzehen
10 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver, scharf	1 TL Paprikapulver, mild
Pfeffer, Salz	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
600 g Rinderrücken	3 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel
1 Peperoni	1 Limette	1/2 Bund Koriander
75 g feine Speckwürfel	4 dicke Scheiben Speck	75g Speckwürfel
2 scharfe Grillwürste	4 Schaschlikspieße	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Eingeweichte Bohnen in einem Topf Fleischbrühe ca. 1 Stunde weich kochen. Knoblauch schälen und fein hacken. 5 EL Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver, Pfeffer und 1 TL Salz zu einer Marinade mischen, Rosmarin und Thymian zufügen. Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden, in die Marinade legen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Tomaten, Zwiebel und Peperoni mit Zitronensaft und 4 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Tomatensalsa mischen. Speckwürfel, zu den gekochten Bohnen geben und ca. 10 Minuten mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speckscheiben und Grillwurst wie das Fleisch würfeln. Abwechselnd Fleisch mit Speck und Grillwurst aufspießen. Eine Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl bestreichen und die Spieße darauf rundum grillen. Die schwarzen Bohnen auf den Tellern verteilen, die Spieße darauf anrichten und Tomatensalsa dazu reichen.

Vincent Klink am 12. Juni 2014

Gebratenes Rinder-Tatar mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, festk. 1 Zwiebel 5 Stängel glatte Petersilie
3 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für den Kohlsalat:

400 g Spitzkohl 1 Karotte 1 TL Dijon-Senf
1 TL Apfelessig 1 frisches Eigelb 100 ml Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Für das Tatar:

1 Sardelle 1 TL Kapern 1 Schalotte 700 g Rinderfilet
3 TL scharfer Senf 3 Eigelb Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz 1 Zwiebel 1 EL Butter

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und 2/3 davon fein schneiden.

Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen und den harten Strunk herausschneiden. Den Kohl hauchdünn hobeln oder schneiden und noch etwas hacken. Karotte schälen und fein raspeln und mit dem Kohl vermischen.

Für die Mayonnaise Senf, Essig und das Eigelb verrühren. Langsam unter Rühren Sonnenblumenöl zugeben, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Kraut und Karotte mit der Mayonnaise vermischen, evtl. mit einer Prise Zucker abschmecken. Für das Tatar Sardelle und Kapern fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. Das Rinderfilet durch den Fleischwolf drehen oder mit einem scharfen Messer ganz fein hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und Sardelle, Kapern, Schalotte, Senf und Eigelbe rasch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen und in sehr feine Ringe schneiden, diese in einer Pfanne mit Butter goldbraun anschwitzen, mit Salz würzen.

Die Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Rote Zwiebelwürfel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Die Tatarmasse wie Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz kurz von beiden Seiten anbraten.

Beefsteak anrichten, Zwiebeln daraufgeben. Kohlsalat und Bratkartoffeln dazu reichen und servieren.

Vincent Klink am 08. Dezember 2016

Rinder-Filet Pizzaiola mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

300 g neue kleine Kartoffeln	Salz	6 Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	7 EL Olivenöl
40 ml Gin	Zucker, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
1/2 Bund Basilikum	2 Stängel Oregano	2 Rinderfiletsteaks à 180 g
1 EL Butter		

Die Kartoffeln gut waschen, Bürsten und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten weichkochen. Tomaten am Strunkansatz einritzen, überbrühen, abziehen, entkernen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 4 EL Olivenöl Schalotte und Knoblauch anschwitzen, mit Gin ablöschen und die Tomatenstücke zugeben. Mit einer Prise Zucker, Pfeffer und Salz würzen und zu einem dicken Ragout einkochen. Die Kartoffeln abschütten, etwas auskühlen lassen, dann halbieren. Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. Basilikum und Oregano abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Die Filetsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten. Anschließend im Ofen bei 50 Grad 10 Minuten ruhen lassen. Kartoffelhälften mit etwas Salz würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl rundum anbraten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die geruhten Steaks von beiden Seiten je 1 Minuten nachbraten. Kurz vor dem Anrichten Rosmarin unter die Kartoffeln, die restlichen Kräuter unter die Tomatensauce mischen und abschmecken. Das Fleisch anrichten, die Tomatensauce oben aufgeben und mit den Kartoffeln servieren.

Vincent Klink am 21. August 2014

Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

1 Zwiebel	50 g Sellerie	50 g Karotte
50 g Porree	30 g getr. Öl-Tomaten	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	1 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin
2 Rinderschnitzel à 160 g	Pfeffer	1 EL scharfer Senf
4 Scheiben grüner Speck	Salz	2 EL Butterschmalz
200 ml Rotwein	200 ml Fleischbrühe	1 TL Mehlbutter
500 g Kartoffeln, mehlig	200 ml Milch	3 EL braune Butter
1 Prise Muskat	30 g Sahne, geschlagen	

Zwiebel schälen und würfeln, Sellerie, Karotte und Porree waschen, putzen und grob würfeln. Getrocknete Tomaten fein hacken. Schalotten und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Rosmarin fein hacken und untermischen. Die Fleischscheiben zwischen einem Gefrierbeutel so dünn wie möglich plattieren (2 mm), mit Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Speckscheiben und die angeschwitzten Schalotten darauf geben. Fest aufrollen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten rundum anbraten, Zwiebel, Gemüswürfel und getrocknete Tomaten zugeben und anrösten. Mit etwas Rotwein ablöschen, diesen einkochen lassen, dann restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, sodass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Bei geringer Hitze mit Deckel die Rouladen ca. 1 Stunde schmoren, dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen. Die Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixstab fein pürieren. Zum Andicken etwas Mehlbutter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. Gründlich abschütten und auf dem Herd bei kleiner Flamme ausdampfen lassen. Die Kartoffeln immer wieder schütteln, evtl. vom Boden loskratzen. Wenn sie dabei verfallen so macht das nichts. Die Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse in einen heiß vorgewärmten Topf drücken. Kochend heiße Milch darauf geben, dass ein lockerer nicht zu nasser Brei entsteht. Anschließend durch ein feines Sieb streichen, mit Folie abdecken und warm stellen. Die Butter in einem kleinen Topf bräunen. Auf kleinem Feuer, das Püree erwärmen und die braune Butter darunter geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten die Schlagsahne unterheben.

Vincent Klink am 08. Januar 2015

Rinder-Roulade mit Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

1 Zwiebel	60 g Karotte	60 g Staudensellerie
60 g Petersilienwurzel	2 Schalotten	1 EL Olivenöl
1 Zweig Rosmarin	4 Rinderschnitzel (à 160 g)	2 EL scharfer Senf
4 Scheiben grüner Speck, dünn	4 Scheiben Parmaschinken, dünn	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	200 ml Rotwein	250 ml Fleischbrühe
800 g Kartoffeln, mehlig	Muskat	ca. 200 ml Milch
30 g gebräunte Butter	ca. 1 TL Mehlbutter	

Zwiebel schälen, Karotte, Sellerie und Petersilienwurzel waschen, putzen und grob würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Rosmarin fein hacken und untermischen.

Die Fleischscheiben zwischen einer Gefrierbeutel so dünn wie möglich plattieren, mit Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Grüner Speck, Parmaschinken und die angeschwitzten Schalotten darauf geben. Fest aufrollen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten rundum anbraten, Zwiebel und Gemüsewürfel zugeben und andünsten. Mit etwas Rotwein ablöschen, diesen einkochen lassen, dann restlichen Wein und etwas Brühe zugeben, sodass der Topfboden mit einem Zentimeter Flüssigkeit bedeckt ist. Bei geringer Hitze mit Deckel die Rouladen ca. 1 Stunde schmoren, dabei immer wieder mit etwas Brühe ablöschen.

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen.

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 geben und mit dem Schneebesen alles verrühren. Gebräunte Butter unterarbeiten und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden.

Die Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Mixstab fein pürieren. Zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce anrichten und das Kartoffelpüree dazu reichen.

Vincent Klink am 22. Oktober 2015

Rinder-Teller-Sülze mit Schmalzbrot

Für 4 Personen

Für die Sülze:

400 g Rinderrücken (Roastbeef)	Salz, Pfeffer	1-2 Blatt Gelatine
1l kräftige Fleischbrühe	1-2 Tomaten	2 Eier, hart gekocht
4 Essiggurken	Blattpetersilie	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Bund Schnittlauch	2 EL Apfelessig
3 EL Olivenöl	1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer

Für das Schmalzbrot:

1-2 EL Schweineschmalz	4 Scheiben Graubrot	Salz, Pfeffer
------------------------	---------------------	---------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Rinderrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff von allen Seiten kurz anbraten. Dann mit der Pfanne in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt erkalten lassen. (Es empfiehlt sich dies einen Tag zuvor zu erledigen, da beim Zubereiten der Sülze die Zutaten alle gut gekühlt sein sollten.)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Brühe erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Brühe abschmecken eine Bodendecke in vier Suppenteller gießen und etwas anziehen lassen. Das Roastbeef in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden und in Suppenteller fächern und in die Gelierbrühe einlegen. Wiederum mit etwas Gelierbrühe bedecken und anziehen lassen. In der Zwischenzeit die Tomaten, Eier und die Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Die nächste Schicht besteht aus Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben, mit Petersilienblättern ausgarnieren. Alles mit Gelierbrühe bedecken und in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht fest werden lassen.

Kopfsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig, Olivenöl und Senf eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch unterrühren. Den Kopfsalat direkt vor dem Servieren mit der Vinaigrette anmachen.

Kurz vor dem Servieren das Schmalz in einer Pfanne schmelzen, die Brotscheiben darin rösten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tellersülze kalt aus dem Kühlschrank servieren. Dazu Schmalzbrot und grünen Salat reichen.

Vincent Klink am 02. Juli 2015

Tellersülze vom Roastbeef mit Schnittlauch-Brot

Für 4 Personen

Für die Sülze:

400 g Rinderrücken (Roastbeef)	Salz	Pfeffer
1-2 Blatt Gelatine	1l kräftige Fleischbrühe	2 Stängel Blattpetersilie
2 Tomaten	2 Eier, hart gekocht	4 Essiggurken

Für das Schnittlauchbrot:

1 Bund Schnittlauch	150 g Graubrot in Scheiben	3 EL Butter
---------------------	----------------------------	-------------

Salz, Pfeffer

Die Zubereitung dauert länger als einen Tag, da die Sülze über Nacht fest werden muss.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Rinderrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit hitzebeständigem Griff von allen Seiten kurz anbraten. Dann mit der Pfanne in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, abdecken und erkalten lassen. (Es empfiehlt sich dies einen Tag zuvor zu erledigen, da beim Zubereiten der Sülze die Zutaten alle gut gekühlt sein sollten.)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einem Topf die Brühe erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Brühe abschmecken eine Bodendecke in vier Suppenteller gießen und etwas anziehen lassen.

Das Roastbeef in 3 Millimeter dicke Scheiben schneiden, in die Suppenteller fächern und in die Gelierbrühe einlegen. Wiederum mit etwas Gelierbrühe bedecken und anziehen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Tomaten, Eier und die Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Die nächste Schicht der Sülze besteht aus Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben, mit Petersilienblättern ausgarnieren.

Alles mit Gelierbrühe bedecken und in den Kühlschrank stellen. Am besten über Nacht fest werden lassen.

Für das Schnittlauchbrot kurz vor dem Servieren den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Brotscheiben mit Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und Schnittlauch darüber streuen.

Die Tellersülze kalt aus dem Kühlschrank servieren und das Schnittlauchbrot dazu reichen. Dazu passt ein frischer Blattsalat.

Vincent Klink am 13. Juli 2017

Zwiebel-Rindfleisch mit Petersilien-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für das Zwiebelfleisch:

800 g Rinderschmorbraten	Salz, Pfeffer	1 Bund Suppengrün
7 Zwiebeln	2 EL Öl	2 EL Tomatenmark
1/2 TL Zucker	150 ml Rotwein	350 ml Gemüsebrühe
2 EL Butter	1 TL Mehl	1 EL Majoran

Für das Püree:

1 kg Kartoffeln mehlig	Salz	1 Bund Petersilie
6 EL Butter	100 ml Milch	100 g Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat	1-2 EL Olivenöl	

Für das Zwiebelfleisch:

Rinderschmorbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Suppengrün putzen und grob würfeln. 2 Zwiebeln schälen und grob würfeln. Fleisch in 2 EL heißem Öl in einem Bräter anbraten, herausnehmen. Suppengrün und Zwiebeln anbraten. 2 EL Tomatenmark und Zucker kurz mit rösten. Mit 150 ml Rotwein ablöschen und offen fast vollständig einkochen lassen. Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Fleisch wieder hineinssetzen. 200 ml Gemüsebrühe angießen. Zugedeckt im heißen Ofen etwa 2 Stunden garen. Dabei nach der Hälfte der Zeit den Braten wenden und 150 ml Gemüsebrühe zugeben. Fleisch herausnehmen. Saucenfond durch ein Sieb streichen. Fleisch abkühlen lassen. Die übrigen 5 Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braun braten. Das kalte Fleisch in dünne Scheiben schneiden und dazu geben. Das Fleisch darin leicht braun braten. Mit Mehl bestäuben und mit etwa 200 ml Saucenfond ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen.

Für das Kartoffel-Petersilienpüree:

Die Kartoffeln schälen und längs halbieren. In Salzwasser ca. 20 Minuten weich garen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Butter erhitzen und leicht bräunen. Sahne steif schlagen. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelpüree mit Milch und die Hälfte der braunen Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Petersilienblätter mit Olivenöl fein pürieren und mit der übrigen Butter unter das Püree ziehen. Sahne unterheben. Mit dem Zwiebelfleisch servieren.

Vincent Klink am 16. Januar 2014

Salat

Weißer Bohnen-Panzanella-Salat

Für 4 Personen

200 g dicke weiße Bohnenkerne	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
8 EL Olivenöl	750 ml Gemüsebrühe	1 Zweig Rosmarin
2 Stangen Staudensellerie	2 Tomaten	1/2 Bund Rucola
1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	etwas Salz, Pfeffer
2-3 EL Weißweinessig	100 g Ciabatta	70 g Pecorino

Die Bohnen in einer Schüssel mit reichlich Wasser (ca. 1 l) über Nacht einweichen.

Vor dem Kochen die Bohnen abschütten.

Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und sehr fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Schalotten und Knoblauch anschwitzen, die eingeweichten Bohnen zugeben und mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen. Rosmarinzweig zugeben und die Bohnen zugedeckt bei milder Hitze weich kochen (dauert ca. 1,5 Stunden).

Dann die Bohnen lauwarm abkühlen lassen und den Rosmarinzweig entfernen.

In der Zwischenzeit Staudensellerie waschen, putzen und in 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten vierteln, den Strunkansatz und die Kerne entfernen. Dann die Tomatenstücke nochmals halbieren. Rucola abspülen und trocken schütteln.

Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Bohnen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit 3 EL Olivenöl und Essig gut vermischen. Staudensellerie, Tomaten und Kräuter untermischen und abschmecken.

Das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne 3 EL Olivenöl und einer angebrühten Knoblauchzehe die Brotwürfel goldbraun braten.

Rucola und Brotwürfel unter den Salat mischen und sofort servieren. Nach Belieben mit grob geriebenen Pecorino bestreuen.

Vincent Klink am 30. April 2015

Schwein

Eisbein mit Kerbelkraut und frischem Erbspüree

Für 2 Personen

Meersalz	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	10 Pfefferkörner	1 Knoblauchzehe
1 gepökelt Eisbein	1 Bund Kerbel	3 EL Olivenöl
Pfeffer	1 Schalotte	2 EL Butter
500 g grüne Erbsen	125 ml Gemüsebrühe	1 Prise Zucker
1 Prise Muskat		

Ca. 1,5 l Wasser in einem Topf aufkochen und nur sehr schwach salzen. Die Zwiebel schälen und mit einem Lorbeerblatt und einer Nelke spicken. Die gespickte Zwiebel, angeprügelte Pfefferkörner, geschälte Knoblauchzehe und das Eisbein in den Topf geben. Das Eisbein ca. 1 Stunde weich kochen. Es ist weich, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt.

Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kerbel mit 3 EL Olivenöl fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Erbspüree Schalotte schälen und fein schneiden In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und Schalotte darin anschwitzen, Erbsen zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten kochen. Gekochte Erbsen durch die Flotte Lotte drehen oder durch ein Sieb streichen. 1 EL Butter unter das Püree mischen und abschmecken.

Das gekochte Eisbein in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und sofort die Schwarte mit dem Fett vom mageren Fleisch abziehen.

Das magere Fleisch mit der Hand behutsam in die einzelnen Muskelstränge teilen, auf einen Teller geben und mit dem Kerbelöl beträufeln. Erbspüree auf Teller geben, die Fleischstücke darauf anrichten und servieren.

Vincent Klink am 21. Mai 2015

Kraut-Spätzle mit gratiniertem Kasseler

Für 4 Personen

250 g Mehl	2 -3 Eier	Salz
2 Zwiebeln	100 ml Sahne	250 ml Fleischbrühe
1 Msp. Muskat	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Toastbrot ohne Rinde	4 EL Butter	2 Schalotten
1 kleiner Apfel	3 EL Butter	300 g frisches Sauerkraut
250 ml trockener Weißwein	1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	1 Prise Zucker	1 Zwiebel
4 Kasseler Rippchen à 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 die Gratiniermasse Zwiebeln, Sahne und Brühe in einen Topf geben und so lange sanft kochen, bis ein dicker Brei entstanden ist. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit dem Pürierstab Petersilie, Toastbrotbrösel und 1 EL Butterflocken unter den Brei mixen und alles erkalten 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. 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, mit Sauerkraut abschließen. Die Auflaufform für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Die Kasseler Rippchen in einem Topf mit ca. 80 Grad heißem Wasser ca. 8 Minuten erwärmen. Dann die Rippchen in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen, mit der Gratiniermasse bestreichen und im Ofen goldbraun überbacken. Die Krautspätzle mit den Rippchen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 26. November 2015

Schaschlik mit gebratenen Kartoffel-Spalten

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln	2 rote Paprika
1 rote Chilischote	150 g Bauchspeck	3 EL Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	2 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	600 g Schweinenacken	3 Gewürzgurken
Curry	2 EL Butterschmalz	

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die Zwiebeln schälen. Eine Zwiebel vierteln, entblättern und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Die andere Zwiebel fein schneiden. Paprika halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in 2 cm große Rauten schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln.

1/3 vom Speck in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 EL Öl anschwitzen. Gewürfelte Zwiebel zugeben und kurz mit anbraten. Dann Tomatenmark, Paprika, Chilischote und Paprikapulver zugeben und alles ca. 10 Minuten dünsten, evtl. 2-3 EL Wasser zugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Restlichen Bauchspeck dünn aufschneiden, dann in 3 cm große Stücke schneiden. Gurken ebenfalls in Scheiben schneiden.

Fleisch, blanchierte Zwiebelviertel, Speck und Gurke abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken. Diese mit Salz, Pfeffer und einer Prise Curry würzen.

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Spieße langsam von allen Seiten darin braten.

Paprikagemüse über die Schaschlikspieße geben, kurz aufkochen und anrichten. Die Kartoffel-spalten dazu reichen.

Vincent Klink am 02. Februar 2017

Schnitzel mit Pilzen und Nudeln

Für 2 Personen

150 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	1 EL Olivenöl
Salz	1 Zwiebel	200 g Speisepilze
2 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Schweinehalsschnitzel à 150 g
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	2 EL Butter
1 TL Tomatenmark	200 ml Rotwein	1 TL gekörnte Bio-Gemüsebrühe
1 TL Mehl	100 ml Sahne	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick) und zu Bandnudeln schneiden. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten braten. Anschließend warm stellen. Ein Drittel der fein geschnittenen Zwiebel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und Thymian zugeben. Dann warm stellen. In derselben Pfanne die restlichen Zwiebelwürfel mit 1 EL Butter anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und rösten. Dann mit etwas Wein ablöschen. Gemüsebrühepulver zugeben und mit dem restlichen Wein auffüllen. Das Ganze auf ungefähr 5 Esslöffel Flüssigkeit einkochen lassen. Den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fond dazugeben. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und gleich anrichten. Mehl mit 1 EL Wasser anrühren und mit einem Schneebesen unter die Sauce rühren. Sahne und die Pilze dazugeben und einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zugeben und in der Sauce aufwärmen. Die Schnitzel anrichten, zur Hälfte mit Pilzen bedecken, mit der Sauce umgießen und mit Petersilie bestreuen. Dazu die Nudeln servieren.

Vincent Klink am 23. Oktober 2014

Schweine-Filet mit Dörripflaumen und Kartoffel-Klößen

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln (mehligk.)	Salz	350 g Schweinefilet
100 g Dörripflaumen	Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butterschmalz	10 Blätter Rucola	3 Stängel glatte Petersilie
25 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Für die Kartoffelklößen Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Das Schweinefilet am dicken Ende mit einem dicken Kochlöffelstiel oder einem Wetzstahl bis nach hinten zum dünn auslaufenden Ende eindrücken. So schafft man der Länge nach genügend Raum, um die Dörripflaumen hineinzudrücken. Die Dörripflaumen halbieren, entsteinen und kräftig mit Pfeffer würzen, evtl. etwas klein schneiden. Das Filet mit den Dörripflaumen füllen. Mit dem Rosmarinzweig (oder einem Zahnstocher) die Füllöffnung verschließen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten anbraten, dann in den Ofen geben und ca. 15 Minuten garen. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln pellen, gut ausdampfen lassen. Rucola und Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl unter die Kartoffelmasse mischen, das Ei untermengen. Gehackte Kräuter mit der Kartoffelmasse mischen. Ist der Teig noch nicht fest genug, noch etwas Mehl unterarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse kleine Klößen formen und in siedendem Salzwasser gar ziehen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Das gegarte Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in Alufolie einpacken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Gegarte Klößen in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken. Das Fleisch vorsichtig auspacken und den ausgetretenen Fleischsaft auffangen. Das Fleisch aufschneiden, mit dem Fleischsaft beträufeln und mit den Kartoffelklößen servieren.

Vincent Klink am 06. November 2014

Schweine-Schnitzel mit Schwarzwälder Schinken gefüllt

Für 2 Personen

Kartoffelsalat:

500 g Kartoffeln, festk.	1 kleine Zwiebel	250 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	2 Msp Curry	Salz, Pfeffer
1 EL Apfelessig	5 EL Sonnenblumenöl	

Schnitzel:

4 Sch Kastenweißbrot	1 Sch Roggenbrot	2 doppelte Schweineschnitzel
Pfeffer	4 Sch. Schwarzwälder Schinken	2 Scheiben Bergkäse, dünn
2 EL Mehl	1 Ei 4 EL Butterschmalz	

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen, abbürsten und in einem Topf mit Wasser weich kochen, dann abschütten und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Schnitzel:

Das Brot in einem Cutter oder auf einer Reibe zu sehr feinen Bröseln mahlen oder reiben.

Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Pfeffer würzen, nur leicht salzen. Mit Schinken- und Käsescheiben füllen und die Schnitzel fest zusammendrücken.

Gefüllte Schnitzel zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden und diese etwas andrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel bei mäßiger Hitze goldbraun von jeder Seite ca. 3 Minuten braten.

Schnitzel mit dem Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. November 2016

Schweine-Steak mit Kräuterbutter, Kartoffel-Plätzchen

Für 2 Personen

Für die Kräuterbutter:

1 Schalotte	2 Sardellen in Öl	1 Zweig Majoran
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	1 Msp. Paprikapulver
1 Msp. Curry	1 TL Gemüsebrühe	1 TL Zitronensaft
1 TL Anisschnaps	1 TL Cognac	1 TL Madeira
1 Zweig glatte Petersilie	1 TL Schabzieger-Klee	100 g Butter
Salz	Pfeffer	200 g vorw. festk. Kartoffeln
1 Bund Schnittlauch	2 EL Butterschmalz	2 Schweinerückensteaks (à 180 g)
Salz	Pfeffer	1 EL Butterschmalz

Schalotte und Knoblauch schälen und fein schneiden. Sardelle sehr fein hacken. Majoran, Thymian und Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Weißwein, Schalotte, Knoblauch, Sardelle, Kräuter, Paprikapulver und Curry in einen Topf geben und aufkochen. Dann abkühlen lassen.

Brühe, Zitronensaft, Cognac, Madeira und 1 Msp. Pfeffer unter die Schalotten-Mischung mischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und untermischen. Die Butter (bis auf 1 EL) schaumig rühren und unter die Würzmischung mixen, mit Salz abschmecken.

Ofen auf 60 Grad vorheizen (Umluft nicht geeignet/Gasherd: max. Stufe 1). Steaks trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von beiden Seiten kräftig anbraten. In eine Auflaufform geben und warm stellen.

Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffelraspel in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Schnittlauchröllchen unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse mit einem Esslöffel portionsweise als kleine dünne Küchlein (Ø ca. 4 cm) ins heiße Butterschmalz setzen. Von beiden Seiten goldbraun backen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas frischer Butter verrühren.

Vincent Klink am 09. Juni 2016

Thüringer Sauerkraut-Roulade

Für 4 Personen

1 Zwiebel	2 TL Butter	200 g frisches Sauerkraut
200 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt	2 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke	1 Prise Zucker	4 Schweinehalssteaks à 180 g
Salz, Pfeffer	1 Prise Kümmel, gemahlen	4 Scheiben Schinkenspeck
1 EL Butterschmalz	300 ml Fleischbrühe	800 g Kartoffeln, mehlig
1 EL gebräunte Butter	1 Prise Muskat	

Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden und in einem Topf mit 1 TL Butter andünsten. Das Sauerkraut zugeben, mit Wein ablöschen. Lorbeerblatt, zerdrückte Wacholderbeeren und Nelke zugeben und alles ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten. 1 Prise Zucker unterrühren und zum Schluss die restliche Flüssigkeit bei hoher Hitze gänzlich einkochen, so dass das Kraut nicht sämig, sondern relativ trocken ist. Das Fleisch dünn plattieren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Speck auf die Fleischscheiben legen, darauf etwas Sauerkraut geben, alles gut zusammenrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einem Schmortopf mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen von allen Seiten anbraten, mit Brühe ablöschen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren. Dabei immer wieder mit dem Bratenfond übergießen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in wenig Salzwasser 15 bis 20 Minuten weich garen. Abgießen, ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer und 1 EL gebräunter Butter grob zerdrücken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, die entstandene Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und 1 TL kalte Butter unterrühren. Rouladen mit der Sauce anrichten, dazu den Kartoffelstampf servieren.

Vincent Klink am 08. Oktober 2015

Soßen

Zwiebel-Soße

Für 4 Personen

300 g rote Zwiebeln 80 g Zucker 100 ml Gemüsebrühe
150 ml Rotwein 1 EL Rotweinessig 40 ml Cassis
Salz, Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf Zucker goldbraun karamellisieren, die Zwiebeln zugeben und mit Brühe und Rotwein auffüllen. Essig und Cassis zugeben und mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 20-30 Minuten langsam köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink am 09. Januar 2014

Suppen

Gulasch-Suppe

Für 4 Personen

2 Zwiebel	1 EL Butterschmalz	600 g Rindfleisch (Schulter)
Salz	2 EL Paprikapulver, rosenscharf	1 EL Tomatenmark
1 l Fleischbrühe	3 Kartoffeln, festk.	1 rote Paprika
1 grüne Paprika	1 Chilischote	2 EL Olivenöl
60 g saure Sahne		

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anbraten.

Das Rindfleisch in 0,5 cm kleine Würfel schneiden, mit braten. Mit Salz und Paprika würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Mit der Brühe auffüllen und kochen.

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und mitkochen bis alles weich ist.

Die Paprika putzen und in feine Würfel schneiden. Die Chilischote entkernen und sehr fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Paprikawürfel anbraten, Chili zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die angebratenen Paprikawürfel zur Suppe geben, nochmal abschmecken und in vorgewärmte Teller füllen. Mit einem Löffel saurer Sahne garnieren. Dazu passt Baguette.

Vincent Klink am 29. Dezember 2016

Hähnchen-Suppentopf

Für 4 Personen

15 g getrocknete Morcheln	2 Zwiebeln	1 Freilandhähnchen
Salz	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
400 g Kartoffeln	300 g Karotten	200 g Sellerie
1 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
Pfeffer		

Die Morcheln in eine kleine Schüssel geben, mit etwas Wasser bedecken und einige Minuten ziehen lassen. Eine 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, Lorbeerblatt und die Zwiebelstücke zugeben und ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln, Karotte und Sellerie putzen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die eingeweichten Morcheln in kleine Stücke schneiden und mit dem Einweichwasser und den Gemüsewürfeln mit in den Eintopf geben und weiter köcheln lassen. Die Hähnchenkeulen vom Knochen lösen, in Stücke schneiden und mit in den Topf geben. Alles 7 Minuten köcheln lassen, dann die in Stücke geschnittene Hähnchenbrüste zugeben und nochmals alles ca. 7 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch durchgegart ist. In der Zwischenzeit die restliche Zwiebel schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anbraten. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Gerippe und das Lorbeerblatt aus dem Eintopf nehmen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Kräuter untermischen und anrichten. Die gerösteten Zwiebeln obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 15. Januar 2015

Kartoffel-Suppe mit hausgemachter Bratwurst

Für 4 Personen

Für die Bratwurst:

500 g Schweinehals	1/4 l Milch	6 g Salz
1 EL Majoran, gerebelt	1 Prise Muskatblüte	Pfeffer
1/2 TL Abrieb einer Bio-Zitrone	1 Meter Schweinsdarm (35-40 mm)	Küchenbindfaden
2 EL Butterschmalz		

Für die Suppe:

1-2 Zwiebeln	400 g Kartoffeln, mehlig	3 EL Butter
1 l Milch	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für die Bratwurst das gut gekühlte Fleisch durch die feine Scheibe des Wolfs drehen, die sehr kalte Milch, Salz, Majoran, Muskatblüte, grob gemahlene Pfeffer und Zitronenabrieb zugeben und mindestens fünf Minuten gut durchkneten. Dann das Brät in einen Spritzbeutel füllen, über die Tülle den Darm stülpen und das Brät in den Darm drücken. In Abständen von ca. 12 cm die einzelnen Würste mit der Küchenschnur abbinden. Die Würste ca. 10 Minuten in Wasser kochen, herausnehmen und abtropfen. Kurz vor dem Servieren die Würste in einer Pfanne mit Butterschmalz braten.

Tipp:

Das Brät muss nicht unbedingt in den Darm abgefüllt werden. Man kann es auch ähnlich wie Knödel zu Würstchen formen, diese ebenfalls abkochen und anschließend braten.

Für die Suppe die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Kartoffeln waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Zwiebeln in einem Topf mit 3 EL Butter glasig anschwitzen, Kartoffeln zugeben und die Milch angießen. Die Kartoffelscheiben weich kochen, dann mit dem Mixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Suppe anrichten, mit Petersilie bestreuen und die Bratwurst dazu servieren.

Vincent Klink am 05. November 2015

Linsen-Eintopf mit Räucherfisch

Für 4 Personen

300 g Berglinsen	1 Zwiebel	1 Kartoffel, mehlig
2 EL Butter	Geflügelbrühe	1 Lorbeerblatt
40 g Bauchspeck	80 g Lauch	80 g Sellerie
1 Karotte	1 Spritzer Apfelessig	Salz
Pfeffer	1/2 Bund Blattpetersilie	150 g geräuchertes Forellenfilet

Die Linsen 3 Stunden in reichlich Wasser einweichen.

Die eingeweichten Linsen in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen.

Butter in einem Topf zergehen lassen, Zwiebel darin anschwitzen, die Linsen dazugeben und mit mehr als der Hälfte der Geflügelbrühe aufgießen. Die Kartoffel auf der feinen Reibe direkt in den Topf reiben. Lorbeerblatt und die Speckscheibe zu den Linsen geben und ca. 20 Minuten kochen, dazwischen immer wieder etwas Geflügelbrühe angießen.

In der Zwischenzeit Lauch, Sellerie und Karotte ebenfalls putzen bzw. schälen und fein würfeln. Die Gemüswürfel zur Linsensuppe geben, restliche Brühe angießen und alles weitere ca. 20 Minuten kochen, bis das Gemüse und die Linsen weich sind.

Die Speckscheibe herausnehmen, je nach Geschmack in Würfel schneiden und wieder zugeben.

Den Linseneintopf mit Essig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blattpetersilie abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und über den Eintopf streuen.

Vom Forellenfilet evtl. noch die Haut abziehen, Fischfilet in Stücke zupfen, zum Eintopf geben und servieren.

Vincent Klink am 19. Oktober 2017

Pfeffer-Potthast im Dampfdrucktopf gegart

Für 4 Personen

700 g Rinderhüfte	400 g Zwiebeln	250 g Graubrot in dünnen Scheiben
500 g Kartoffeln, fest	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
500 ml Fleischbrühe	1 TL Zitronen-Abrieb	1 Lorbeerblatt
schwarzer Pfeffer	1 Msp. Piment	1 Msp. Gewürznelke
1 Msp. Ingwerpulver	1 Msp. Macis	

Das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Das Brot in kleine Würfel schneiden.

Kartoffeln schälen, vierteln und im Dampfgarer dämpfen. (Oder einen Topf mit Siebeinsatz bereitstellen, Wasser bis zum Siebeinsatz in den Topf geben, die Kartoffelviertel in den Siebeinsatz geben, Kartoffeln zugedeckt garen.)

In einem Dampfdrucktopf die Zwiebeln mit 3 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zugeben und Fleischbrühe angießen. Brot, Zitronenabrieb, Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment, Nelke, Ingwerpulver und Macis zugeben. Mit dem Dampfdruckdeckel verschließen. Wenn der Topf unter vollem Druck steht, das Ganze ca. 15 Minuten kochen lassen. Dann den Druck lösen und den Dampf entweichen lassen. Erst dann den Deckel öffnen. Den Eintopf abschmecken und anrichten. Die gedämpften Kartoffeln leicht salzen und dazu servieren.

Vincent Klink am 21. Januar 2016

Riesling-Suppe mit Butter-Klößchen

Für 4 Personen

1 Brötchen vom Vortag	50 g Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Zwiebel
250 ml Riesling	600 ml Gemüsebrühe	2 EL Mehl
125 ml Sahne	3 Stiele glatte Petersilie	

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, dann aus der Masse kleine Klößchen formen und diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Suppe die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit dem Riesling ablöschen und diesen um die Hälfte einkochen lassen. Danach die Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Das Mehl mit etwas Sahne mischen und dann unter kräftigem Rühren in die Suppe geben, restliche Sahne zugeben, alles noch einmal köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Direkt vor dem Servieren die Suppe mit einem Stabmixer aufschäumen, die Suppe mit den Klößchen anrichten, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 01. Oktober 2015

Wildkräuter-Suppe mit Spinat-Klößchen

Für 4 Personen

Für die Klößchen:

200 g Blattspinat	1 Schalotte	6 EL Butter
1 Brötchen vom Vortag 1 Ei	Salz, Pfeffer	Muskat

Für die Suppe:

3 Blätter Bärlauch	1 Hand voll Brunnenkresse	1 Hand voll Sauerampfer
1 Hand voll junge Löwenzahnblätter	1/2 Bund Schnittlauch	1 Schalotte
2 EL Butter	1l Geflügelbrühe	2 Eigelbe
150 g Sahne		

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.

Für die Klößchen das Brötchen auf einer groben Reibe oder einem Cutter zu Bröseln reiben. Die restliche Butter schmelzen.

In einem Mixbecher die heiße Butter mit einem Ei verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Brötchenbrösel untermischen, bis eine breiige Paste entsteht. Diese Paste ca. 10 Minuten stehen lassen.

Spinat unter die Klößchenmasse mischen und daraus kleine Klößchen formen. Diese ca. 10 Minuten in siedendem Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Wildkräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen der Brunnenkresse abzupfen, vom Sauerampfer und Löwenzahn die Stiele entfernen. Alle Kräuterblättchen, Bärlauch und die Hälfte vom Schnittlauch fein schneiden.

Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen, Schalotte zugeben und glasig anschwitzen, die geschnittenen Kräuter zugeben und kurz andünsten. Die Brühe angießen und aufkochen lassen.

Eigelbe mit etwas Sahne verquirlen. Restliche Sahne zur Suppe geben und diese mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Rest Schnittlauch fein schneiden. Die verquirlten Eigelbe in die heiße, aber nicht mehr kochende Suppe geben und unter Rühren die Suppe leicht binden. Achtung die Suppe darf nicht mehr aufkochen, sonst gerinnt das Eigelb.

Klößchen als Einlage in Suppenteller verteilen und die heiße Suppe sofort darauf geben, mit restlichem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 21. April 2016

Vegetarisch

Bohnen-Gemüse mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

Für die Kartoffelplätzchen:

600 g mehligk. Kartoffeln	2 Eigelb	2 EL Kartoffelstärke
Salz	1 Prise Muskat	Mehl
3 EL Butterschmalz		

Für das Bohnengemüse:

800 g breite Bohnen	1 Zwiebel	1 EL Olivenöl
350 ml Gemüsebrühe	350 ml Milch	1/2 Bund Bohnenkraut
1 TL Speisestärke	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat		

Kartoffeln schälen und in einem Topf in Salzwasser weich kochen.

Die Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen und in 4 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Brühe und Milch dazugeben und zum Kochen bringen. Die Bohnen zugeben und ca. 10 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit das Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, dann im Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Heiße Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, rasch die Eigelbe und Kartoffelstärke unter die Masse mischen. Mit Salz und Muskat würzen.

Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und mit einem Glas Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin von beiden Seiten kurz braten. Dann aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier entfetten.

Die Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und zusammen mit dem gehackten Bohnenkraut unter die Bohnen rühren. Kurz durchkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 9. Das Bohnengemüse und Kartoffelplätzchen anrichten.

Vincent Klink am 17. August 2017

Bunte Sommer-Salate

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

800 g Frühkartoffeln	350 ml Gemüsebrühe	2 Lauchzwiebeln
2 Tomaten	1 Gurke	2 Msp. Curry
2 EL Apfelessig	2 EL Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Dip:

1 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
100 g Sahnequark	4 EL Kefir	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	Cayennepfeffer

Für den Reis-Salat:

2 Tomaten	3 Stangen Staudensellerie	1 Zucchini
2 Möhren	2 Lauchzwiebeln	1 kleine Gartengurke
150 g Langkornreis	1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten.

Kartoffeln mit Wasser bedeckt aufkochen, garen. Dann abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abgießen und etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln inklusive Schale in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen, dann über die Kartoffeln gießen.

Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und sehr fein schneiden.

Tomaten und Gurke waschen, abtropfen lassen. Tomate in Scheiben schneiden und die Gurke würfeln.

Vorbereitetes Gemüse zu den Kartoffeln geben, untermischen.

Mit Curry, Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Für den Dip die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Quark, Kefir und Olivenöl verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen und die fein geschnittenen Kräuter untermischen.

Den Kartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat und Quark-Dip servieren.

Für den Reissalat Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, entkernen und würfeln.

Staudensellerie, Zucchini, Möhren und Lauchzwiebeln waschen, putzen bzw. schälen und würfeln.

Die Gemüseabschnitte und 1 Liter Wasser in einen Topf geben, aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Brühe passieren und in einen Topf geben, mit etwas Salz würzen.

Sellerie-, Zucchini- und Möhrenwürfel in der Brühe bissfest blanchieren. Gemüswürfel aus der Brühe heben.

Brühe wieder aufkochen, den Reis einstreuen und darin garen.

Den Reis abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel auflockern. 19. Gurke schälen, halbieren, entkernen und würfeln. 10. Vorbereitetes Gemüse unter den Reis mischen.

21. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden und ebenfalls untermischen.

21. Zitrone halbieren, den Saft auspressen. 22. Den Salat mit etwas Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, abschmecken und anrichten.

Vincent Klink am 01. Juni 2017

Dampfnudeln mit Apfel-Ingwer-Kompott

Für 6 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 Prise Salz	ca. 200 ml Milch
20 g Hefe	1 Vanilleschote	40 g Zucker
1 Ei	50 g Butter	

Für die Dampfnudeln:

150 ml Milch	1 EL Butter	1 EL Zucker
--------------	-------------	-------------

Für das Kompott:

125 ml Weißwein	1/2 Bio-Zitrone	8 g Ingwer
3 Äpfel	20 g Zucker	1 Zimtstange
1 Msp. Speisestärke	1 Prise Pfeffer	

Für den Dampfnudelteig Mehl in eine Schüssel geben, eine Prise Salz zugeben und untermischen. 150 ml Milch leicht erwärmen (ca. 35 Grad) und die Hefe darin auflösen. Vanilleschote aufschneiden und das Mark herausstreichen, Vanillemark zum Mehl geben. Zucker, Ei, weiche Butter und Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Milch zugeben, ist er zu feucht noch Mehl untermischen. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich gut von den Fingern oder dem Knethaken löst. Den Teig in eine große Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 5 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ruhen lassen. Für das Apfelkompott Wein in den Topf geben. Zitrone abwaschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Spalten schneiden. Apfelschalen mit 20 g Zucker, einer Zimtstange, Ingwer und den Zitronenscheiben zum Wein geben. Alles aufkochen und 4 Minuten sanft köcheln lassen. Dann alles durch ein Sieb geben und im Weinfond die Apfelspalten weich kochen. Die Stärke mit 1 TL Wein vermischen und das Kompott damit binden. Das Kompott mit 1 Prise Pfeffer aus der Mühle abschmecken, evtl. noch etwas Zucker untermischen. Dann aus dem Teig 6 Kugeln formen, diese auf der Arbeitsfläche nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In einem Topf (ca. 22 cm Durchmesser) Milch mit Butter und Zucker aufkochen. Dann die Klöße in den Topf setzen und mit einem passenden Deckel verschließen. Bei mittlerer Hitze kocht man die Dampfnudeln, bis die Flüssigkeit eingekocht ist und die Dampfnudeln am Topfboden eine Kruste gebildet haben. Dies erkennt man am Geruch. Während des Kochens darf der Deckel nicht geöffnet werden. Die Dampfnudeln mit dem Kompott anrichten und servieren.

Vincent Klink am 26. Februar 2015

Frankfurter Grüne Sauce mit Pellkartoffeln

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Meersalz	4 hartgekochte Eier
2 EL Zitronensaft	1 EL scharfer Senf	2 EL Speiseöl
3 EL Sauerrahm	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Bund traditioneller Kräutermix		

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt aufkochen. Kartoffeln garen.

Inzwischen Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen.

Eigelb durch ein feines Sieb streichen.

Eigelb mit Zitronensaft, Senf, Öl und Sauerrahm glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein hacken und unter die angerührte Sauce mischen.

Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen.

Kartoffeln nach Belieben abziehen und mit der Grünen Sauce anrichten. Tipp: Wer mag, hackt das gegarte Eiweiß sehr fein und mischt es einfach mit unter die Grüne Sauce.

Vincent Klink am 22. Juni 2017

Gemüse-Frittata

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, festk.	Meersalz	1 rote Paprikaschote
3 Schalotten	1 Stange Lauch	200 g Champignons
1/2 Bund glatte Petersilie	6 Eier	80 ml Milch
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss	50 g Pecorino
4 EL Olivenöl		

Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die Paprikaschote längst halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Pilze putzen, falls nötig, mit Küchenpapier trocken abreiben und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Meersalz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen. Den Pecorino fein reiben und untermischen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Die Paprika und den Lauch dazugeben und 2 bis 3 Minuten mitdünsten. Die Kartoffelscheiben und die Pilze dazugeben und mitdünsten. Die Petersilie untermischen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermilch über das Gemüse gießen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten stocken lassen. Gemüsefrittata vorsichtig aus der Pfanne gleiten lassen, in Viertel schneiden und auf Tellern anrichten und nach Belieben mit etwas Pecorino bestreuen. Dazu passt ein gemischter Blattsalat.

Vincent Klink am 02. Oktober 2014

Gewürzreis zu geröstetem Paprika-Gemüse

Für 2 Personen

Für die Röstpaprika:

2–3 rote Paprika 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

$\frac{1}{2}$ TL Kümmel $\frac{1}{2}$ TL Ingwerpulver

Für den Gewürzreis:

1 Zwiebel 1 $\frac{1}{2}$ EL Butter 1/2 l Gemüsebrühe (instant)

120 g Reis 50 g Mandelstifte 1 EL Rosinen

1 Msp gemahlener Kardamom 1 TL gemörserter Koriander 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

2 EL Weißwein Salz, Pfeffer

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

Paprika waschen, trocken reiben, halbieren und putzen. Fruchtfleisch in etwa daumendicke Streifen schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Paprika darauf verteilen. 2 EL Olivenöl überträufeln. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Ingwer würzen. Paprika im heißen Ofen ca. 30 Minuten schmoren. Inzwischen Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 1 TL Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

Gemüsebrühe zugeben, aufkochen. Reis abbrausen, in die Brühe geben. Alles kurz aufkochen, dann 20 Minuten sacht garen.

Rest Butter in einer Pfanne erhitzen, die Mandelstifte darin goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben.

Rosinen heiß abbrausen, abtropfen lassen. Mandeln, Gewürze und Rosinen unter den Reis mischen. Mit Wein verfeinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Paprika aus dem Ofen nehmen, abschmecken und mit dem Gewürzreis anrichten.

Vincent Klink am 25. August 2016

Herzhafte Kartäuser-Klöße mit Käse-Soße, Spinat-Salat

Für 2 Personen

80 g junger Blattspinat	4 Kirschtomaten	1/2 Bund Schnittlauch
2 Schalotten	1/2 Bund Petersilie	2 EL Butter
4 getr. Öl-Tomaten	8 dünne Scheiben Kastenweißbrot	50 g Bergkäse
200 ml Milch	1 TL Bio-Gemüsebrühe (Instant)	1 Prise Muskat
Pfeffer, Salz	1/2 TL Zitronen-Abrieb	150 ml Gemüsebrühe
3 EL Mehl	2 Eier	ca. 150 g Semmelbrösel
5 EL Olivenöl	1 EL heller Balsamico	1 TL Senf

Den Spinat vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten und Petersilie fein hacken. 2/3 der Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Pfanne vom Herd ziehen und Petersilie untermischen. Die getrockneten Tomaten abtropfen, fein hacken und unter die Schalotten mischen. Die Brotscheiben mit der Schalotten-Tomaten-Petersilienmischung bestreichen und jeweils 2 Brotscheiben zusammenklappen.

Für die Sauce:

Den Käse fein reiben. In einem Topf mit 1 EL Butter übrige Schalotten anschwitzen. Mit 1 TL Mehl bestäuben. Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die Milch langsam zugeben. Die Sauce kurz köcheln lassen und mit Gemüsebrühepulver würzen. Den Topf vom Herd ziehen, den Käse zugeben und in der warmen Sauce schmelzen lassen. Mit Muskat, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Die belegten Brote in der Brühe tränken, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Dann wie ein Schnitzel panieren, also in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl die panierten Brote von beiden Seiten braten. Aus Balsamico, 2 EL Olivenöl und Senf eine Vinaigrette mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat mit der Vinaigrette anmachen, halbierte Kirschtomaten und Schnittlauch untermischen. Die herzhaften Kartäuserklöße anrichten, Käsesauce angießen und den Salat dazu reichen.

Vincent Klink am 3.. April 2014

Junges Gemüse aus dem Wok mit Frischkäse-Nocken

Für 2 Personen

Für die Nocken:

150 g Schichtkäse, abgetropft	2 Zweige Thymian	1 Stiel glatte Petersilie
2 Eigelbe	20 g frische Weißbrotbrösel	1 EL Hartweizengrieß
1 Msp. Zitronen-Abrieb	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat

Für das Gemüse:

4 kleine Karotten	1 Kohlrabi	2 Stangen Staudensellerie
4 Frühlingszwiebeln	10 Zuckerschoten	1 Schalotte
50 g Erbsen (TK)	2 EL Olivenöl	Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe	2 EL Sojasauce	1 EL kalte Butter
Salz		

Für die Nocken Schichtkäse gut abtropfen lassen, evtl. mit einem sauberen Küchentuch ausdrücken.

Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Schichtkäse mit Kräutern, Eigelb, Brotbröseln, Grieß, Zitronenschale in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Die Masse 10 Minuten quellen lassen, dann kleine Nocken abstechen oder zu Kugeln drehen. Diese in simmerndem Salzwasser zehn Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Karotten, Kohlrabi und Staudensellerie waschen, putzen und in 1 cm dicke und 10 cm lange Stifte schneiden.

Frühlingszwiebeln und Zuckerschoten waschen und in Rauten schneiden.

Schalotte schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

In einem Wok mit etwas Olivenöl zuerst Karotten anbraten, dann Kohlrabi, Sellerie, Schalotte und zuletzt Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten und Erbsen zugeben. Mit Pfeffer würzen und das Gemüse langsam anbraten. Dann herausnehmen, den Bratensatz mit Gemüsebrühe und Sojasauce ablöschen, um die Hälfte einkochen, Butter und Gemüse wieder zugeben, gut durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse anrichten, die Nocken darauf geben und servieren.

Vincent Klink am 26. März 2015

Kartoffel-Pastinaken-Puffer mit Blitz-Apfelmus

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

1/4 l Weißwein oder Apfelsaft 5 Boskop-Äpfel 4 EL Zucker
1 Zimtstange

Für die Puffer:

600 g festk. Kartoffeln	250 g Pastinaken	1 kleine Zwiebel
3 EL Kartoffelstärke	2 Eier	Salz
1 Prise Muskat	5 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	100 g saure Sahne	Pfeffer

Für das Apfelmus Wein oder Apfelsaft in einen Topf geben.

Die Äpfel waschen und ungeschält inklusive Kerngehäuse in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Zucker und die Zimtstange mit den Äpfeln in den Topf geben. Alles aufkochen und zugedeckt 15 Minuten dünsten.

Sobald die Äpfel weich sind, durch ein Passiergerät passieren.

Die Kartoffeln schälen und auf der feinen Reibe reiben. Die Kartoffelmasse gut ausdrücken. Die Pastinaken ebenfalls schälen und fein reiben. Die Zwiebel schälen und fein reiben, dann alles in eine Schüssel geben.

Stärke und Eier mit in die Schüssel geben und alles gut vermischen. Die Masse mit Salz und einer Prise Muskat würzen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Jeweils etwas Kartoffel-Pastinaken- Masse hineingeben und nach und nach zu goldbraunen Puffer ausbacken. Die gebackenen Puffer auf einem Küchentrepp kurz abtropfen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen warm halten, bis alle Puffer gebacken sind.

Die Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter mit saurer Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, einen Klecks Kräuter-Sahne obenauf geben und mit dem Apfelmus servieren.

Vincent Klink am 07. Dezember 2017

Kartoffel-Puffer mit gebratenem Apfel

Für 4 Personen

2-3 Äpfel	2 EL Zucker	1/2 TL Zimt
2 EL Butter	700 g Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
2 Eier	1 EL Kartoffelstärke	Salz
1 Prise Muskat	3 EL Butterschmalz	

Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in möglichst gleiche dünne Spalten schneiden.

Zucker mit Zimt mischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Apfelspalten einlegen und in der Pfanne schwenken. Mit dem Zimtzucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen und die Äpfel etwas auskühlen lassen.

Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden oder reiben.

Zwiebel, Kartoffelspäne, Ei und Stärke in eine Schüssel geben, gut vermischen, mit Salz und Muskat würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Mit einem großen Löffel oder einer Saucenkelle den Kartoffelteig portionsweise in die Pfanne geben, mehrere Puffer gleichzeitig in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und die Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten.

Die gebratenen Apfelspalten dazu reichen.

Vincent Klink am 20. August 2016

Käse-Salat mit Buchweizen-Blini

Blini:

15 g Hefe	150 ml Milch	2 Eier
100 g Buchweizenmehl	100 g Weizenmehl	Salz
1 Prise Zucker	75 ml Bier	3 EL Butterschmalz

Käsesalat:

100 g Staudensellerie	Salz	2 Äpfel
1/2 Zitrone	250 g Emmentaler Käse	2 EL Rosinen
2 EL Crème-fraîche	Pfeffer	

Für den Bliniteig die Hefe in handwarmer Milch auflösen. Eier trennen. 2. Beide Sorten Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Prise Salz und Zucker darüber streuen, Eigelbe und Hefemilch dazugeben. Zu einem Teig rühren und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für den Käsesalat Staudensellerie waschen und die Stangen kurz in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, abtropfen und in ca. 5 mm dicke Stücke schneiden.

Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen und gleich etwas über die Apfelspalten träufeln. Den Käse in Streifen schneiden und mit Sellerie, Apfel und Rosinen in eine Schüssel geben.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und unter die Zutaten in der Schüssel rühren. Den Käsesalat abschmecken.

Eiweiß zu Eischnee aufschlagen und unter den Bliniteig heben. Soviel Bier untermischen, bis der Teig dickflüssig ist.

In einer kleinen Pfanne Butterschmalz erhitzen und mit einem Esslöffel etwas Teig in die Pfanne geben und gleichmäßig große ca. 1 cm starke Blini ausbacken.

Die Blini mit dem Käsesalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 30. März 2017

Käse-Soufflé mit Pfannen-Tomaten

Für 2 Personen

Butter	120 g Schichtkäse	20 g Parmesan
2 Zweige Thymian	2 Eier	Salz, Pfeffer
4 Tomaten	2 Lauchzwiebeln	3 Stängel Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Spritzer Apfelessig

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Souffléförmchen (ca. 12 cm Durchmesser) ausbuttern. Schichtkäse gut auspressen, Parmesan fein reiben. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Den Schichtkäse mit Parmesan, Eigelb und Thymian gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereiteten Förmchen einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. (Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.) In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und achteln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Tomatenstücke mit den Lauchzwiebeln bei hoher Temperatur ca. 3-5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Essig würzen. Zuletzt die Basilikumblätter untermischen. Die Pfannentomaten mit dem Käsesoufflé anrichten und servieren.

Vincent Klink am 10. Juli 2014

Käse-Spätzle mit Endiviensalat

Für 4 Personen

Für die Käsespätzle:

400 g Mehl	6 Eier	Salz
2 Zwiebeln	200 g Allgäuer Emmentaler	40 g Butter
150 ml Milch	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Weißweinessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für die Käsespätzle:

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, 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.

Den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz in kochendes 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.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben.

Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen oder die Grillschlange einschalten.

Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Spätzle ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Die Pfanne unter den Grill stellen und den Käse schmelzen lassen.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Den Salat mit dem Dressing anmachen und den Schnittlauch untermischen

Wenn der Käse auf den Spätzle geschmolzen ist, die restlichen Zwiebeln obenauf geben. Feldsalat mit dem Dressing anmachen und mit den Käsespätzle servieren.

Vincent Klink am 05. Oktober 2017

Käse-Spätzle mit Feldsalat

Für 4 Personen

400 g Mehl	6 Eier	Salz
2 Zwiebeln	200 g Bergkäse	3 EL Butter
150 ml Milch	Pfeffer	Feldsalat
1 kleine Kartoffel, mehlig	150 g Feldsalat	1/2 Bund Schnittlauch
3 EL Rapsöl	1 EL Apfelessig	125 ml kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer		

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, 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.

In der Zwischenzeit für das Salatdressing Kartoffel kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

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.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Schnittlauch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben.

Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen oder die Grillschlange einschalten.

Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Spätzle ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Die Pfanne unter den Grill stellen und den Käse schmelzen lassen.

Wenn der Käse auf den Spätzle geschmolzen ist, die restlichen Zwiebeln obenauf geben. Feldsalat mit dem Dressing anmachen und mit den Käsespätzle servieren.

Vincent Klink am 26. Januar 2017

Kräuter-Käse-Spätzle mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für die Spätzle:

1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Schnittlauch	2 Zweige Thymian
200 g Mehl	4 Eier	Salz
2 Zwiebeln	150 g Bergkäse	2,5 EL Butter
100 ml Milch	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1 Salatgurke
Salz	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico		

Für die Spätzle die Kräuter abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Eier einschlagen, fein gehackte Kräuter 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. In der Zwischenzeit 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. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Käse reiben. Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten.

Für den Gurkensalat Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen tiefen Teller geben und leicht salzen. Mit einem gleichgroßen tiefen Teller abdecken, die beiden Teller gut zusammendrücken und ca. 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einen Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, 1 EL weißen Balsamico und die Gurken zugeben und alles gut vermischen. Zuletzt die Petersilie und Dill untermischen und abschmecken, evtl. noch etwas salzen. Die Spätzle in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen. Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln darunter mischen, mit Milch ablöschen, die Hälfte des Käses untermischen und leicht schmelzen lassen. Alles in eine gebutterte Auflaufform geben, mit Pfeffer würzen und den restlichen Käse auf die Spätzle geben. Im Ofen unter der Grillschlange oder bei Oberhitze den Käse schmelzen lassen.

Die Käsespätzle mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Tipp:

Weißer Balsamico, selbstgemacht.

250 ml Traubensaft in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Dann 1 EL Zucker und 125 ml Weißweinessig Essig zugeben. Alles nochmals um etwa 1/4 einkochen und abkühlen lassen.

Wenn der Käse auf den Spätzle geschmolzen ist, die restlichen Zwiebeln obenauf geben und mit dem Salat servieren

Vincent Klink am 06. August 2015

Mangold-Fröschle mit Ziegenkäse gefüllt und Zwiebel-Soße

Für 4 Personen

Für die Sauce:

300 g rote Zwiebeln	80 g Zucker	100 ml Gemüsebrühe
150 ml Rotwein	1 EL Rotweinessig	40 ml Cassis
Salz, Pfeffer		

Für die Mangoldfröschle:

8 große Mangoldblätter	2 Schalotten	3 EL Butter
60 g Walnusskernhälften	200 g Ziegenfrischkäse	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. gemahlener Koriander	1 Ei	2 EL geriebenes Weißbrot
Salz, Pfeffer		

Für die Sauce:

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. In einem Topf Zucker goldbraun karamellisieren, die Zwiebeln zugeben und mit Brühe und Rotwein auffüllen. Essig und Cassis zugeben und mit Salz, grob gemahlenem Pfeffer würzen. Das Ganze ca. 20-30 Minuten langsam köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Mangoldfröschle:

Die Mangoldblätter kurz in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abschrecken, auf einem Tuch trocknen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Für die Füllung Schalotten schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, herausnehmen und mit den Schalotten in eine Schüssel geben. Den Käse ebenfalls zugeben und alles mit einer Gabel zerdrücken und vermischen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie mit Koriander, Ei und den Weißbrotbörselel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles unter die Käsemasse mischen. Auf jedes vorbereitete Mangoldblatt etwas Masse geben und die Blätter so einschlagen, dass kleine Päckchen entstehen. In einem flachen Topf 2 EL Butter schmelzen, die Päckchen nebeneinander hineinssetzen und zugedeckt langsam braten. Nach 3 Minuten umdrehen und auf der anderen Seite nochmal ca. 3 Minuten weiterbraten. Die Mangoldfröschle mit der Sauce anrichten und servieren.

Vincent Klink am 09. Januar 2014

Milchreis mit Rumtopf-Früchten

Für 2 Personen

1 Vanilleschote	450 ml Milch	1 Zimtstange
60 g Milchreis	1 TL Bio-Zitronen-Abrieb	40 g Zucker
1 Prise Salz	2 Eigelb	100 g Sahne
200 g Rumtopffrüchte mit Saft		

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und das Mark herausstreichen. In einen Topf die Milch, die Zimtstange, das Vanillemark und auch die ausgekratzte Schote geben. Den Reis zugeben und alles zum Kochen bringen.

Dann den Herd auf die kleinste Stufe schalten, Zitronenschale dazugeben und den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren. Kurz vor Schluss 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 die Eigelbe einrühren. Die Sahne halbsteif schlagen und unterheben.

Die Rumfrüchte in einem Sieb abtropfen, den Saft auffangen, in einen Topf geben und ein paar Minuten kochen lassen, dann die Früchte wieder zugeben.

Den Milchreis zusammen mit den Rumfrüchten anrichten.

Vincent Klink am 25. Februar 2016

Mit Ziegenkäse gratiniertes Sommer-Gemüse

Für 4 Personen

2 Auberginen	2 große Zucchini	Meersalz
4 Fleischtomaten	1 Zwiebel	4 EL Butter (2 EL gut gekühlt)
Pfeffer	Zucker	4 Stiele glatte Petersilie
1 Bund Basilikum	4 EL fein zerbröseltes Weizenbrot	6 EL Ziegenfrischkäse

Auberginen und Zucchini putzen, abbrausen und trocken reiben. Auberginen und Zucchini in etwa fingerdicke Scheiben schneiden.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Auberginenscheiben und Zucchini darin portionsweise blanchieren, kurz kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Inzwischen Tomaten waschen, trocken reiben und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. 2 EL Butter in einem Topf erhitzen, Die Zwiebelwürfel darin glasig und weich dünsten. Tomaten zugeben und alles unter gelegentlichem Rühren zu einem dicklichen Püree einkochen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Petersilie und Basilikum abbrausen, von den Stielen zupfen. Kräuter, bis auf etwa 1 kleine Handvoll Basilikum, hacken. Gehackte Kräuter unter die eingekochten Tomaten rühren, nochmals abschmecken.

Auberginen- und Zucchinischeiben jeweils mit etwas Tomatenpüree dünn bestreichen. Mit Brotbröseln, bis auf etwa 2 EL, und übrigen Basilikumblättchen bestreuen, bzw. belegen.

Den Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad/Gasherd: Stufe 3–4) vorheizen.

Die vorbereiteten Gemüsescheiben im Wechsel zu kleinen Türmchen übereinander stapeln (ggf. mit Holzspießen fixieren). Türmchen in eine weite Auflaufform setzen. Den Ziegenfrischkäse in Flöckchen darauf verteilen. Die übrigen Brotbrösel überstreuen.

Gemüsetürmchen im heißen Backofen etwa 10 Minuten gratinieren. Dann kurz warm stellen. Die ausgetretene Gemüseflüssigkeit aus der Auflaufform in einen kleinen Topf geben, einmal kurz aufkochen. Topf vom Herd ziehen. Die gut gekühlte Butter in Stückchen unter den Gemüsefond mixen, Fond so leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und evtl. 1 Prise Zucker abschmecken.

Gratinierte Gemüsetürmchen und Butter-Fond anrichten. Dazu passt z. B. Baguette.

Vincent Klink am 21. Juli 2016

Nuss-Krautwickel mit Petersilienwurzel-Püree

Für 4 Personen

8 Blätter Weißkohl	Salz	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	50 g Haselnüsse, grob gemahlen	50 g Walnüsse, gehackt
200 g Ziegenfrischkäse	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Ei
1 TL Bio-Gemüsebrühepulver	4 EL geriebenes Weißbrot	Pfeffer
2 EL Butter	600 g Petersilienwurzeln	1 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker	250 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne
1 Prise Muskat		

Die Kohlblätter in reichlich kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren, eiskalt abschrecken, abtropfen lassen und mit Küchenkrepp gut trocken tupfen. Für die Füllung Schalotte und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldgelb anschwitzen. Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Haselnüsse und Walnüsse in einer Pfanne kurz anrösten, dann mit dem Käse in eine Schüssel geben.

Schalotten, Petersilie, Thymian, Koriander, Ei, Gemüsebrühepulver und 2 EL geriebenes Weißbrot zugeben und alles gut vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kohlblätter auf einer Arbeitsfläche nebeneinander auslegen. Etwas Käsemasse auf die Kohlblätter geben, die Blattränder einschlagen und die Kohlblätter aufrollen. Die Krautwickel mit der „Naht“ nach unten in eine gebutterte Auflaufform setzen. Butter in kleinen Flocken und das restliche geriebene Brot darauf streuen. Im Ofen die Krautwickel ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Petersilienwurzeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Petersilienwurzeln anschwitzen, mit 1 Prise Salz und Zucker würzen. Brühe und Sahne angießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann mit dem Pürierstab fein pürieren, mit Muskat und Pfeffer abschmecken.

Das Püree auf Tellern anrichten, je 2 Kohlrouladen darauf geben und servieren.

Vincent Klink am 10. Dezember 2015

Omelett mit Frühling-Kräutern und Radieschen-Salat

Für 4 Personen

8 Eier	3 EL Sahne	Salz, Pfeffer
250 g körnigen Frischkäse	3 Eigelb	4 EL Weißbrotbrösel
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Pimpinelle	1 Bund Kerbel
1 Bund Sauerampfer	4 EL Butter	

Radieschensalat:

2 Bund Radieschen	Salz	2 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch	

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Eier in eine Schüssel schlagen, Sahne zugeben, salzen, pfeffern und verquirlen.

In einer weiteren Schüssel körnigen Frischkäse mit Eigelb und den Brotbröseln mischen.

Schnittlauch, Pimpinelle, Kerbel und Sauerampfer abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräuter unter den Frischkäse mischen.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, die aufgeschlagenen Eier nacheinander portionsweise in die Pfanne geben und bei geringer Hitze je ca. 3 Minuten langsam garen. Am Anfang kann etwas gerührt werden. Dann etwas von der Kräutermischung in die Mitte geben und das Omelett zusammenschlagen. Das Omelett vorsichtig in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen das Omelett noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. So nach und nach die Omeletts garen.

Radieschen putzen, waschen und in feine Streifen schneiden oder feine Scheibchen hobeln. Radieschen salzen, Apfelessig und Olivenöl angießen und alles gut vermischen.

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

Zum Servieren das Omelett mit dem Salat anrichten.

Vincent Klink am 06. April 2017

Peperonata mit Nudelflecken

Für 2 Personen

150 g Hartweizenmehl	2 Eigelb	3 EL Olivenöl
Salz	2 Paprika (rot und gelb)	2 Schalotten
2 Tomaten	100 ml Gemüsebrühe	1 TL Oregano
Pfeffer, Mehl	50 g Pecorino	

Das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch frei schieben. Eigelbe, 1 EL Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Paprika halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und Tomaten würfeln. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Schalotte und Paprika anbraten. Wenn der Paprika etwas Farbe angenommen hat, Tomaten untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Dann Brühe angießen und Oregano zugeben. Zugedeckt den Paprika ca. 10 Minuten weich schmoren. In der Zwischenzeit den Teig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen (ca. 1mm dick), gut mit Mehl bestreuen und in Rauten oder Rechtecke schneiden. Nudeln in einem Topf mit Salzwasser ca. 4 Minuten kochen, abschütten und mit dem Paprikagemüse vermischen. Mit Pfeffer würzen, mit frisch geriebenem Pecorino bestreuen und anrichten.

Vincent Klink am 28. August 2014

Pfitzauf mit Gemüse-Bolognese

Für 4 Personen

Für die Pfitzauf:

130 g Mehl	250 ml Milch	1 Prise Salz
2 Eier	30 g weiche Butter	Butter

Für die Sauce:

100 g Karotten	50 g Sellerie	50 g Petersilienwurzel
50 g Zwiebel	50 g Lauch	200 g Tomaten
2 EL Olivenöl	1 TL Mehl	200 ml Gemüsebrühe
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer
60 g Parmesan		

Den Backofen auf 180 Grad (170 Grad Umluft, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Für die Pfitzauf Mehl, Milch, Salz und Eier mit dem Handrührgerät oder Pürierstab gut vermengen, dann die weiche Butter gut untermixen. Die Pfitzauf-Formen gut ausbuttern, man kann auch Kaffeetassen oder Muffins-Formen verwenden. Formen zur Hälfte mit dem Teig füllen und im 180 Grad heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Die Pfitzauf, daher der Name, sollten um das Dreifache aufgegangen sein. In der Zwischenzeit Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, Zwiebel und Lauch putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen, dann Tomaten würfeln. Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel hinzufügen und gut durch schwenken. Lauch und Tomaten zugeben, mit Mehl bestäuben und noch einmal gut durch schwenken. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kräuter untermischen. Parmesan fein reiben. Die gebackenen Pfitzauf bei geöffneter Ofentür noch kurz ruhen lassen, damit sie stabil werden und nicht in sich zusammensacken. Pfitzauf aus der Form stürzen und mit der Gemüsesauce anrichten. Parmesan darüber streuen und servieren.

Vincent Klink am 04. Dezember 2014

Pilz-Ragout mit Roggen-Knöpfe

Für 4 Personen

Knöpfe:

150 g Weizenmehl (Type 405) 150 g Roggenmehl (Type 1150) 8 Eier
Salz 2 EL Butter

Pilzragout:

600 g gemischte Speisepilze 2 Schalotten 2 EL Butter
2 TL Mehl 125 ml Gemüsebrühe 125 ml Sahne
1 Bund glatte Petersilie Salz, Pfeffer

Für die Knöpfe Weizen- und Roggenmehl 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.

In der Zwischenzeit für das Pilzragout die Pilze putzen, dabei alle schlechten Stellen mit einem Messer abschneiden, dann Pilze mit einem Pilzpinsel oder feuchtem Küchenkrepp vorsichtig putzen. Je nach Größe Pilze halbieren oder vierteln.

Für die Knöpfe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Etwas Teig auf einen Knöpflehobel geben und ins kochende Wasser tropfen lassen. Wenn die Knöpfe gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die gegarten Knöpfe 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 das Ragout Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen. Vorbereitete Pilze zugeben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

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

In einer Pfanne Butter schmelzen und darin die Knöpfe warm schwenken.

Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer abschmecken und zuletzt die Petersilie untermischen.

Pilzragout und Knöpfe anrichten und servieren.

Vincent Klink am 29. September 2016

Pizza Napoli

Für 4 Pizzen:

Für den Teig:

20 g frische Hefe 1 Prise Zucker 500 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ TL Salz 20 ml Olivenöl

Für den Belag:

1 Zwiebel 5 EL Olivenöl 500 g vollreife, aromatische Tomaten
1 Knoblauchzehe Salz, Pfeffer 1 EL gerebelter Oregano
ca. 200 g Mozzarella 1 Bund Basilikum

25 ml Wasser leicht erwärmen. Hefe einrühren und darin lösen lassen. Dann 1 Prise Zucker einrühren. Mehl und ca. $\frac{1}{2}$ TL Salz in der Rührschüssel der Küchenmaschine mischen. Angerührte Hefe, Olivenöl und weitere ca. 250 ml Wasser zugeben. Bei niedriger Geschwindigkeit ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Teig ca. 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Belag Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 TL Olivenöl glasig andünsten.

Tomaten überbrühen, abziehen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Tomaten unter die Zwiebelwürfel mischen. Knoblauch abziehen, würfeln und dazu geben.

Tomaten offen unter gelegentlichem Rühren einkochen, bis ein dickliches Püree entstanden ist.

Tomatenpüree mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Abkühlen lassen.

Teig nochmals geschmeidig durchkneten. Zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf Höchsttemperatur (optimal 300 Grad) Ober- und Unterhitze vorheizen.

Teig in vier Portionen teilen. Auf Stücken leicht gefetteter Dauerbackfolie oder Backpapier knapp 1 cm dünn rund ausrollen. Mit Geschirrtüchern bedeckt und in der warmen Küche ca. 20 Minuten gehen lassen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Stücke zupfen oder Scheiben schneiden. Zunächst einen Pizaboden mit etwas Olivenöl beträufeln. Etwas Tomatenpüree dünn aufstreichen. $\frac{1}{4}$ Käse darauf verteilen.

Mit einem breiten Stück Sperrholz (oder Brot-Schieber, flaches Schneidbrett) vorsichtig unter die Backfolie/das Papier fahren. Pizza inklusive Folie so mit einem Ruck direkt auf das heiße Blech gleiten lassen. Bäcker nennen diesen Vorgang treffend „einschießen“.

Pizza backen, bis der Teigrand beginnt leicht dunkelbraun zu werden. Inzwischen eine weitere Pizza belegen und vorbereiten. Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Basilikum bestreut anrichten. Auf gleiche Weise weitere 3 Pizzen zubereiten.

Extra-Tipps:

Für einen perfekten Pizzateig den Teig über Nacht in einer mit Folie verschlossenen Schüssel im Kühlschrank lagern. Richtig reife, Freiland-Tomaten sind einfach nicht zu kriegen? Dann lieber sonnengereifte San Marzano Tomate aus der Dose verwenden.

Achtung:

Macht man die Pizza auf einem Backblech fertig und schiebt dann das kalte Blech in den Ofen, dann hat man bereits verloren.

Vincent Klink am 04. August 2016

Radieschen-Linsen-Salat mit Kräuter-Kratzete

Für 4 Personen

Salat:

200 g Berglinsen	Salz	1 Möhre
1/4 Stange Lauch	1 Schalotte	6 EL Olivenöl
1 Bund Radieschen	1 Bund Schnittlauch	2 EL weißer Balsamico
2 EL Weißwein	2 EL grober Senf	1 Prise Zucker
Pfeffer		

Kratzete:

2 Eier	150 g Mehl	250 ml Milch
1 EL flüssige Butter	1 Prise Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Stiele Liebstöckel	2 EL Butterschmalz

Linsen in reichlich Wasser ca. 30 Minuten weichkochen und abschütten. Erst zum Schluss salzen. Möhre und Lauch schälen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl anschwitzen, Möhre und Lauch zugeben, danach in eine Schüssel geben und die Linsen darunter mengen. Radieschen putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls untermischen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

4 EL Olivenöl mit Essig, Wein und Senf gut vermischen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Damit das Gemüse anmachen. Schnittlauch untermischen. Für die Kratzete die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl, Milch, flüssiger Butter und Salz zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Kräuter abspülen, trocken schütteln, klein schneiden und in den Teig rühren. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen und unter den Teig heben. Den Backofen auf 50 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Zwei Schöpfkellen Teig in die Pfanne geben. Sobald der Teig stockt, mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, diese rundum goldbraun braten und im Backofen warm halten. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Auf die vorbereiteten Teller Linsensalat und Kratzete anrichten und servieren.

Vincent Klink am 09. Juli 2015

Ravioli mit Spinat - Minze - Füllung und Erbsen - Soße

Für 4 Personen

120 g Mehl	60 g Hartweizenmehl	2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	300 g Blattspinat
1 Zweig marokkanische Minze	1 Schalotte	3 EL Butter
Pfeffer	1 Prise Muskat	100 g Parmesan

Für die Sauce:

2 Schalotten	2 EL Butter	250 g Erbsen (TK)
150 ml Gemüsebrühe	1 Prise Muskat	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Teig beide Mehle auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier, 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 Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Minze abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Schalottenwürfel mit 2 EL Butter in einem Topf anschwitzen, den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit jeweils 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat und Minzestreifen würzen. Den gegarten Spinat gut ausdrücken, fein hacken. Parmesan fein reiben und unter den Spinat mischen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen. Teigbahnen von ca. 12 cm Breite auf der Arbeitsfläche auslegen. Mit einem Teelöffel etwas Spinatkäsesauce im Abstand von ca. 3 cm auf eine Teigbahn setzen, die Teigränder mit etwas Wasser benetzen und mit einer weiteren Teigbahn zudecken. Den Teig und die Zwischenräume fest zusammendrücken und mit einem Teigrad oder Messer die Ravioli ausschneiden.

Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter glasig dünsten, die Erbsen dazu geben. Mit der Brühe auffüllen, mit etwas Muskat, Zucker, Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme ca. 10 Minuten weich kochen. Dann alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und abschmecken. Die Ravioli in Salzwasser weich kochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in einem Topf mit 1 EL Butter anschwanken und mit der Erbesensauce servieren.

Vincent Klink am 04. Juni 2015

Rohrnudeln mit Vanille-Sahne und Sommerbeeren-Kompott

Für 4 Personen

Hefeteig:

20 g Hefe	250 ml Milch	80 g Zucker
400 g Mehl	2 Eigelb	80 g Butter
Bio-Zitronenabrieb	1 Prise Salz	flüssige Butter

Beerenkompott:

100 g Heidelbeeren	100 g Brombeeren	100 g Stachelbeeren
100 g Himbeeren	80 g Zucker	1 Vanilleschote
1 TL Speisestärke	250 ml Weißwein	1 Zimtstange
Puderzucker	Vanillesahne	1 Vanilleschote
200 g Sahne	1 EL Zucker	

Hefe mit etwas lauwärmer Milch (50 ml) und einer Prise Zucker auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle eindrücken und die Hefemilch hineingeben. Diesen Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort gehen (ca. 20 Minuten) lassen. Dann Eigelbe, weiche Butter, 150 ml Milch, Rest Zucker, abgeriebene Zitronenschale und eine Prise Salz zugeben und einen glatten Teig kneten. Diesen nochmals 1 Stunde zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit für das Beerenkompott die Beeren putzen, verlesen, evtl. waschen und gut abtrocknen. Beeren evtl. halbieren, mit Zucker mischen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Die Stärke mit 1 EL Weißwein verrühren. Restlichen Weißwein mit Vanillemark und der Zimtstange in einen Topf geben und aufkochen. Mit der angerührten Stärke abbinden. Die marinierten Beeren zugeben, einmal aufkochen, dann alles in eine Schüssel umfüllen, evtl. mit etwas Puderzucker noch nachsüßen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. Aus dem Teig tennisballgroße Kugeln formen und diese dicht an dicht in die Springform setzen, 10 Minuten gehen lassen.

Dann ca. 50 ml Milch angießen und die Teigkugeln mit flüssiger Butter bepinseln. Im vorgeheizten Ofen die Rohrnudeln ca. 20 Minuten backen.

Für die Vanillesahne Vanilleschote längs durchschneiden und das Mark herausstreichen. Sahne schlagen, Vanillemark und 1 EL Zucker untermischen.

Die gebackenen Rohrnudeln aus dem Ofen nehmen und mit dem Beerenkompott und der Vanillesahne servieren.

Vincent Klink am 30. Juli 2015

Rote Bete- Meerrettich- Ragout mit Kümmel- Klößchen

Für 2 Personen

Für das Rote Bete-Ragout:

500 g Rote Bete	2 Schalotten	1 EL Butter
ca. 300 ml Gemüsebrühe	2 Lauchzwiebeln	1 Apfel
1 TL Honig	1 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer
frischer Meerrettich	2 EL Crème-fraîche	

Für die Kümmel-Grießklößchen:

1/2 TL Kümmel	250 ml Milch	60 g Butter
80 g Hartweizengries	1 Ei	1 Eigelb
Salz, Pfeffer		

Für das Rote Bete-Ragout:

Die Rote Bete schälen, vierteln und tournieren, d.h. die Kanten mit einem Tourniermesser beschneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Rote Bete-Stücke dazu geben. Soviel Gemüsebrühe angießen, dass die Rote Bete-Stücke etwa 1,5 cm hoch mit Flüssigkeit bedeckt sind. Zugedeckt ca. 12 Minuten garen.

Für die Kümmel-Grießklößchen:

In der Zwischenzeit für die Klößchen den Kümmel im Mörser fein zerstoßen. Die Milch mit dem Kümmel aufkochen, Butter darin auflösen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt. In eine Schüssel umfüllen, Ei und Eigelb schnell unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Topf mit Salzwasser aufkochen. Aus der Grießmasse mit einem Löffel Nocken abstechen und diese im siedenden Salzwasser (oder Gemüsebrühe) ca. 8 Minuten sanft garen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Apfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Apfelwürfel mit dem Honig zur Rote Bete geben und noch 2 Minuten kochen. Dann Das Rote Bete Ragout mit Mehlbutter binden, die Lauchzwiebeln untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Meerrettich schälen und direkt vor dem Servieren frisch über das Ragout reiben. Die Klößchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz leicht schwenken und anbraten. Das Rote Bete-Ragout anrichten, einen Klecks Crème-fraîche obenauf geben und die Klößchen dazu reichen.

Vincent Klink am 06. Februar 2014

Sauerkraut-Apfel mit Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

4 Apfel	3 Schalotten	500 g Sauerkraut
3 EL Butter	125 ml trockenen Weißwein	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Bio-Gemüsebrühenpulver	1 Lorbeerblatt	1/2 EL Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat	8 große Kartoffeln mehlig	125 g Sahne
5 EL Olivenöl	2 TL Kartoffelstärke	2 EL Mehl
3 Eier		

In der Zwischenzeit Äpfel waschen und trockenreiben. Einen kleinen Deckel abschneiden und mit einem Kugelausstecher bis auf einen 1 cm dicken Rand aushöhlen. Fruchtfleisch klein schneiden. 2 Schalotten schälen und fein würfeln. Sauerkraut abtropfen lassen (nach Belieben abspülen). 1 EL Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Ausgehöhlttes Apfelinneres und Sauerkraut zugeben und kurz anbraten. Sauerkrautmischung mit Wein ablöschen. Wacholderbeeren andrücken. Mit Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten dünsten, dabei die Flüssigkeit komplett einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und den Saft ausdrücken, so dass die Kartoffelraspel schön trocken sind. Sahne unter das Sauerkraut mischen, weitere ca. 5 Minuten dünsten und erneut abschmecken (evtl. mit 1 TL Stärke binden). Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Sauerkraut in die Äpfel füllen, übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen und in eine gefettete Form setzen. Äpfel im Backofen etwa 25 Minuten weich backen. Für die Kartoffelplätzchen 1 Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel darin anschwitzen und lauwarm abkühlen lassen. Geriebene Kartoffeln mit Kartoffelstärke, Mehl, Eiern und Schalotten vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Übriges Olivenöl in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Aus dem Kartoffelteig ca. 12 Plätzchen (ca. 5 cm Durchmesser) kross ausbacken. Die Kartoffelplätzchen mit dem Sauerkraut-Äpfeln anrichten.

Vincent Klink am 02. Januar 2014

Scharfes Ananas-Ragout mit Reismudeln

Für 2 Personen

200 g Reismudeln	1 reife Ananas	2 Frühlingszwiebeln
2 Möhren	1 rote Paprika	1 Peperoni
2 EL brauner Zucker	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, grober Pfeffer
1 EL Sojasauce	Saft 1/2 Limette	Limetten-Abrieb
½ Bund Minze	½ Bund Koriander	

Reismudeln mit warmem Wasser übergießen und 20 Minuten einweichen. Ananas schälen, der Länge nach vierteln, den Strunk herauschneiden und alles in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln, Möhren, Paprika und Peperoni putzen, bzw. schälen, abspülen und trocken tupfen. Frühlingszwiebeln und Möhren in Scheiben, Paprika in Streifen schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Öl zugeben. Ananasstücke darin anbraten. Lauchzwiebeln, Möhren, Paprika und Peperoni zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Limettensaft und Schale würzen. Alles ca. 5 Minuten schmoren. Minze und Koriander abspülen und trockenschütteln. Minze und Korianderblättchen abzupfen. Reismudeln abgießen und abtropfen lassen. Reismudeln mit Ananasragout, und Reismudeln anrichten. Minze und Korianderblättchen darüber streuen. Dazu passt mariniertes und gebratener Tofu.

Vincent Klink am 30. Januar 2014

Schnittlauch-Quiche mit Rettich-Salat

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	80 g Butter	50 ml Wasser
1 Ei	1 Prise Salz	300 g Hülsenfrüchte
Backpapier		

Für den Belag:

1 Bund Schnittlauch	80 g Emmentaler	100 g Gruyère
50 g Pecorino	5 Eier	250 g Crème-fraîche
80 g Sahne	Pfeffer	1 Prise Muskat
Für den Salat	4 Halme Schnittlauch	1 Stück frischer Ingwer (1 cm)
1/2 Bio-Zitrone	1 EL Weißwein	2 EL Pflanzenöl
1 TL Sojasauce	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	250 g Rettich	

Für den Teig 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.

Schnittlauch kurz in kochendem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180, Gas Stufe3-4) vorheizen.

Den Boden dünn ausrollen und in eine gefettete Quiche- oder Springform (Durchmesser 26 cm) legen, den Rand etwas hoch ziehen und blind backen. Dafür ein Backpapier auf den Teig legen und darauf die Hülsenfrüchte verteilen. Den Boden im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Schnittlauch sehr fein schneiden. Alle Käse reiben.

Eier mit Crème fraîche und Sahne verquirlen, den geriebenen Käse und Schnittlauch untermischen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nach dem „Blindbacken“ Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Backofentemperatur auf 150 Grad herunterschalten.

Käse-Ei-Masse auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und im vorgeizten Ofen ca. 25 stocken lassen. D.h. wenn man die Kuchenform leicht schüttelt, darf die Masse nicht schwabbeln, sondernd nur sanft, gummiartig erzittern. Ist das der Fall, dann raus aus dem Ofen und kurz stehen lassen.

Für den Salat Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Weißwein, Öl, Sojasauce, Schnittlauch, Ingwer, etwas Zitronenabrieb und ein Spritzer Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben und gut vermischen. Die Vinaigrette mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln, die Vinaigrette dazu geben und gut untermischen. Die Quiche aus der Form lösen und mit dem Rettichsalat servieren.

Vincent Klink am 23. März 2017

Schupfnudeln mit Sauerkraut

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 TL Koriandersamen
4 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 EL Butter	

Für das Sauerkraut:

2 Schalotten	1 EL Butter	200ml trockener Weißwein
150 ml Gemüsebrühe	400 g Sauerkraut, frisch	2 Lorbeerblätter
1 TL Wacholderbeeren	1 Prise Zucker	Pfeffer
2 Äpfel	Salz	

Für die Zwiebelschmälze:

2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
------------	--------------------

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen.

Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell die Eigelbe untermengen, Mehl und Koriander untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Den Wein und die Brühe hinzufügen, Sauerkraut, Lorbeerblätter, zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Prise Zucker und etwas Pfeffer zugeben und alles gut vermengen. Zugedeckt das Kraut weich dünsten.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in feine Spalten schneiden. Nach ca. 15 Minuten Kochzeit die Apfelspalten zum Kraut geben und nochmals ca. 5 Minuten das Kraut kochen. (Die Flüssigkeit des Krauts sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren.) Mit Salz und Pfeffer das Sauerkraut abschmecken.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Zwiebeln goldgelb anschwitzen. Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Sauerkraut in die Tellermitte geben, die Schupfnudeln und die geschmälzten Zwiebeln darauf geben und servieren.

Vincent Klink am 28. Januar 2016

Semmelknödel mit Rahmpilzen

Für 2 Personen

150 g Weißbrot vom Vortag	ca. 50 ml Milch	3 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	250 g gemischte Speisepilze
1 TL Mehl	100 ml Weißwein	250 ml Sahne

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der geschnittenen Schalotten in einer Pfanne mit 1EL Butter anschwitzen, Petersilie zugeben, alles gut durch schwenken und zum eingeweichten Brot geben. Ei, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Die Pilze gut putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln . Die restlichen Schalotten in eine Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilze dazu geben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmpilze auf Tellern anrichten, die Knödel obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 20. August 2015

Spargel-Tarte

Für 6 Stücke:

Für den Teig:

200 g Mehl 100 g Butter 1 Ei
1 Prise Salz

Für den Belag:

400 g Spargel Salz 1 Prise Zucker
1 TL Butter 4 Eier 250 g Crème-fraîche
80 g Sahne 100 g Gruyère 50 g Pecorino
1 Prise Muskat Pfeffer

Zusätzlich:

Backpapier ca. 400 g Hülsenfrüchte Butter zum Ausfetten

Mehl, Butter, Ei und eine Prise Salz schnell zu einem glatten Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- Unterhitze (Umluft 140, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser ausfetten. Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen und die Form damit auslegen. Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten ausfüllen zum Blindbacken. So den Teig ca. 30 Minuten blind vorbacken. Aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers vorsichtig die Hülsenfrüchte entfernen und den vorgebackenen Teig etwas abkühlen lassen.

Spargel schälen. Die harten Spargelenden großzügig abschneiden. In einem großen Topf Wasser mit 1/2 TL Salz, einer Prise Zucker und 1 TL Butter zum Kochen bringen. Den Spargel ins kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten kochen. Dann herausnehmen abschrecken, abtropfen lassen und in kleine Stückchen schneiden. Auf ein Tuch geben und gut abtrocknen Eier, Creme fraîche und Sahne verrühren. Käse reiben und mit den Spargelstückchen unter die Eier-Mischung heben, mit Muskat und Pfeffer würzen. Alles auf den vorgebackenen Teig füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Darauf achten:

Steigt die Eier-Spargelmischung hoch, den Ofen ausschalten.

Vincent Klink am 07. Mai 2015

Spitzkohl-Roulade mit Pilzfüllung

Für 4 Personen:

1 Zwiebel	500 g Waldspeisepilze	3 Scheiben Toastbrot
600 g Spitzkohl	Salz	1 Bund Majoran
5 EL Butterschmalz	2 Eigelb	Pfeffer
150 g Sahne	150 ml Gemüsebrühe	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Pilze putzen und 3/4 davon fein schneiden. Das Brot zu Semmelbröseln reiben.

Von dem Spitzkohl acht schöne große Blätter ablösen, diese in Salzwasser kurz blanchieren, heraus nehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den restlichen Kohl halbieren, den Strunk entfernen und das Gemüse fein schneiden.

Majoran waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Hälfte der Zwiebel anschwitzen, die gehackten Pilze zugeben und mitbraten, mit Salz und etwas Majoran würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Semmelbrösel und Eigelb untermischen.

Die restlichen Zwiebeln in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, geschnittenen Spitzkohl zugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die blanchierten Spitzkohlblätter auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Pilzmasse darauf geben, zu Rouladen aufwickeln und diese in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze anbraten. Dann mit der Sahne und Brühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten fertig garen.

Die Sauce mit Salz und Majoran abschmecken. Die restlichen Pilze halbieren oder vierteln und ebenfalls in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Rouladen mit den Pilzen und dem gebratenen Kohl anrichten und mit der Sauce umgießen. Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelpüree.

Vincent Klink am 14. September 2017

Spitzkohl-Zitronen-Salat mit gebratenem Käsebrot

Für 2 Personen

Für den Salat:

1/2 kleiner Spitzkohl	2 EL Olivenöl	1/2 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone	1 TL Kapern	1/2 TL Korianderkörner
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für das Käsebrot:

1 EL Butterschmalz	2 Scheiben Graubrot	1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Bergkäse, dünn	Pfeffer	

Vom Kohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, dann den Strunk ausschneiden und den Kohl in feinste Streifen schneiden oder hobeln. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Kohlstreifen kurz und kräftig anrösten, dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Kapern fein hacken und die Korianderkörner im Mörser zerstoßen. Zu den Kohlstreifen Zitronensaft, 1 EL Olivenöl, Kapern, Zitronenabrieb und Schnittlauch geben und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker und Koriander abschmecken. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Brotscheiben von beiden Seiten rösten, außen sollten sie knusprig, innen noch warm sein. Von der Knoblauchzehe die Spitze abschneiden und mit der Schnittstelle die Brote einreiben. Die Käsescheiben entrinden, Brote mit dem Käse belegen. Kurz unter der Grillschlange oder bei Oberhitze im Ofen schmelzen lassen, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen. Den Salat anrichten und die Brote dazu reichen.

Vincent Klink am 13. August 2015

Topfen-Knödel mit Mango-Salat

Für 4 Personen

600 g Magerquark	300 g Weißbrot	140 g Butter
100 g Puderzucker	2 Eigelb	2 Eier
1 Msp. Bio-Zitronen-Abrieb	500 ml Milch	5 EL Zucker
1 Vanilleschote		

Für den Mangosalat:

2 Mango	1/2 Zitrone	20 g Zucker
10 ml Grenadine		

Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zu Bröseln zerkleinern.

120 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. Von der Zitrone den Saft ausdrücken und mit Zucker und Grenadine zu den Mangowürfeln geben und marinieren. (Nach Belieben mit einem Pürierstab leicht anpürieren.)

Milch mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratze Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. 5. Aus der Quarkmasse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren. In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und Brotrindenbrösel wenden.

Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.

Vincent Klink am 05. Januar 2017

Topfen-Strudel mit Rhabarber-Kompott

Für 6 Personen

Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl Type 550	25 g flüssige Butter	1 Ei
1 Prise Salz	ca. 100 ml kaltes Wasser	etwas Mehl

Für die Füllung:

300 g Magerquark	2 EL Rosinen	1 EL Rum
50 g weiche Butter	40 g Zucker	1 EL Mehl
1 Ei	80 g Sahne	1 Vanilleschote
1/2 TL Zitronenabrieb	1 Prise Salz	ca. 60 g flüssige Butter
30 g gemahlene Mandeln		

Für das Rhabarberkompott:

500 g Rhabarber	1 Vanilleschote	1/4 l Orangensaft
2 EL Zucker	1 EL Speisestärke	

Für den Teig Mehl, 25 g flüssige Butter, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Den glatten Teig mit Frischhaltefolie abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen.

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

Quark gut abtropfen lassen. Rosinen in Rum einweichen. Weiche Butter mit Zucker, Mehl und dem Ei aufschlagen. Sahne halbsteif schlagen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark, Zitronenschale, eine Prise Salz und geschlagene Sahne zur Quarkmasse geben und gut untermischen. Zuletzt die eingeweichten Rosinen unterheben.

Den Strudelteig mit etwas Mehl bestäuben, ausrollen und ausziehen, dann auf ein großes Küchentuch legen.

Den ausgezogenen Teig mit etwas flüssiger Butter einpinseln.

Teig mit gemahlene Mandeln bestreuen und darauf die Quarkmasse verteilen, jedoch an den Teigrändern 4 cm frei lassen. Durch ziehen des Tuches den Strudel aufrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit restlicher flüssiger Butter bestreichen. Den Strudel ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen.

Für das Kompott den Rhabarber schälen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark herausstreichen. Rhabarber mit dem Orangensaft, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und 5 Minuten pochieren.

Stärke mit 1EL Wasser verrühren, zum Rhabarber geben, noch einmal kurz aufkochen, abschmecken in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Den gebackenen Strudel lauwarm auskühlen lassen, aufschneiden und mit dem Rhabarberkompott servieren.

Vincent Klink am 09. April 2015

Überbackenes Winter-Gemüse mit Karotten-Apfel-Salat

Für 4 Personen

Gemüse:

1 Zwiebel	200 g Petersilienwurzeln	200 g Karotten
150 g kleine Steckrübe	300 g Kartoffeln	100 g Butter
500 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	8 Rosenkohlröschen
1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe	100 g Weißbrotbrösel
1 EL Majoran, gerebelt	Salz, Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie

Salat:

2 Karotten	1 Apfel	1 EL Olivenöl
1 TL Zucker	1 EL Preiselbeeren	1 TL Apfelessig
Salz, Pfeffer		

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilienwurzel, Karotte, Steckrübe und Kartoffeln schälen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe aufgießen, das Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Gemüswürfel zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Rosenkohl waschen, unschöne Blättchen entfernen und Röschen halbieren. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Dann Rosenkohl und Lauch zugeben und kurz köcheln lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine Auflaufform mit 1 EL Butter ausfetten, das Gemüse mit einer Siebkelle herausnehmen und in die Auflaufform geben. Etwas Brühe aus dem Topf angießen, bis etwa 1 cm hoch Flüssigkeit in der Form ist. Das Gemüse gut andrücken, in den Ofen geben und ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Knoblauch schälen, fein schneiden und mit restlicher Butter in eine Pfanne geben. Butter schmelzen, dann Brösel und Majoran zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie über das Gemüse in der Auflaufform streuen, darüber die Bröselmischung verteilen. Nochmals in den Ofen geben und goldbraun gratinieren.

Für den Salat die Karotten waschen, schälen und mit einem Sparschäler oder Hobel in lange Streifen schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, die Karottenstreifen zugeben und kurz schwenken, dann die Apfelscheiben zugeben. Mit Zucker überstreuen und kurz schwenken. Die Pfanne vom Herd ziehen, Preiselbeeren und Essig untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse mit dem Salat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 18. Februar 2016

Warmer Chicorée-Orangen-Salat mit Polenta-Würfeln

Für 2 Personen

ca. 300 ml Fleischbrühe	80 g Maisgrieß	30 g Parmesan
Salz, Pfeffer	2 Orangen	1 Schalotte
2 Chicorée	1 EL Butter	1 Prise Zucker
1 Ei	3 EL Weißbrotbröse	3 EL Olivenöl

Für die Polentaplätzchen Brühe in einen Topf geben und aufkochen. Unter stetigem Rühren langsam den Maisgrieß einrieseln lassen und bei geringer Hitze quellen lassen (Quellzeit ist abhängig von der Grießsorte, dazu Packungsangabe beachten). Parmesan fein reiben und unter die gequollene Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein tiefes Backblech oder eine Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen und die Grießmasse einfüllen und erkalten lassen (am besten über Nacht.) Polenta aus der Form stürzen, die Folie abziehen und Polenta in ca. 6 cm große Würfel schneiden. Für den Warmen Chicorée-Orangensalat Orangen mit einem Messer schälen, dass nichts Weißes mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets herausschneiden, am besten direkt über einer Schüssel, so kann etwas Fruchtsaft aufgefangen werden. Schalotte schälen und fein schneiden. Den Chicorée halbieren, den Strunk in der Mitte herausschneiden und Chicoree in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Zucker zugeben und diesen karamellisieren. Dann 2/3 der Chicoréestreifen zugeben, Orangensaft zugeben und kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Polentawürfel durchs verquirlte Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl von beiden Seiten anbraten . Restliche Chicoréestreifen und Orangenfilets in eine Schüssel geben, warmen Chicorée mit der Flüssigkeit aus der Pfanne zugeben. 1 EL Olivenöl untermischen und abschmecken. Den Salat anrichten, die Polentawürfel dazugeben und servieren.

Vincent Klink am 06. März 2014

Wirsing-Roulade mit Pilz-Füllung und Mandel-Püree

Für 2 Personen

Für die Kohlroulade:

1 kleiner Wirsingkohl (ca. 350 g)	250 g Champignons	2 Schalotten
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	3 Stängel glatte Petersilie
20 g Weißbrotbrösel	1 Ei	1 EL Butterschmalz
150 ml Gemüsebrühe	5 Halme Schnittlauch	1 TL Speisestärke

Für das Püree:

80 g Mandeln (neue Ernte)	400 g Kartoffeln, mehlig	Salz
3 EL Butter	50 g Sahne	150 ml Milch
1 Prise Muskat		

Für die Rouladen:

Vom Kohl die äußeren unschönen Hüllblätter entfernen, dann 6 große Blätter ablösen, diese in Salzwasser blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, Wirsingstreifen zugeben und anbraten, dann Pilze zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln fein hacken und untermischen. Unter die Wirsing-Pilzmasse die Brotbrösel geben, das Ei aufschlagen und ebenfalls untermischen. Die Füllung auf die blanchierten Wirsingblätter verteilen und diese fest aufrollen. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Rouladen darin auf den Nähten anbraten, die Brühe angießen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit die Mandeln in längliche Stifte schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Butter in einem Topf hellbraun schmelzen. Die Sahne steif schlagen. Die Milch separat zum Kochen bringen und die gerösteten Mandeln zugeben. 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 Mandel-Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Flüssige Butter unterarbeiten, dann die Sahne unterheben und evtl. mit Salz nachwürzen, sowie mit einer Prise Muskat vollenden. Schnittlauch fein schneiden. Rouladen warm stellen, Schmorfond mit Stärke binden. Schnittlauch untermischen, Fond abschmecken. Rouladen und Sauce anrichten, das Mandelpüree dazureichen.

Vincent Klink am 13. Februar 2014

Zitronen-Risotto mit gebratenen Artischocken

Für 4 Personen

2 Bio-Zitronen	2 Schalotten	2 EL Butter
250 g Risottoreis	ca. 700 ml Gemüsebrühe	4 kleine Artischocken
1 Bund Rucola	50 g Parmesan	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Zitronenmarmelade	

Die Zitronen abwaschen und abtrocknen. Von einer Zitrone die Schale abreiben, von beiden Zitronen den Saft auspressen.

Schalotten schälen, fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen, Reis zugeben und glasig andünsten. Nach und nach die Brühe hinzugießen und den Risotto ca. 15 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren.

In der Zwischenzeit für die Artischocken eine Schüssel mit Wasser und dem Saft einer Zitrone vorbereiten. Von den Artischocken das obere Drittel der spitzen Blätter abschneiden, die äußeren Hüllblätter nach unten abreißen, bis das gelbe Herzstück übrig ist, auch evtl. violette Blättchen entfernen. Das Stielende abschneiden und das äußere Grün des Stiels in Richtung Knospe abschälen bis der helle Kern übrig ist. Die geschälten Artischocken in eine Schüssel mit Zitronensaft-Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Unter den Risotto Zitronenschale und den Saft einer Zitrone zugeben, weitere ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren. Rucola abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Eine Pfanne mit 2 EL Olivenöl erhitzen, die Artischocken abtrocknen, vierteln und in der Pfanne kräftig anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren und ca. 8 Minuten fertig garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter den Risotto 1 EL Butter, Parmesan und Zitronenmarmelade rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt Rucola locker untermischen und anrichten. Die gebratenen Artischocken obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 11. Juni 2015

Wild

Geschmorte Kaninchen-Keulen zu Knödel-Salat

Für 2 Personen

Für den Semmelknödelsalat:

1 kleine Zwiebel	2 Scheiben geräucherter Speck	ca. 3 EL Sonnenblumenöl
2-3 Semmelknödel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Schnittlauchhalme
2 EL Essig	Pfeffer, Salz	2 Kaninchenkeulen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ l Apfelsaft	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
150 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne	ca. 1 EL Mehl

Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebel im heißen Öl anbraten und danach in eine Salatschüssel geben.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Etwas Sonnenblumenöl ins Bratfett der Pfanne geben. Die Knödelscheiben darin anbraten. Unter die Speck-Zwiebel-Mischung mischen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein hacken bzw. schneiden. Kräuter, Essig und Rest Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Vinaigrette über die Knödelscheiben träufeln, vermischen und ziehen lassen.

Keulen kalt abbrausen, gründlich trocken tupfen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, in grobe Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun anbraten, herausnehmen, beiseite stellen. Keulen bei mittlerer Hitze im Bratfett vom beiden Seiten goldbraun anbraten. Nach und nach jeweils etwas Apfelsaft angießen und jeweils etwas einkochen lassen. Kaninchenkeulen mit Thymian, Lorbeer, Pfeffer und Salz würzen. Fond angießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 20 Minuten sacht schmoren.

Kaninchen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Sahne und Mehl glatt verrühren. Unter den Fond rühren und unter Rühren aufkochen. Fond und Gemüsezutaten nach Belieben pürieren, dafür zuvor Lorbeer und Thymian entfernen. Fond würzig abschmecken, Keulen wieder einlegen und kurz erhitzen.

Knödelsalat, Kaninchenkeulen und Sauce anrichten.

Vincent Klink am 18. August 2016

Geschmorte Kaninchen-Keulen, Frühling-Gemüse, Polenta

Für 2 Personen

Für die Kaninchenkeulen:

1 Knoblauchzehe	150 ml Apfelsaft	150 ml trockener Weißwein
1 Zweig Thymian	2 Lorbeerblätter	1 TL weiße Pfefferkörner
1 Msp. Piment	4 Kaninchenkeulen	2 Schalotten
Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz	200 g Crème double
2 EL Korinthen		

Für das Gemüse:

1-2 Kohlrabi	2 Karotten	1-2 EL Butter
1 TL Zucker	70 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Polenta:

1 Schalotte	1 EL Butterschmalz	ca. 500 ml Fleischbrühe
150 g grober Maisgrieß	50 g Parmesan	

Für die Kaninchenkeulen:

Die Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit Apfelsaft, Weißwein, Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und Piment zu einer Marinade mischen. Kaninchenkeulen in eine Auflaufform geben und mit der Marinade begießen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 12 Stunden gekühlt ziehen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Die Keulen aus der Marinade nehmen, abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit Butterschmalz rundherum goldbraun braten. Schalotten zugeben und mit anbraten. Die Marinade durch ein Sieb passieren und dann die Keulen mit soviel Marinade ablöschen, dass sie zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sind. Thymianzweig und Knoblauch aus der Marinade ebenfalls zugeben. Zugedeckt die Keulen bei milder Hitze ca. 35 Minuten weich schmoren, dabei immer mal wieder die Keulen wenden.

Für das Gemüse:

In der Zwischenzeit vom Kohlrabi die feinen zarten Blättchen beiseite legen. Kohlrabi und Karotten waschen, schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. In einem Topf Butter erhitzen Kohlrabi -und Karottenscheiben zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Die feinen Kohlrabiblätter abspülen trocken schütteln und fein schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat das Gemüse abschmecken und mit gehackten Kohlrabiblättern bestreuen. Die geschmorten Keulen und den Thymianzweig aus dem Topf nehmen, unter den Bratensatz Crème double rühren und etwas einkochen lassen. Die Korinthen unter die Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaninchenkeulen wieder einlegen.

Für die Polenta:

Schalotte schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz Schalotte anschwitzen. Die Brühe angießen. Wenn die Brühe kocht, den Maisgrieß langsam unter Rühren mit einem Kochlöffel einrieseln lassen und bei milder Hitze ausquellen lassen. Parmesan fein reiben und unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaninchenkeulen mit der Sauce anrichten, Gemüse und Polenta dazu reichen.

Vincent Klink am 10. April 2014

Reh-Geschnetzeltes

Für 2 Personen

2 Schalotten	100 g Champignons	3 Stängel glatte Petersilie
300 g Rehschnitzel	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
100 ml Fleischbrühe	50 ml Rotwein	10 ml Cognac
1 Wacholderbeere	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
2 EL Preiselbeeren		

Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons in feine Blättchen schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Fleisch in feine Scheiben schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Fleischscheiben kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist). In der gleichen Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen. Das Geschnetzelte abschmecken und servieren. Dazu passen Schupfnudeln oder Baguette.

Vincent Klink am 20. November 2014

Sächsische Wickelklöße mit Wildschwein-Gulasch

Für 4 Personen

Für die Klöße:

800 g Kartoffeln, mehlig	1 Zwiebel	3 EL Butter
1 Bund glatte Petersilie	300 g Mehl	2 Eier
1 TL Backpulver	Salz	1-2 EL Milch
2 EL Semmelbrösel	1 l Fleischbrühe	

Für das Gulasch:

1 TL Rosmarin, getrocknet	1 TL Wacholder	1 TL Thymian, getrocknet
1 Lorbeerblatt	1 TL Zitronen-Abrieb	800 g Wildschweingulasch
Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln	100 g Frühstücksspeck
2 EL Mehl	1/4 l Rotwein	1/4 l Wildfond
100 g Crème-fraîche	100 g Preiselbeeren	

Für die Klöße die Kartoffeln in der Schale kochen. Für das Gulasch Rosmarin, Wacholder, Thymian, Lorbeerblatt und Zitronenschale in einem Mörser gut zu einer Gewürzmischung zerstoßen. Die Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung würzen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck in Streifen schneiden und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anbraten, das Fleisch zugeben und rundum anbraten. Dann Zwiebeln hinzufügen, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Wildfond aufgießen. Das Gulasch im geschlossenen Topf ca. 40 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist. In der Zwischenzeit für die Wickelklöße Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 3 EL Butter anschwitzen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Zwiebeln mischen. Die gekochten Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier, Backpulver und eine Prise Salz zu den Kartoffeln geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Milch zugeben, der Teig darf nicht zu fest sein. Dann auf einer bemehlten Fläche den Teig zu einem 1 cm starken Quadrat ausrollen. Petersilienzwiebeln darauf verteilen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig von der Längsseite wie einen Strudel aufrollen, dann in 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe in einem Topf auf 90 Grad erhitzen und die Wickelklöße darin ca. 20 Minuten ziehen lassen. Unter das Gulasch Crème fraîche und Preiselbeeren mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gulasch mit Wickelklößen anrichten und servieren.

Vincent Klink am 24. September 2015

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Pilz-Knödeln

Für 4 Personen

Pilzknödel:

150 ml Milch	4 Brötchen vom Vortag	200 g Champignons
2 Schalotten	2 EL Butterschmalz	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	2 Eier	Salz, Pfeffer
1 Prise Muskat		

Geschnetzeltes:

2 Schalotten	3 Stängel glatte Petersilie	600 g Wildschweinfleisch
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	250 ml Fleischbrühe
100 ml Rotwein	20 ml Cognac	1 TL Essig
2 Wacholderbeeren	1 Msp Gewürznelke, gemahlen	1 Msp Piment
3 EL Preiselbeeren		

Die Milch erwärmen, Brötchen in ganz dünne Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und alles 10 Minuten ziehen lassen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Schalotte mit den Pilzen darin anbraten. Dann in ein Sieb geben und überschüssige Flüssigkeit abtropfen lassen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Pilz-Schalotten-Gemisch, Kräuter und Eier zu den eingeweichten Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas Milch angießen. Aus der Masse einen Knödel formen und diesen in siedendem Salzwasser garen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Sollte der Knödel zerfallen, noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen. Dann restliche Knödel abdrehen und diese im siedenden Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Für das Geschnetzelte Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Das Fleisch in feine Scheibchen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin kurz und kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen (es macht nichts, wenn das Fleisch noch nicht ganz durchgebraten ist).

In der gleichen Pfanne die Schalotten mit restlichem Butterschmalz goldbraun anschwitzen, mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelten Fleisch ausgetreten ist sowie den Essig hinzufügen. Wacholderbeeren im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zur Sauce geben. Kurz aufkochen, dann Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz warm schwenken. Petersilie untermischen und abschmecken.

Geschnetzeltes mit den Knödeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 03. November 2016

Wildschwein-Geschnetzeltes mit Spätzle

Für 2 Personen

200 g Mehl	2-3 Eier	Salz
2 Schalotten	100 g Champignons	300 g Wildschweinschnitzel
2 EL Butterschmalz	20 ml Wacholderschnaps (Gin)	50 ml trockener Rotwein
80 ml Sahne	125 ml Kalbsfond	3 Wacholderbeeren
1 TL Speisestärke	1 TL Apfelessig	Pfeffer
2 EL Butter	2 EL Sahne, geschlagen	

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. Schalotten schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Das Fleisch in feine Blättchen schneiden. In einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz kurz und kräftig anbraten, mit Wacholderschnaps ablöschen, aus der Pfanne in ein Sieb geben und den Fleischsaft auffangen. Dann die Schalotten in der Fleischpfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Sahne und Kalbsfond hinzufügen. Die Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen, unter den Saucenansatz mischen und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Dann den aufgefangenen Fleischsaft mit der Stärke mischen, die Sauce damit binden. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter kurz warm schwenken. Kurz vor dem Servieren die Fleischscheiben in der heißen Sauce erwärmen. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Das Geschnetzelte mit den Spätzle anrichten und servieren. Dazu passt Feldsalat.

Vincent Klink am 27. Februar 2014

Wurst-Schinken

Birnen, Bohnen und Speck

Für 4 Personen

700 ml Fleischbrühe	375 g Speck	2 Zwiebeln
750 g frische, grüne Bohnen	500 g Kartoffeln, festk.	1 EL Butterschmalz
2-3 Birnen	2 EL Butter	1 TL Zucker
Pfeffer	Salz	2 Zweige Bohnenkraut
1 TL Speisestärke		

Brühe in einen Topf geben und aufkochen lassen. Speck in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, zur Brühe geben und etwa 20 Minuten köcheln lassen, dann aus dem Topf herausnehmen und abtrocknen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und würfeln. Bohnen waschen, putzen, in 4 cm lange Stücke brechen. Kartoffeln schälen und längs in Viertel schneiden .

Zwiebeln und Speckscheiben in einem Topf mit Butterschmalz rundum anbraten. Speck herausnehmen und warmstellen. Bohnen und Kartoffeln zu den Zwiebeln geben, mit der Brühe, in der der Speck gekocht wurde, auffüllen und weich kochen.

Die Birnen waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, mit 1 TL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, dann mit Pfeffer würzen. Speckscheiben in mundgerechte Stücke schneiden. Sind die Bohnen und Kartoffeln weich gekocht, Speck zugeben und den Eintopf nach Belieben salzen und pfeffern, mit Bohnenkraut würzen.

Speisestärke mit 2 EL Wasser anrühren und den Eintopf damit binden.

Den Eintopf anrichten, die Birnen obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 27. August 2015

Grünkern-Küchle mit Karotten-Kräuter-Gemüse und Speck

Für 2 Personen

300 ml Gemüsebrühe	100 g Grünkern, geschrotet	1 Zwiebel
50 g Speck	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter	50 g Mandeln, gemahlen
300 g Karotten	1 Schalotte	1 EL Puderzucker
100 ml Mineralwasser	1 Ei	1 Eigelb
Salz, Pfeffer	2-3 EL Butterschmalz	

Gemüsebrühe aufkochen, den geschroteten Grünkern untermischen und 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebel schälen und fein würfeln, Speck ebenfalls fein würfeln. Petersilie, Thymian und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Speckwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Je die Hälfte von Thymian und Petersilie sowie die Mandeln unter den gequollenen Grünkern mischen, den Topf vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel, Puderzucker und Karottenscheiben dazugeben, andünsten und karamellisieren lassen, mit Mineralwasser ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten köcheln. Ei und Eigelb unter die Grünkernmasse arbeiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bratlinge formen und diese mit Speck-Zwiebelmischung füllen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die Grünkernküchle langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Das Karotten-Gemüse mit 1 EL Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter untermischen. Die Grünkernküchle mit dem Karottengemüse anrichten und servieren.

Tipp:

Wer das Gericht vegetarisch genießen möchte, lässt den Speck einfach weg.

Tipp:

Zu den Grünkernküchle passt auch gut ein Quarkdip. Dafür 150 g Magerquark, 70 ml Milch und 1 EL Olivenöl gut verrühren, 1/2 Bund fein geschnittenen Schnittlauch untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink am 27. März 2014

Kartoffeln mit Kräuter-Soße und Ei im Speckmantel

Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	20 g flüssige Butter
100 g dünner Frühstücksspeck	4 frische Eier	Salz
2 hartgekochte Eier	2 EL Zitronensaft	1 EL scharfer Senf
2 EL Speiseöl	150 g saure Sahne	150 g Schmand
Pfeffer	1 Prise Zucker	1 Bund gemischte Kräuter

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen.

Für die Eier im Speckmantel den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

4 Tassen oder 4 Mulden eines Muffin-Blechs mit flüssiger Butter auspinseln.

Die Tassen bzw. Mulden über Kreuz mit dem Frühstücksspeck auslegen. Jeweils 1 Ei hinein schlagen und mit einer Prise Salz bestreuen. Im vorgeheizten Ofen die Eier auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten garen.

Die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen. Das Eiweiß fein würfeln.

Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.

Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter mit einem großen Kochmesser sehr fein hacken und unter die angerührte Sauce mischen.

Kartoffeln abgießen, im heißen Topf auf der noch heißen Herdplatte unter Rütteln gründlich abdampfen lassen und pellen.

Die gegarten Speckeiervorsichtig aus den Tassen bzw. Mulden heben.

Kartoffeln mit Kräutersauce und den Speckeiern servieren.

Vincent Klink am 11. Juli 2017

Kratzete mit Zucchini-Salat

Für 2 Personen

Für den Zuccinisalat:

2 kleine Zucchini	1 Zweig Zitronenmelisse	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	1 rote Paprikaschote	1 EL Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
3 EL Olivenöl		

Für die Kratzete:

200 g gekochten Hinterschinken	3 EL Butter	3 Eier
150 g Mehl	$\frac{1}{4}$ l Milch	Salz
2 EL gehackte Kräuter		

Zucchini putzen, abbrausen und trocken reiben. Zucchini der Länge nach halbieren und in dünne Scheibchen schneiden. Zitronenmelisse und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Paprika halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika in feine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Paprikawürfel und Rosmarin darin scharf anbraten. In eine Schüssel geben.

Aus Zitronensaft, Salz, Senf, Pfeffer und Zucker und Öl ein Dressing rühren. Zucchini-Paprika-Mischung damit marinieren.

Für die Kratzete Schinken in Würfel schneiden. 1 EL Butter erhitzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen.

Mehl, Milch, Eigelbe, 1 Prise Salz und Kräuter mit dem Handmixer verquirlen. Dann die heiße Butter untermixen. Eischnee unterheben und die Schinkenwürfel unterziehen.

Eine Pfanne erhitzen. Etwas Butter darin erhitzen. Ca. 1 cm hoch Teig in die Pfanne geben. Wie einen Pfannkuchen (evtl. in den Ofen geben) zunächst zugedeckt bei schwacher Hitze backen, bis die Oberfläche gerade gestockt ist. Anschließend z. B. mit 2 Pfannenwendern in Stücke teilen. In der Pfanne bei stärkerer Hitze durchschwenken, bis alles knusprig gebräunt ist. Übrigen Teig ebenso backen.

Zuccinisalat nochmals abschmecken. Kratzete und Salat auf zwei Teller verteilen und servieren.

Vincent Klink am 11. August 2016

Lauch-Gratin mit Speck-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln	80 g Butter	1 TL Bio-Orangenabrieb
1/2 TL Bio-Gemüsebrühenpulver	40 g frische Semmelbrösel	2 Stangen Lauch
60 g geräucherter Speck	1 Zwiebel	1-2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	1 Prise Puderzucker	1 EL Mehl
80 ml Sahne	100 ml Milch	1 TL getr. Thymian
30 g Parmesan		

Die Kartoffeln kochen, anschließend pellen und auskühlen lassen. 60 g Butter schaumig schlagen und mit Orangenschale, Gemüsebrühenpulver und 10 g Brotbröseln gut vermischen. Den Lauch halbieren, waschen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die gekochten Kartoffeln in Späne hobeln. Speck fein würfeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Zusammen mit dem Speck unter die Kartoffelspäne mischen. In einer Pfanne 1-2 EL Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelmasse gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen. Bei geringer Hitze das Rösti langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter den Lauch anschwitzen, 1 Prise Puderzucker überstäuben und den Lauch etwas Farbe nehmen lassen. Dann mit Mehl bestäuben, Sahne und Milch angießen und unterrühren. Leicht salzen und Thymian zugeben, alles ca. 3 Minuten köcheln, dann alles in einer Gratin- oder Auflaufform geben. Den Parmesan fein reiben, mit den restlichen Brotbröseln mischen und über den Lauch streuen. Die Orangenbutter in kleinen Flöckchen darauf geben und unter der Grillschlange oder bei Oberhitze goldbraun gratinieren. Das Rösti halbieren anrichten und das Gratin dazu reichen.

Vincent Klink am 22. Januar 2015

Schinken-Nudeln mit gebratenem Kopfsalat

Für 4 Personen

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

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 TL Butter	50 ml Gemüsebrühe	1 Prise Puderzucker
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
200 g gekochter Schinken	100 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat

Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten.

Tipp:

Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

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

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

Vom Kopfsalat die äußeren unschönen Blätter entfernen, dann den Salat vierteln und den Strunk herausschneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die Salatviertel einlegen und von allen Seiten kurz anbraten, mit Puderzucker bestäuben und karamellisieren, bis sie eine schöne Farbe annehmen. Schalotten und Thymian zufügen, mit der Brühe ablöschen und den Salat knapp 3 Minuten dünsten.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.

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

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

Schinkennudeln anrichten und den gebratenen Kopfsalat dazu servieren.

Vincent Klink am 18. Mai 2017

Schinken-Nudeln mit Karotten-Orangen-Salat

Für 2 Personen

Für Karotten-Orangen-Salat:

2 Karotten (dick)	1 Orange	8 g Ingwer
3 Stängel glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1/2 Granatapfel		

Für die Nudeln:

200 g Blattspinat	50 g Parmesan	3 Zweige Thymian
1 Zweig Salbei	150 g gekochter Hinterschinken	180 g Spiral-Nudeln
Salz	1 Schalotte	1 EL Butter
100 g Sahne	Pfeffer	1 Msp. Muskat

Karotte waschen schälen und mit dem Sparschäler der Länge nach dünne Streifen abziehen, diese breiten Streifen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Die Orange mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets auslösen, den dabei entstehenden Saft auffangen (am besten eine Schüssel darunter stellen), dann die Trennhäute zusätzlich ausdrücken. Den Ingwer schälen und fein reiben. Petersilie waschen, abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Karotten mit Ingwer in eine Schüssel geben, den Orangensaft angießen, mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen, Olivenöl und Petersilie zugeben und alles gut vermischen. Dann die Orangenfilets vorsichtig unterheben. Granatapfelkerne aus der Schale lösen und über den Salat streuen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Parmesan fein reiben. Thymian und Salbei abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Salbeiblätter in feinste Streifen schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Schinkenstreifen und anschließend den Spinat zugeben und diesen zusammenfallen lassen. Sahne angießen und aufkochen. Den Käse untermischen und die Sauce mit Pfeffer und Muskat würzen, evtl. mit einer Prise Salz abschmecken. Die bissfest gekochten Nudeln abschütten, mit der Sauce vermengen und anrichten. Den Karotten-Orangensalat dazu servieren.

Vincent Klink am 05. Februar 2015

Semmelknödel-Salat mit Schinkenwurst und Spitzkohl

Für 2 Personen

Für den Spitzkohl:

½ kleiner Spitzkohl	1 TL Zitronensaft	1 EL Olivenöl
1 EL feine Kapern	½ Bund Schnittlauch	1 TL Zitronenschalenstreifen
Salz	schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker
½ TL frisch gemörserter Koriander		

Für Knödelsalat und Wurst:

2–3 Semmelknödel vom Vortag	Sonnenblumenöl	1 kleine Zwiebel
2 Scheiben geräucherter Speck	1 Bund Petersilie	2 EL Schnittlauch
2 EL Essig	1 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer
Salz	200 g Schinkenwurst	1 EL Butter

Kohl putzen, abbrausen, abtropfen lassen und in feinste Streifen schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen, die Kohlstreifen darin unter Wenden kurz anrösten. Kohlstreifen in eine Schüssel geben, abkühlen lassen. Zitronensaft und Olivenöl unter die Kohlstreifen mischen. Kapern und Schnittlauch fein schneiden und untermischen. Mit Zitronenschale, Salz und grobem, schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit Zucker und Koriander abrunden. Kühl stellen und ziehen lassen.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitze, die Knödelscheiben darin leicht anbraten. In eine Schüssel geben. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck in Stücke schneiden. Speck und Zwiebeln in einer Pfanne goldbraun braten. Dann unter die Knödelscheiben mischen.

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken bzw. schneiden. Kräuter, Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Knödelscheiben mit der Vinaigrette marinieren.

Schinkenwurst in dickere Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Wurstscheiben darin anbraten. Knödel- und Krautsalat nochmals abschmecken, mit den Schinkenwurstscheiben anrichten.

Vincent Klink am 16. Juni 2016

Westfälisches Blindhuhn mit Mettenden

Für 4 Personen

100 g getrocknete weiße Bohnenkerne	150 g durchwachsener Speck	2 Karotten
200 g grüne Bohnen	300 g Kartoffeln, vorw. festk.	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 g säuerliche Äpfel	100 g Birnen
150 g Westfälische Mettenden	1 Bund glatte Petersilie	Salz
1 Spritzer Apfelessig		

1. Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich kaltem Wasser (1,5 l) einweichen.
2. Die eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser in einem Topf geben und mindestens 1 Stunde weich kochen.
3. Dann den Speck zugeben und ca.30 Minuten weiter kochen.
4. In der Zwischenzeit die Karotten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die grünen Bohnen putzen, waschen und in 3 cm lange Stücke brechen. Die Kartoffeln schälen und waschen, anschließend in Würfel schneiden.
5. Wenn die Bohnen weich sind, Karotten, grüne Bohnen und Kartoffeln zugeben und ca. 10 Minuten mit kochen, mit Pfeffer und Zucker würzen.
6. In der Zwischenzeit die Äpfel und Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Obst in ein Zentimeter große Stücke schneiden. Dann zum Eintopf geben. Ebenfalls die Mettenden zugeben.
7. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Petersilie unter den Eintopf mischen und diesen mit Salz und Pfeffer und Essig abschmecken.
8. Den Speck aus dem Eintopf nehmen, in Würfel oder Scheiben schneiden und in Suppentellern mit dem Eintopf und den Mettenden anrichten.

Vincent Klink am 31. März 2016

Index

- Apfelmus, 95
Artischocke, 10, 127
Aubergine, 53, 104
- Bohnen, 58, 68, 146
Brät, 41
Braten, 65
Brathähnchen, 18, 19
Bratkartoffeln, 59
Bratklops, 30
Brokkoli, 42
Burger, 30
- Chicoree, 125
Cordon-bleu, 38
Curry, 89
- Eier, 91, 93, 95–101, 106–108, 110, 111, 114, 116, 119, 122
Eintopf, 84
Eisbein(Haxe), 70
Eisberg, 5
Enten-Brust, 20
Erbsen, 15, 39, 70, 94, 111
- Filet, 47, 59, 74
Filet-Steak, 60
Fisch, 84
Fleisch, 38, 39, 44, 45, 47, 58, 61–65, 75, 77, 82–84
Forelle, 5, 6
Forellen-Filet, 7, 15
Frischkäse, 94, 102, 104–106
- Gans, 21
Garnelen, 56
Geflügel, 82, 84, 86
Geschnetzeltes, 25
Gulasch, 133
Gurke, 30, 33, 40, 41, 63, 64, 72, 89, 101
- Hähnchen, 22–24, 26
Hähnchen-Brust, 25
Hähnchen-Curry, 27
- Hackbraten, 31
Hecht, 9
Huhn, 21
- Käse, 93, 97, 98, 107, 111, 121, 125, 127
Kürbis, 56
Kalb, 33
Kaninchen, 130, 131
Kartoffel, 88, 89, 91, 95, 96, 100, 114, 117, 124, 126
Kartoffeln, 82–84
Kasseler, 71
Klößchen, 85, 86
Klöße, 93
Klops, 34
Knödel, 118, 122, 130, 134, 145
Kohlrabi, 19, 94, 131
Kotelett, 53
Kräuter, 86
Kraut, 70, 105
- Lachs-Forelle, 13
Lauch, 14, 16, 56, 84, 91, 98, 107, 113, 142
Linsen, 7, 84, 110
- Möhren, 7, 23, 31, 39, 42, 52, 56, 59, 61, 62, 82, 84, 89, 94, 107, 110, 115, 124, 131, 139, 144, 146
Mangold, 33, 50, 102
Maronen, 21
Matjes, 10
Mett, 146
Mozzarella, 109
- Nacken, 72
Nudeln, 4, 11, 25, 73, 90, 112, 115, 143, 144
- Paprika, 10, 25, 32, 91, 106, 115, 141
Pastinaken, 16, 95
Pilze, 22, 26, 39, 44, 51, 73, 82, 91, 108, 118, 120, 126, 132, 134, 135
Pizza, 109
Polenta, 125, 131
Porree, 61

Quark, 89, 122, 123

 Rösti, 142
 Rüben, 52
 Rücken, 43, 46, 50, 51, 58, 63, 64, 76
 Radieschen, 10, 106, 110
 Ragout, 45, 51, 52, 108, 113, 115
 Ravioli, 111
 Reh-Geschnetzeltes, 132
 Reis, 13, 15, 27, 92, 103, 127
 Rettich, 7, 10, 23, 46, 113, 116
 Rind, 34, 82, 84
 Rippchen, 71
 Roastbeef, 64
 Rosenkohl, 51, 124
 Rote-Bete, 8, 9, 12, 113
 Rotkraut, 21
 Rotwein, 80
 Roulade, 52, 61, 62, 77
 Rucola, 68, 74, 127

 Saibling, 12
 Salat, 141, 143–145
 Sardellen, 4, 9, 11
 Sardinien, 4
 Sauerampfer, 86, 106
 Sauerkraut, 71, 77, 114, 117
 Schaschlik, 72
 Schinken, 141, 143–145
 Schmarrn, 2
 Schnitzel, 38, 40, 41, 46, 50, 52, 73, 75
 Schoten, 30, 94
 Schwein, 31, 32, 35
 Schweine-Hals, 73, 77
 Seelachs, 14
 Sellerie, 7, 21, 39, 42, 52, 56, 61, 62, 68, 82,
 84, 89, 94, 97, 107
 Spätzle, 99–101
 Spargel, 34, 43, 119
 Speck, 84, 138–140, 142, 145, 146
 Spinat, 9, 11, 46, 86, 93, 111, 144
 Spitzkohl, 59, 120, 121, 145
 Steak, 43, 60, 76, 77
 Steckrübe, 52, 124
 Strudel, 123

 Tafelspitz, 44
 Tatar, 59
 Teig-Taschen, 111

 Vegan, 115

 Vitello, 46

 Weißkohl, 52, 105
 Wiener-Schnitzel, 47
 Wild, 132
 Wildschwein, 133–135
 Wirsing, 126
 Wurst, 83

 Zander-Filet, 8, 16
 Ziegenkäse, 102, 104
 Zucchini, 24, 89, 104, 141