

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Vincent Klink

2018-2021

46 Rezepte

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

Inhalt

Fisch	1
Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen-Filet	2
Gebratene Forelle mit Mandel-Butter, Endivien-Salat	3
Gebratenes Zander-Filet mit Erbsen-Püree	4
Linsen-Gemüse mit gebratenem Forellen-Filet	5
Geflügel	7
Brathähnchen mit Kartoffel-Ecken und grünem Salat	8
Gänse-Brust mit Orangen und Zimt	9
Gebratene Enten-Brust mit Gewürzmöhren und Polenta	10
Hähnchen-Frikassee	11
Hack	13
Hackfleisch-Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln	14
Kalb-Hack-Törtchen mit Schnittlauch-Kartoffeln	15
Königsberger Klopse	16
Kürbis-Ragout mit Hackfleisch-Nocken	17
Innereien	19
Gebratene Kalb-Leber mit glasierten Äpfeln	20
Rind	21
Piroggen mit dreierlei Füllung	22
Rinder-Roulade mit Sauerkraut-Füllung	23
Sauerbraten	24
Scharfer Rindfleisch-Salat	25

Schwein	27
Gefülltes Schweine-Kotelett mit Kräuter-Soße	28
Geschnetztes vom Schweinehals mit Gemüse-Reis	29
Paprika-Reis-Schweine-Fleisch	30
Schaschlik mit Paprika-Soße	31
Schweine-Filet-Spieß mit Pfeffer-Soße	32
Schweine-Kotelett mit Gurken-Kartoffel-Salat	33
Suppen	35
Frühlingskräuter-Suppe mit Grieß-Klößchen	36
Gaisburger Marsch	37
Hühner-Curry-Suppe	38
Kalte Beeren-Suppe mit Joghurt-Mousse und Honig-Mandeln	39
Kartoffel-Suppe mit Speck-Stippe und Apfel-Röstbrot	40
Vegetarisch	41
Blini mit Rote Bete-Ragout	42
Gemüse-Curry mit Nuss-Reis	43
Grüne Soße mit pochierten Eiern und Pellkartoffeln	44
Kaiserschmarrn mit Kompott von getrockneten Früchten	45
Kartoffel-Taschen mit Kohlrabi-Gemüse	46
Kräuter-Pfannkuchen mit Lauchgemüse	47
Nudel-Auflauf mit warmem Gemüse-Salat	48
Pfannkuchen mit Pilzfüllung und Endivien-Salat	49
Rosenkohl-Ragout mit Schupfnudeln	50
Schwäbische Laubfrösche mit Pastinaken gefüllt	51
Sommer-Strudel mit Zitronen-Joghurt	52
Spaghetti mit Kräuter-Pesto, gebratene Frühlingszwiebeln	53
Spitzkohl-Salat mit gebratenem Käsebrot	54
Topfen-Knödel mit Ananas-Kompott	55
Wild	57
Reh-Geschnetztes mit Brezen-Knödel	58
Reh-Rücken 'Baden-Baden'	59

Wurst-Schinken	61
Schweizer Wurst-Salat	62
Wurst-Salat mit Bratkartoffeln	63
Index	64

Fisch

Bohnen-Kartoffel-Salat mit Forellen-Filet

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, festk.	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Salz
300 g grüne Bohnen	3 Stiele Bohnenkraut	150 ml Gemüsebrühe
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Apfel	250 g Dickmilch (1,5%)
2 EL Weißweinessig	Pfeffer	4 Forellenfilets, geräuchert

Kartoffeln waschen und mit dem Kümmel in einen Topf geben.

Kartoffel knapp mit leicht gesalzenem Wasser bedecken, zugedeckt aufkochen und etwa 20-25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen und schräg in Stücke schneiden. Bohnenkraut abspülen und trocken schütteln.

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen. Bohnen und Bohnenkraut zugeben. Bohnen zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 – 12 Minuten garen.

Gegarte Kartoffeln abgießen und in kaltem Wasser abschrecken und kurz abkühlen lassen. Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden, dann in eine große Salatschüssel geben.

Bohnenkraut aus dem Topf heben. Gegarte Bohnen inklusive der heißen Brühe unter die Kartoffeln mischen. Unter gelegentlichem Durchrühren auskühlen lassen.

Schnittlauch abspülen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

Apfel waschen, trockenreiben, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

Dickmilch, $\frac{2}{3}$ der Schnittlauchröllchen und Essig verrühren und unter den Kartoffelbohnen-Salat heben. Apfelspalten ebenfalls untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.

Forellenfilets in etwa 1 cm breite Stücke schneiden. Den Salat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat auf Teller verteilen, Forellenfilet darauf anrichten und mit restlichem Schnittlauch garniert servieren.

Vincent Klink am 12. Juli 2018

Gebratene Forelle mit Mandel-Butter, Endivien-Salat

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

600 g Kartoffeln	1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1/2 Endiviensalat	1 kleine Zwiebel	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	1 Spritzer Apfelessig

Für die Forellen:

4 frische Forellen	Salz	Pfeffer
3 EL Mehl	4 EL Butterschmalz	2 EL Mandeln, gehobelt
1/2 Bund Schnittlauch	70 g Butter	1 Zweig Zitronenthymian
100 ml trockener Wermut		

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

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

Den Backofen auf 150 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 Pfanne die Forellen mit 3 EL Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Dann die Fische auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen und noch ca. 15 Minuten fertig garen.

Kartoffeln in ein Zentimeter große Würfel schneiden.

Zwiebeln für Salat und Kartoffeln schälen und fein schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Dann eine gewürfelte Zwiebel zugeben und so lange schwenken, bis alles braun ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gedünsteten Salat In einer Pfanne Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Endiviensalat zugeben und kurz andünsten, dass er gerade so zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Apfelessig würzen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Mandelbutter die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Mandeln goldbraun rösten. Topf vom Herd ziehen und den Schnittlauch unterheben.

Die Forellen anrichten, mit der Mandelbutter überziehen. Gedünsteten Endiviensalat und Würfelkartoffeln dazu reichen.

Vincent Klink am 07. März 2019

Gebratenes Zander-Filet mit Erbsen-Püree

Für 4 Personen

Für das Erbsenpüree:

600 g TK-Erbsen 3 EL Butter 200 ml Gemüsebrühe

Salz Pfeffer 1 Prise Muskat

1 Prise Zucker

Für den Fisch:

700 g Zanderfilet mit Haut 2 EL Butter 3 Zweige Thymian

Salz Pfeffer

Die Erbsen aus der Schote pulen.

In einem Topf die Butter für die Erbsen schmelzen. Erbsen und Gemüsebrühe zugeben und diese gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

In der Zwischenzeit Zanderfilet kalt abbrausen, trocken tupfen, in vier Portionen teilen und die Hautseiten mit einer scharfen Messerspitze fein einschneiden.

Dann die Erbsen mit einem Pürierstab fein mixen und durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

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

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

Erbsenpüree in der Tellermitte anrichten und den gebratenen Zander darauf geben.

Vincent Klink am 07. Juni 2018

Linsen-Gemüse mit gebratenem Forellen-Filet

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
150 g kleine Linsen	2 Zweige Thymian	100 ml Weißwein
300 ml Gemüsebrühe	1 Karotte (Möhre)	60 g Staudensellerie
60 g Lauch	Salz	Pfeffer
3 EL Balsamicoessig	3 Stängel glatte Petersilie	50 g Sahne
1 EL flüssige, gebräunte Butter		

Für den Fisch:

1 TL Thymian, getrocknet	50 g feine Weißbrotbrösel	4 Forellenfilets à 150 g
Salz	Pfeffer	2 EL Mehl
1 Ei	2 EL Butterschmalz	

Schalotte schälen und fein schneiden Die Knoblauchzehe schälen und andrücken.

Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, dann die Linsen, einen Zweig Thymian und die Knoblauchzehe zugeben. Mit Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe angießen. Die Linsen ca. 15 Minuten gar köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Karotte, Sellerie und Lauch schälen, bzw. putzen und waschen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel dann zu den Linsen geben und alles noch weitere ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Für den Fisch 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.

Die Linsen mit Salz und Pfeffer würzen, Balsamicoessig zugeben. Die Knoblauchzehe und den Thymianzweig wieder entfernen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Sahne unter die Linsen ziehen und die braune Butter untermischen.

Das Linsengemüse in tiefen Tellern anrichten und das Fischfilet darauf setzen. Petersilie überstreuen. Dazu passen kleine Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 15. November 2018

Geflügel

Brathähnchen mit Kartoffel-Ecken und grünem Salat

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:	600 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer
1 Zwiebel	2 EL Butterschmalz	
Für das Brathähnchen:	1 Freilandhähnchen (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	100 g Naturjoghurt
3 EL Rapsöl	1 TL grober Senf	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker		

Die Kartoffeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, dann pellen und auskühlen lassen.

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 Keulenseite liegt und weitere 30 Minuten garen. Das Hähnchen zwischendurch öfter mit dem Bratfett bepinseln.

Dann die Backofentemperatur auf 200 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen. Das Hähnchen vorsichtig wenden, so dass es mit der Brust nach oben im Bräter liegt. Weitere 10 Minuten braten. In der Zwischenzeit Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen. Liebstöckel und Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Joghurt mit 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.

Gekochte und gepellte Kartoffeln längs vierteln. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne geben, die Kartoffeln darin bei großer Hitze schwenken, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Dann die Zwiebelstreifen zugeben und so lange unter Schwenken braten, bis alles goldbraun ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Butter in kleinen Flocken unter den Saucenansatz rühren und die Sauce damit binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen tranchieren und anrichten. Die Kartoffeln und die Sauce dazu reichen. Salat mit dem Dressing marinieren und dazu servieren.

Vincent Klink am 02. Mai 2019

Gänse-Brust mit Orangen und Zimt

Für 4 Personen

Für die Gänsebrust:

3 Schalotten	1 EL Butterschmalz	2 Gänsebrustfilets mit Haut
Salz	Pfeffer	350 ml Rotwein
1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone	2 EL Rosinen
1 TL gemahlener Zimt	1 TL Mehlbutter	brauner Zucker

Für die Schupfnudeln:

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

Schalotten schälen, fein schneiden, in einem Schmortopf im heißen Butterschmalz anschwitzen. Gänsebrüste kalt abspülen, gründlich trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 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 Gänsebrustfilets zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Dabei sollte immer genügend Wein im Topf sein, evtl. noch etwas Wein nachgießen.

In der Zwischenzeit für die Schupfnudeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Inzwischen für die Sauce die Orange und Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Je $\frac{1}{2}$ TL Schale abreiben.

Dann die Zitrusfrüchte großzügig schälen, dabei die weiße Haut vollständig entfernen. Die Fruchtfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, dann im Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen.

Nach 30 Minuten Schmorzeit Orangen- und Zitronen-Abrieb, Rosinen, Zimt und 1 Msp. grob gemahlener Pfeffer unter den Schmorfond mischen; zugedeckt weitere 15 Minuten köcheln.

Für die Schupfnudeln Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. Heiße Kartoffeln durch eine Presse drücken. Rasch die Eigelbe untermengen. Etwa 50 g Mehl und Koriander untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Schupfnudeln darin einige Minuten ziehen lassen. Aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen.

Prüfen, ob die Gänsebrüste weich gegart sind: Lässt sich eine Fleischgabel leicht aus dem Fleisch ziehen, Gänsebrustfilets aus dem Topf nehmen, ansonsten nochmals ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Den Backofengrill oder Oberhitze des Backofens auf mittlere Stufe vorheizen.

Weich gegarte Filets aus dem Topf heben. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Unter dem heißen Backofengrill knusprig braten.

Den Rotweinfond durch ein feines Sieb passieren, entfetten und nochmals aufkochen. Fond mit Mehlbutter binden.

Die Fruchtfilets unter die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Schupfnudeln darin warm schwenken.

Gänsebrustfilets in Tranchen aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu die Schupfnudeln servieren.

Vincent Klink am 20. Dezember 2018

Gebratene Enten-Brust mit Gewürzmöhren und Polenta

Für 4 Personen

Für die Entenbrust:

4 Entenbrüste à 150 g Salz Pfeffer
1 EL Honig

Für die Möhren:

400 g Möhren 1 Schalotte 4 EL Olivenöl
1 TL Puderzucker 100 ml Gemüsebrühe $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 TL Koriandersamen 1 TL Fenchelsamen 1 EL Sesam
1 TL Honig Salz Pfeffer
4 getrocknete Aprikosen

Für die Polenta:

200 ml Milch 100 ml Kalbsfond 1 EL Butter
100 g Polenta Salz Pfeffer
1 Prise Muskatnuss 1 EL Mascarpone

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Entenbrüste kalt abbrausen und gründlich trocken tupfen. Die Haut der Entenbrüste rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Pfanne erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten in die Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze die Haut knusprig braten. Dann auf die Fleischseite wenden, kurz anbraten und anschließend die Fleischstücke auf einem Gitterrost im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Die Möhren schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Schalottenwürfel, Puderzucker und Möhrenscheiben dazugeben, andünsten und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 6 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit von der Zitrone den Saft auspressen.

Koriander, Fenchel und Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, dann in einen Mörser geben, grob zerstoßen und in eine Schüssel geben.

Zitronensaft, Honig, restliches Olivenöl, Salz und Pfeffer zugeben, alles vermischen und über die Möhren gießen.

Aprikosen in kleine Würfel schneiden und unter die Möhren mischen.

Für die Polenta Milch und Kalbsfond in einen Topf geben und aufkochen.

Butter zugeben und unter ständigem Rühren die Polenta einstreuen. Dann auf kleiner Hitze zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen, dabei immer wieder umrühren. Polenta mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mascarpone unter die Polenta rühren und nochmals abschmecken.

Zum Schluss die Entenbrust auf der Hautseite in einer vorgeheizten Pfanne kross nachbraten, wenden und mit dem Honig glasieren.

Die Entenbrüste in Scheiben schneiden und zusammen mit der Polenta und den Möhren servieren.

Vincent Klink am 16. Januar 2020

Hähnchen-Frikassee

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Freilandhähnchen (1,2 kg)	Salz
1 TL Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt	200 g Langkornreis
200 g kleine Champignons	2 Karotten	200 g Erbsen, TK
1 Zitrone	1 Schalotte	2 EL Butter
1 EL Mehl	50 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Estragon	1 EL Mehlbutter	Pfeffer

Zwiebel schälen und in Achtel schneiden.

Das Hähnchen abspülen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Zwiebel zugeben. Alles zum Kochen bringen und das Hähnchen garkochen (ca. 1 Stunde), anschließend den Topf vom Herd nehmen und das Hähnchen in der Brühe auskühlen lassen.

Dann heraus nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren.

Den Reis in einem Sieb mit lauwarmem Wasser abwaschen und abtropfen lassen. In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen, 1 TL Salz zugeben und den Reis darin bei mittlerer Hitze zugedeckt gar köcheln lassen.

Das Fleisch von den Knochen ablösen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Champignons putzen und in Viertel schneiden.

Karotten schälen, zuerst in Streifen, dann in Rauten schneiden.

Alle vorbereiteten Gemüse, Erbsen und die Pilze in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Schalotte schälen und fein hacken.

Den gegarten Reis in ein Sieb abschütten und warm abbrausen, dann wieder in den Topf geben und einige Minuten abdampfen lassen.

In einem Topf Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Mehl zugeben, verrühren, mit Sahne ablöschen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Mit 1/2 l passierter Geflügelbrühe aufgießen und 8 Minuten köcheln lassen.

Petersilie und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Die Sauce im Topf aufmixen, evtl. mit etwas Mehlbutter noch andicken. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Gemüsestücke, das Hähnchenfleisch und die gehackten Kräuter zugeben und nochmals erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Das Hähnchenfrikassee anrichten, dazu den Reis servieren.

Vincent Klink am 05. April 2018

Hack

Hackfleisch-Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

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

Für den Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl	3 Eier	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	

Für die Füllung:

70 ml Milch	1 Brötchen vom Vortag	2 Zwiebeln
3 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz	250 g Schweinehackfleisch
2 Eier	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran, gerebelt	

Für die geschmälzten Zwiebeln:

2 Zwiebeln	3 EL Butter
------------	-------------

Die Kartoffeln gut waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

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. Tipp: Ist der Teig zu trocken, 1-2 EL Wasser zugeben, ist er zu feucht noch etwas Mehl zugeben.

Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und einweichen (am besten Schüssel mit einem Deckel abdecken).

Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Angeschwitzte Zwiebel zu den eingeweichten Brötchen geben. Hackfleisch, die Hälfte der Eier und Petersilie hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Majoran würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Das restliche Ei verquirlen.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt.

Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt.

In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Maultaschen hineingeben und im leicht köchelnden Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen. Das Kochwasser nicht wegschütten, kurz vor dem Servieren die Maultaschen darin nochmal erwärmen.

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 ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Für die geschmälzten Zwiebeln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.

Die Maultaschen im heißen Salzwasser nochmals erwärmen. Man kann die Maultaschen auch in einem Topf mit heißer Fleischbrühe anwärmen.

Maultaschen in einen tiefen Teller geben und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren. Kartoffelsalat dazu reichen.

Vincent Klink am 29. März 2018

Kalb-Hack-Törtchen mit Schnittlauch-Kartoffeln

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zucchini
4 Scheiben Toastbrot	100 g Sahne	2 Sardellenfilet
2 Schalotten	1 EL Butter	400 g Kalbshackfleisch
1 Ei	1 EL Thymian, gehackt	1 EL Petersilie, gehackt
Pfeffer	1 Prise Muskat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL Olivenöl		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen.

Die Zucchini waschen, trocken reiben und auf der Brotschneidemaschine in dünne lange Scheiben schneiden. Die Scheiben kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

Das Toastbrot entrinden, würfeln und in der Sahne einweichen. Die Sardellenfilets sehr fein klein hacken.

Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten.

Das Toastbrot mit den Sardellen und den gedünsteten Zwiebelwürfeln unter das Hackfleisch mischen.

Das Ei, Thymian und Petersilie hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Metallringe auf das Backblech setzen und mit den Zuchinischeiben auskleiden. Das Kalbsbrät einfüllen und 25 Minuten im Ofen bei 180° backen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, Olivenöl und Schnittlauch zugeben und grob zerdrücken.

Von den Törtchen die Metallringe abziehen, die Törtchen auf Teller geben und mit den Schnittlauchkartoffeln anrichten.

Vincent Klink am 13. September 2018

Königsberger Klopse

Für 4 Personen

80 g Kastenweißbrot	120 g Sahne	2 Schalotten
2 EL Butter	2 eingel. Sardellenfilets	3 Zweige Blattpetersilie
1 Zwiebel	2 Lorbeerblätter	4 Gewürznelken
Salz	500 g Kalbshackfleisch	1 Ei
Pfeffer	1 TL Zucker	1/8 l Weißwein
1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe	1 TL scharfer Senf	1 EL kleine Kapern
1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Mehlbutter	

Die Brotscheiben grob würfeln, ein eine Schüssel geben und die Hälfte der Sahne darüber gießen. Die Schalotten schälen und klein schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Butter schmelzen, die Hälfte der klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen.

Sardellenfilets klein hacken.

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

Die Zwiebel mit einem Lorbeerblatt und zwei Gewürznelken spicken.

In einem Topf reichlich Salzwasser und die gespickte Zwiebel zum Kochen bringen.

Angeschwitzte Schalotten mit Hackfleisch, Sardellen, Ei, Petersilie und dem eingeweichten Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen Klopse formen.

Die Temperatur des kochenden Wassers etwas reduzieren, die Klopse darin ca. 15 Minuten ziehen lassen. (Es sollte nicht mehr Wasser im Topf sein als nötig).

Für die Sauce in einem Topf restliche Butter schmelzen, die restlichen klein geschnittenen Schalotten darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Wein auffüllen und stark einkochen lassen.

Brühe und zusätzlich ca. 150 ml vom Klopsekochfond angießen. Senf und Kapern, 2 Gewürznelken und ein Lorbeerblatt zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Mit Mehlbutter binden. Die Sauce ziemlich dick halten und 5 Minuten kochen.

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

Die Klopse anrichten mit der Sauce übergießen und servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Vincent Klink am 13. Februar 2020

Kürbis-Ragout mit Hackfleisch-Nocken

Für 4 Personen

750 g Hokkaidokürbis	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
2 Zwiebeln	2 EL Olivenöl	1 Peperoni
1 Prise Kardamom	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel (Cumin)	$\frac{1}{2}$ TL Zimtblüten, gemahlen
Salz	Pfeffer	1 l Gemüsebrühe

Für die Hackfleischnocken:

1 Brötchen vom Vortag	50 ml Milch	1 Zwiebel
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	500 g Hackfleisch (gemischt)
2 Eier	Salz	Pfeffer

Kürbis halbieren, putzen, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, gut waschen und fein schneiden. Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf im Olivenöl andünsten.

Peperoni der Länge nach halbieren, putzen und die Kerne austreichen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit in den Topf geben. Möhre und die Hälfte der Kürbiswürfel zugeben. Mit Kardamom, Kreuzkümmel, Zimtblüten etwas Salz und Pfeffer würzen und mit soviel Gemüsebrühe auffüllen, dass das Gemüse gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen für die Hackfleischnocken das Brötchen fein reiben, in eine große Schüssel geben und die Milch darüber gießen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2–3) vorheizen.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebeln, Petersilie, Hackfleisch und Eier zum eingeweichten Brötchen geben und alles gründlich vermischen. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus der Hackmasse Nocken formen, diese aufs Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen.

Restliche Kürbiswürfel und Lauch zum Gemüse geben. Eventuell noch etwas Brühe angießen. Alles weitere ca. 15 Minuten zugedeckt sacht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbisragout gut durchrühren, sodass die länger gegarten Kürbiswürfel zerfallen und dem Gericht eine leichte Bindung geben.

Das Kürbisragout in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Hacknocken darauf setzen und servieren.

Vincent Klink am 29. November 2018

Innereien

Gebratene Kalb-Leber mit glasierten Äpfeln

Für 4 Personen

Für die Leber:

3 rote Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	2 EL Himbeeressig
Salz	Pfeffer	800 g Kalbsleber (Scheiben)
2 EL Butter		

Für die Äpfel:

2 Äpfel (z.B. Boskop)	1 EL Apfelsaft	2 EL Butter
-----------------------	----------------	-------------

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebelringe darin andünsten. Mit Himbeeressig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und sacht köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind, die Flüssigkeit fast eingekocht ist und alles eine sämige Konsistenz hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, gründlich trocken reiben, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in gleichmäßige Spalten schneiden.

Butter und Apfelspalten in die Pfanne geben und andünsten. Mit Apfelsaft ablöschen und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert.

Leberscheiben gründlich kalt waschen, trocken tupfen. Leber mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberscheiben darin unter Wenden rosa braten. Danach salzen.

Die Leber auf vorgewärmte Teller verteilen, Apfelspalten darauf anrichten und die geschmorten Zwiebeln darüber verteilen. Dazu passt sehr gut Kartoffelpüree.

Vincent Klink am 07. Februar 2019

Rind

Piroggen mit dreierlei Füllung

Für 4 Personen

Pirogenteig:

20 g Hefe, frisch	1 EL Zucker	350 g Mehl
1/8 l Milch, zimmerwarm	3 Eier	30 g weiche Butter
1 EL Öl	Salz	

Für die Fleischfüllung:

60 g Weißkohl, geputzt	1 Schalotte	50 g gegarter Rinderbraten
Salz	Pfeffer	

Für die Bete-Pinienkern-Füllung:

30 g Pinienkerne	1 Knolle Rote-Bete	1 Bio-Zitrone
frischer Meerrettich	1 EL Sahne	Salz, Pfeffer

Für die Feta-Füllung:

Olivenöl	1 Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie
Außerdem:	80 g Feta	
	1 Ei	1 TL Milch

Mehl in eine Rührschüssel sieben, in die Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und 2 EL lauwarmes Wasser verrühren. Mit etwa 2 EL Mehl aus der Schüssel unterrühren. Die Vorteigmischung in die Mehlmulde gießen. Mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.

Dann Milch, Eier, Butter, Öl und Salz zum Vorteig in die Schüssel geben. Alles zu einem halbfesten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Diesen Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals durchkneten und zu einer Rolle (Ø ca. 6 cm) formen. In etwa 1 cm starke Scheiben schneiden und jeweils zu Kugeln rollen. Auf mit Backpapier belegtem Blech verteilen und – während die Füllungen vorbereitet wird – zugedeckt nochmals gehen lassen.

Für die Fleischfüllung Weißkohl in sehr feine Würfel schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Rinderbraten ebenfalls fein würfeln.

Fleischwürfel, Weißkohl und Schalotte mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bete-Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl auf mittlerer Stufe rundherum goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Bete-Knollen mit Küchenpapier trockentupfen und in sehr feine Würfel schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Den Meerrettich schälen und sehr fein reiben.

Betewürfel, Zitronenschale, Meerrettich, Pinienkerne und Sahne vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Feta-Füllung Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Petersilie zugeben. Den Fetakäse fein zerbröseln und untermischen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 190 Grad) vorheizen.

Ei und Milch verquirlen. Die vorbereiteten Teigkugeln auf wenig Mehl rund ausrollen. Je 1 TL der unterschiedlichen Füllungen darauf geben. Rand dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Den Teig überklappen, fest drücken. Piroggen auf mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen, mit Rest Eistreiche bepinseln. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen. Noch ofenwarm, aber auch abgekühlt ein Genuss!

Vincent Klink am 14. Juni 2018

Rinder-Roulade mit Sauerkraut-Füllung

Für 4 Personen

Für die Rouladen:

1 kleine Zwiebel	2 EL Butter	150 ml Weißwein
200 g frisches Sauerkraut	5 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt	1 Gewürznelke	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel, fein gehackt
1 TL Zucker	4 Schalotten	60 g Speck, durchwachsen
4 Rinderschnitzel à 160 g	Salz	Pfeffer
2 EL scharfer Senf	2 Gewürzgurken	1 Bund Suppengemüse
1 EL Butterschmalz	500 ml Fleischbrühe	1 TL Mehlbutter

Für den Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln, mehlig	Salz, Muskat	3 EL Butter
--------------------------	--------------	-------------

Für das Sauerkraut die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden.

In einem Topf etwas Butter schmelzen, die Zwiebelstreifen goldgelb darin anschwitzen, mit Weißwein auffüllen. Das Sauerkraut ausdrücken und zugeben.

Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser andrücken und mit Lorbeerblatt, Gewürznelke, Kümmel und Zucker zum Sauerkraut geben. Bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten, zum Schluss noch mal kräftig erhitzen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Tipp: Das Sauerkraut kann auch gut am Vortag vorbereitet werden.

Schalotten schälen, die Hälfte davon fein würfeln. Den Speck ebenfalls in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne restliche Butter schmelzen, Schalotten und Speck darin anschwitzen.

Die Rinderschnitzel so dünn wie möglich plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Speckschalotten und Sauerkraut ebenfalls darauf verteilen. Die Gurke der Länge nach halbieren oder vierteln. Gurkenstreifen auf die Speckschalotten geben, das Fleisch aufrollen und eventuell mit Zahnstochern fixieren.

Die restlichen Schalotten grob würfeln. Das Suppengemüse schälen und würfeln.

Die Rouladen in einem Topf im heißen Butterschmalz rundherum anbraten. Schalotten und Suppengemüse dazugeben und andünsten.

Etwas Brühe angießen, so dass die Rouladen etwa 1 cm hoch in Flüssigkeit schmoren. Die Rouladen zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten schmoren, nach und nach die übrige Brühe angießen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Salzen und kochen, bis alles weich gegart ist.

Die fertig gegarten Rouladen herausnehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, zum Andicken etwas Mehlbutter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abgießen und etwas ausdampfen lassen. Weiche Butter zu den Kartoffeln geben, etwas Muskat darüber reiben und alles mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Rouladen und Sauce anrichten, dazu den Kartoffelstampf reichen.

Vincent Klink am 24. Januar 2019

Sauerbraten

Für 4 Personen

Für die Marinade:

1 Karotte	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
500 ml Weißweinessig	1 l Wasser	1 TL weiße Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	

Für den Sauerbraten:

1,25 kg Rinder-Schmorbraten	4 kleine Zwiebeln	2 Möhren
80 g Knollensellerie	3 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz
1 EL Tomatenmark	Salz	250 ml Wasser
Pfeffer	1 TL Honig	3 EL Speisestärke

Das Fleisch muss 3 Tage marinieren. Für die Marinade Zwiebel und Karotte schälen und grob schneiden. Knoblauch schälen und halbieren.

Essig, 1 l Wasser, Zwiebel, Karotte, Knoblauch, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Gewürznelken in einen Topf geben und aufkochen. Die Marinade etwas abkühlen lassen.

Das Fleisch waschen, abtropfen lassen. In eine Edelstahl- oder PorzellanSchüssel legen. Die Marinade angießen, so dass das Fleisch vollständig damit bedeckt ist. 3 Tage im Kühlschrank marinieren, währenddessen das Bratenstück gelegentlich wenden.

Am Zubereitungstag für den Sauerbraten die Zwiebeln schälen und halbieren. Karotte und Sellerie schälen und in große Würfel schneiden. Thymian abrausen, trocken schütteln.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.

Die Marinade durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auffangen, Gemüse und Gewürze entsorgen.

In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten.

Das Tomatenmark zum Fleisch geben und kurz mitrösten. Karotte, Sellerie und die Zwiebeln hinzufügen und 1 Minute mitdünsten. Den Braten mit der Marinade ablöschen. Mit Salz würzen. Thymianzweige und 250 ml Wasser hinzufügen und alles zugedeckt bei schwacher bis mittlerer Hitze etwa 1,5 Stunden weich schmoren.

Nach Ende der Garzeit den Sauerbraten aus dem Marinaden-Schmorfond nehmen und warm halten.

Die Thymianzweige aus der Sauce herausnehmen. Die Sauce weitere 15 Minuten einköcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Stärke mit 3 EL Wasser verrühren, die Sauce damit binden, kurz köcheln lassen.

Den Sauerbraten in Scheiben schneiden, diese in die Sauce geben und darin etwas ziehen und heiß werden lassen.

Den Braten mit der Sauce und dem Gemüse anrichten. Dazu passen Spätzle oder Knödel.

Vincent Klink am 19. Dezember 2019

Scharfer Rindfleisch-Salat

Für 4 Personen

Für das gekochte Fleisch:

500 g Fleischknochen	½ TL weiße Pfefferkörner	1 kg Siedfleisch (Rinderkeule)
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	Salz

zusätzlich:

1 Mango	1 Karotte	60 g Staudensellerie
1 rote Peperoni	3 Lauchzwiebeln	1 Bio-Zitrone
1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1 Msp. Kardamom	1 TL Korianderkörner
4 EL Olivenöl	Salz	1/2 Bund Koriander

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 2 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Das Fleisch mit Wasser abspülen, in die kochende Flüssigkeit geben und einmal aufkochen. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1,5 Stunden simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen.

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

Das Suppengemüse putzen und würfeln.

Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse und die beiden Zwiebelhälften zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen.

Das gekochte Fleisch aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen. Tipp: Die Brühe durch ein Sieb passieren und am nächsten Tag für eine Suppe verwenden oder einfrieren.

Das ausgekühlte gekochte Fleisch in ca. 5 cm lange und 1 cm breite Streifen oder Würfel schneiden. Tipp: Anstatt gekochtem Fleisch kann man auch kalten Braten verwenden.

Die Mango schälen, in Scheiben vom Kern lösen, dann in Streifen schneiden.

Karotte und Sellerie waschen schälen und in Streifen schneiden. Peperoni waschen, halbieren, das Kerngehäuse austreichen. Peperoni in feine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Fleischstreifen und alles Gemüse in eine Schüssel geben.

Von der Zitrone den Saft auspressen, zum Gemüse geben und untermischen. Pfefferkörner, Kardamom und Korianderkörner fein mörsern.

Öl mit den Gewürzen vermischen und den Rindfleischsalat damit marinieren. Mit Salz abschmecken.

Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und über den Salat streuen. Dazu passt geröstetes Weißbrot.

Vincent Klink am 04. Juli 2019

Schwein

Gefülltes Schweine-Kotelett mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

200 g frischer Blattspinat	200 g Brunnenkresse	2 Schalotten
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	150 g Semmelbrösel	2 Bund gemischte Kräuter
1 Beet Kresse	300 g saure Sahne	100 g Crème-fraîche
1 EL scharfer Senf	2 EL Olivenöl	1 TL Zitronensaft
4 Schweinekoteletts	3 EL Mehl	2 Eier
4 EL Butterschmalz		

Vom Spinat die dicken Stiele entfernen. Spinat waschen, abtropfen lassen. Brunnenkresseblätter abzupfen, gut waschen und abtropfen lassen.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Spinat und Brunnenkresse zugeben und zusammenfallen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, dann alles auf ein Sieb geben, gut ausdrücken. Ca. 1-2 EL Semmelbrösel unter den Spinat- Brunnenkressemix mischen.

Für die Kräutersauce die Kräuter abspülen, trocken schütteln und gemeinsam mit Kresse fein hacken.

Saure Sahne, Crème fraîche, Senf, Öl und Zitronensaft gut vermischen, die gehackten Kräuter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die Fleischseite der Koteletts horizontal mit einem spitzen Messer eine Tasche einschneiden und jeweils etwas Spinatmasse einfüllen.

Gefüllte Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, dieses etwas abklopfen, dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den übrigen Semmelbröseln panieren.

In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Koteletts von beiden Seiten rundum goldbraun braten. Die Kunst ist das relativ dicke Fleisch so langsam zu braten, dass die Panade nicht zu dunkel wird und das Innere des Fleisches gerade durchgebraten ist.

Die Koteletts mit der Kräutersauce anrichten und servieren.

Dazu passen gebratene Kartoffelwürfel.

Vincent Klink am 16. Mai 2019

Geschnetzeltes vom Schweinehals mit Gemüse-Reis

Für 4 Personen

Für den Reis:

1 Schalotte	1 Karotte	1/2 Zucchini
1 Stange Staudensellerie	2 EL Olivenöl	150 g Langkornreis
350 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

2 Frühlingszwiebeln	1/2 rote Chilischote	600 g Schweinehals
Pfeffer	Salz	3 EL Olivenöl
3 EL Sojasauce	1 EL Ketchup	100 ml Tomatensaft

Für den Gemüsereis Schalotte und Karotte schälen und fein würfeln. Zucchini und Staudensellerie abwaschen und ebenfalls fein würfeln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotte und die Gemüswürfel darin anschwitzen.

Den Reis zugeben, mit Brühe auffüllen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist.

In der Zwischenzeit für das Geschnetzelte die Frühlingszwiebeln putzen, das Weiße fein schneiden und das Grün in feine Ringe schneiden.

Chili halbieren, das Kerngehäuse austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken.

Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, reichlich pfeffern und nur mäßig salzen. 7. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl das Fleisch scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Die Pfanne ausreiben und das Weiße der Frühlingszwiebeln mit etwas Olivenöl anschwitzen, Chili zugeben.

Mit Sojasauce ablöschen. Ketchup und Tomatensaft zugeben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen lassen.

Dann das Fleisch wieder zugeben. Das Grün der Frühlingszwiebeln untermischen und abschmecken.

Gemüsereis mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Geschnetzelte mit dem Reis anrichten.

Vincent Klink am 06. Juni 2019

Paprika-Reis-Schweine-Fleisch

Für 4 Personen

600 g Schweinefilet	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Peperoni	2 EL Tomatenmark	2 EL Curry
500 ml Fleischbrühe	200 g Langkornreis	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 EL Butterschmalz	

Das Fleisch trocken tupfen, in 2 cm große Stücke schneiden. Fleischstückchen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Die Fleischstückchen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz warmhalten.

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Restliches Olivenöl im Bratfett erhitzen. Die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch zugeben. Peperoni, Tomatenmark und Curry untermischen.

Die Brühe angießen und aufkochen lassen. Den Reis unter Rühren einstreuen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in Butterschmalz die Paprikawürfel kurz anbraten.

Sobald der Reis weich und die Brühe eingekocht ist, die Fleischwürfel und Paprika untermischen und alles noch weitere ca. 5 Minuten sacht garen.

Das Reisfleisch abschmecken und anrichten.

Vincent Klink am 01. November 2018

Schaschlik mit Paprika-Soße

Für 4 Personen

Für die Beilage:

700 g Kartoffeln, festk. Salz 2 EL Butterschmalz

Für die Schaschlikspieße:

2 Zwiebel Salz 1 rote Paprika

700 g Schweinenacken Pfeffer 2 EL Butterschmalz

Curry

Für die Sauce:

1 Zwiebel 1 rote Paprika 1 gelbe Paprika

1 rote Chilischote 1 EL Butterschmalz 2 EL Tomatenmark

2 TL Paprikapulver 300 ml Gemüsebrühe Salz

Pfeffer 1 Prise Zucker

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für die Schaschlikspieße die Zwiebel schälen, vierteln, entblättern und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Paprika halbieren, entkernen und in 2 cm große Rauten schneiden.

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zwiebel und Paprika abwechselnd auf 4 Spieße stecken.

Für die Sauce Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprikaschoten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und grob würfeln.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen, gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen, dann Tomatenmark, Paprika und Chilischote zugeben und kurz anbraten. Paprikapulver untermischen und mit Brühe ablöschen, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprikasauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Spieße langsam von allen Seiten darin braten. Mit einer Prise Curry würzen.

Dann die Spieße in die Paprikasauce legen und noch 5 Minuten ziehen lassen.

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

Schaschlik mit der Sauce und den Kartoffelspalten servieren.

Vincent Klink am 20. Juni 2019

Schweine-Filet-Spieß mit Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

Für die Spieße:

4 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
80 g roh geräucherter Speck	450 g Schweinefilet	Salz
Pfeffer	1 EL scharfer Senf	4 Schaschlikspieße
20 ml Cognac	20 ml Madeira	30 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	400 ml Geflügelbrühe	50 g Crème-fraîche
50 g Sahne	3 EL grüner Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
--------------	---------------	---------------

Die Schalotten schälen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte der Schalotten darin glasig anschwitzen.

Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Speck in 1/2 cm dicke Scheiben, dann quer in 3 cm breite Streifen schneiden.

Schweinefilet in 4 cm große Würfel schneiden.

Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und in den Petersilienschalotten wenden. Dann die Fleischwürfel abwechselnd mit den Speckstreifen auf die Schaschlikspieße (pro Person 1 Spieß) aufstecken.

Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel bei mittlerer Temperatur ca. 15 Minuten garen, mit Salz und Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Spieße darin von allen Seiten kräftig anbraten, dann einen Deckel auf die Pfanne geben, diese vom Herd nehmen und das Fleisch ziehen lassen.

Für die Sauce in einer Sauteuse restliches Olivenöl erhitzen und die restlichen Schalotten darin anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Dann Geflügelbrühe zugeben und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Den Bratensaft, der sich in der Fleischpfanne gebildet, zur Sauce gießen

Unter die Pfeffersauce Creme fraiche und Sahne rühren, grünen Pfeffer zugeben und abschmecken.

Die Spieße in der Sauce nochmals aufwärmen und anrichten. Dazu die gebratenen Kartoffelwürfel servieren.

Vincent Klink am 01. März 2018

Schweine-Kotelett mit Gurken-Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, festk.	1 Salatgurke	250 ml kräftige Fleischbrühe
1 TL scharfer Senf	1 Msp. Curry	Salz, Pfeffer
3 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel

Für die Koteletts:

1 EL getr. Thymian	100 g feine Semmelbrösel	4 Schweinekoteletts à ca. 230 g
Salz, Pfeffer	3 EL Mehl	3 Eier
6 EL Butterschmalz		

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

Die Gurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke fein hobeln. Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Kartoffeln und Gurken in eine Schüssel geben. Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen.

Den Kartoffel-Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Getrockneten Thymian im Mörser fein zerreiben und mit den Semmelbröseln auf einem Teller vermischen.

Die Koteletts kalt abwaschen, trocken tupfen und gleichmäßig flach klopfen.

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Koteletts dann durchs verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln wenden und rundum panieren.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin bei schwacher bis mittlerer Hitze von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun braten. Die Kunst ist es, das relativ dicke Fleisch so langsam zu braten, dass die Panade nicht zu dunkel wird und das Innere des Koteletts noch zartrosa ist.

Die Zwiebel schälen, auf einem feinen Hobel zum Kartoffel-Gurkensalat hobeln und untermischen. Salat nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Koteletts und Kartoffelsalat anrichten.

Vincent Klink am 24. Mai 2018

Suppen

Frühlingskräuter-Suppe mit Grieß-Klößchen

Für 4 Personen

Für die Klößchen:

250 ml Milch	60 g Butter	80 g Hartweizengrieß
2 Eier	Salz	Pfeffer

Für die Suppe:

3 Blätter Bärlauch	1/2 Bund Brunnenkresse	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Sauerampfer	3 Frühlingszwiebeln	2 EL Butter
1 l Gemüsebrühe	1 EL Mehl	150 g Sahne
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Klößchen die Milch in einem Topf aufkochen, Butter darin schmelzen und den Grieß einrühren, bis die Masse recht dick wird und fast am Topfboden anbrennt.

In eine Schüssel umfüllen, Eier schnell unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Einen Topf mit Salzwasser aufkochen.

Aus der Grießmasse kleine Klößchen formen und diese im siedenden Salzwasser (oder Gemüsebrühe) ca. 8 Minuten sanft garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Suppe die Kräuter abbrausen, trocken schütteln. Die Blättchen der Brunnenkresse und der Petersilie abzupfen, vom Sauerampfer die Stiele entfernen. Alle Kräuterblättchen, Sauerampfer und Bärlauch fein schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen und putzen, die hellen Abschnitte fein hacken, das Grüne davon in Röllchen schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, die hellen Frühlingszwiebelabschnitte zugeben und glasig anschwitzen, die geschnittenen Kräuter zugeben und kurz andünsten. Die Brühe angießen und aufkochen lassen.

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

Das verquirlte Mehl in die kochende Suppe geben und unter Rühren die Suppe leicht binden.

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

Vincent Klink am 19. April 2018

Gaisburger Marsch

Für 4 Personen

2 Zwiebeln	500 g Suppenfleisch	250 g Mehl
3 Eier	Salz	4 Kartoffeln
2 Karotten	1 große Petersilienwurzel	80 g Sellerie
5 Pfefferkörner	1 Prise Muskat	1 Stange Lauch
Pfeffer	2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch

Eine Zwiebel mit der Schale halbieren, in einer Pfanne ohne Fett auf den Schnittstellen dunkel rösten.

Das Fleisch in einen Topf mit ca. 2 Liter ungesalzenem Wasser geben und aufkochen, die angerösteten Zwiebelhälften dazu geben. Dann die Hitze reduzieren und das Fleisch sanft ca. 1 Stunde köcheln lassen. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

In der Zwischenzeit für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Falls der Teig zu trocken ist, noch etwas Wasser dazugeben. Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz in das kochende Wasser tauchen und ca. 2 EL Teig darauf streichen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser schöpfen, kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und anschließend abseihen. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weich kochen.

Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Gemüswürfel, Pfefferkörner und Muskat mit in den Fleischtopf geben. Alles ca. 30 Minuten weiter köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist.

Den Lauch waschen, putzen, in Ringe schneiden und die letzten fünf Minuten in der Fleischbrühe mit kochen.

Das Fleisch und die Gemüswürfel aus der Brühe nehmen. Die Brühe passieren, 1 Liter davon wieder aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelstreifen darin goldbraun anschwitzen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das Fleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Spätzle, Gemüswürfel, Kartoffeln und Fleisch in eine Suppenterrine geben, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und den Eintopf mit den geschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch garnieren.

Vincent Klink am 21. März 2019

Hühner-Curry-Suppe

Für 4 Personen

Hähnchenfleisch, Fond:

1 Hähnchen (ca. 1,2 kg) Salz 1 Bund Suppengemüse
Butter

Für die Suppe:

2 Zwiebeln 1 Stück frischer Ingwer 2 Möhren
1 rote Chilischote 1 EL Mehl 1,5 TL Currypulver
2 Äpfel 250 ml Kokosmilch (Dose) Salz
Pfeffer 4 EL geröst., gesalz. Erdnusskerne Petersilie
frischer Koriander

Fleisch kalt abspülen, abtropfen lassen und in einen großen Suppentopf geben. Wasser angießen, sodass das Huhn großzügig bedeckt ist. Ca. 2 TL Salz zugeben.

Suppengemüse putzen, grob würfeln und zugeben. Alles aufkochen und sacht köcheln garen, bis das Hähnchenfleisch gar ist.

Fleisch aus dem Fond heben, etwas abkühlen lassen.

Währenddessen den Suppenfond durch ein feines Sieb in einen Suppentopf passieren. Davon 5–6 EL abnehmen, abkühlen lassen. Den übrigen Fond offen auf etwa 800 ml einkochen.

Inzwischen Zwiebeln und Ingwer schälen und fein würfeln. Möhren putzen, schälen und in Würfel schneiden. Chili putzen, entkernen, abspülen und in Ringe schneiden.

Abgekühlte Brühe und Mehl glatt verrühren. Unter den Suppenfond quirlen und unter Rühren aufkochen lassen.

Dann vorbereitete Zwiebel-, Möhren- und Ingwerwürfel, Chiliringe und Currypulver einrühren und bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 15 Minuten sacht köcheln lassen.

Inzwischen das Hähnchenfleisch von Haut und Knochen lösen.

Die Äpfel waschen, trocken reiben, halbieren und entsteinen. Apfelhälften in Würfel schneiden.

Die Kokosmilch kurz vor Ende der Garzeit zur Suppe gießen und wieder aufkochen.

Apfelwürfel einrühren. Die Suppe mit Pfeffer, Salz und Curry abschmecken.

Hähnchenfleisch mit den Händen fein zerzupfen (pullen).

Butter in einer Pfanne erhitzen, das Hähnchenfleisch darin kurz anbraten.

Erdnüsse grob hacken.

Suppe nochmals abschmecken, mit Hähnchenfleisch und Erdnüssen in vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten.

Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln, grob hacken und überstreuen.

Vincent Klink am 27. Dezember 2018

Kalte Beeren-Suppe mit Joghurt-Mousse und Honig-Mandeln

Für 4 Personen

Für die Beerensuppe:

1 kg gemischte Sommerbeeren 1 Zitrone 6 EL Zucker
2 Orangen 3 TL Speisestärke

Für die Mousse:

6 Blatt Gelatine 1 Bio-Zitrone 1 Vanilleschote
600 g Joghurt 60 g Puderzucker 250 g Sahne

Für die Honigmandeln:

4 EL Mandelstifte 2 TL Honig

Mousse und Beerensuppe müssen mindestens 4 Stunden durchkühlen! Die Beeren abspülen, putzen und gut abtropfen lassen.

800 g Beeren pürieren und das Mark durch ein feines Sieb streichen.

Von der Zitrone den Saft auspressen und mit dem Beerenmark und 4 EL Zucker in einen Topf geben. Alles aufkochen.

Von den Orangen den Saft auspressen und mit der Speisestärke vermischen. Unter die Beerensuppe rühren und einmal aufkochen lassen.

Die restlichen Beeren untermischen, nochmals kurz aufkochen lassen. Mit weiterem Zucker nach Geschmack süßen und die Suppe kalt stellen und gut durchkühlen lassen.

Für die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Zitrone heiß abspülen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Die Zitrone auspressen.

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer auskratzen.

Joghurt mit Puderzucker, Vanillemark und etwas Zitronenschale gut verrühren.

Übrigen Zitronensaft in einem Topf erwärmen. Die Gelatine ausdrücken unter Rühren mit warmen Saft schmelzen. Topf vom Herd nehmen, 3 EL der Joghurtmasse unter die Gelatine-Mischung rühren. Dann alles unter die restliche Joghurtmasse mixen. Nach Belieben mit zusätzlichem Zucker abschmecken.

Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Mousse in eine Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Für die Honigmandeln in einer Pfanne ohne Fett die Mandelstifte anrösten. Honig zugeben und alles gut durchschwenken.

Die gut durchgekühlte Beerensuppe in tiefen Tellern anrichten. Von der Mousse mit einem Esslöffel Nocken abstechen, auf der Suppe anrichten. Mit den Honigmandeln bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 02. August 2018

Kartoffel-Suppe mit Speck-Stippe und Apfel-Röstbrot

Für 4 Personen

Für die Suppe:

600 g Kartoffeln, mehligk.	1 Karotte	1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	800 ml Gemüsebrühe
80 g Sahne	Salz, Pfeffer	Muskatnuss

Für das Apfelröstbrot:

2 Äpfel (Boskop)	1 EL Butter	100 ml Apfelsaft
Salz	Pfeffer	80 g Bauernbrot (Scheiben)
1 EL Olivenöl		

Für die Speckstippe:

100 g Bauchspeck	1 Schalotte	3 Stiele Majoran
3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Butter	

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Karotte und Petersilienwurzel schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Karotte, Petersilienwurzel und die Kartoffeln zugeben, mit Gemüsebrühe auffüllen und die Gemüswürfel weichkochen (ca. 15-20 Minuten).

In der Zwischenzeit für das Apfelröstbrot die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Apfelwürfel darin bei mittlerer Hitze weich schmoren. Mit Apfelsaft ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Speck fein würfeln. Schalotte schälen und fein schneiden. Majoran und Petersilie abrausen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Speckwürfel darin knusprig braten. Schalotten zugeben und kurz mitbraten. Zuletzt die Kräuter untermischen.

Mit einem Kartoffelstampfer die Apfelmasse zerdrücken und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben von beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln und in einer Pfanne rösten.

Die Kartoffelsuppe fein pürieren. Sahne untermischen, aufkochen und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Apfelmasse auf die gerösteten Brotscheiben streichen.

Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, jeweils etwas Speckstippe darauf geben und mit dem Apfelröstbrot servieren.

Vincent Klink am 09. Januar 2020

Vegetarisch

Blini mit Rote Bete-Ragout

Für 4 Personen

Für die Blinis:

20 g frische Hefe	200 ml Milch	3 Eier
125 g Buchweizenmehl	125 g Weizenmehl	Salz
1 Prise Zucker	100 ml Mineralwasser	2 EL Butterschmalz

Für das Rote Bete-Ragout:

500 g Rote Bete	2 Schalotten	2 EL Butter
500 ml Gemüsebrühe	3 Lauchzwiebeln	2 Äpfel (Boskop)
2 TL Honig	1 TL Mehlbutter	Pfeffer
frischer Meerrettich	4 EL Crème-fraîche	

Für die Blini die Hefe in der handwarm erwärmten Milch auflösen.

Eier trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Beide Sorten Mehl in eine Schüssel füllen. Eine Prise Salz und Zucker darüber streuen, Eigelbe und Hefemilch dazugeben. Zu einem glatten Teig rühren und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Rote Bete schälen, vierteln oder würfeln.

Schalotten schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, 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.

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Äpfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden.

Apfelwürfel und Honig zur Rote Bete geben und alles noch weitere ca. 2 Minuten köcheln lassen. Das Rote Bete Ragout mit Mehlbutter binden, die Lauchzwiebeln untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Eiweiß zu einem lockeren Eischnee schlagen und unter den geruhten Teig heben. Dann soviel Mineralwasser untermischen, bis ein dickflüssiger Teig entsteht.

In einer Pfanne Butterschmalz portionsweise erhitzen. Teig in kleinen Häufchen (je ca. 2 EL) in die Pfanne geben und im heißen Fett von beiden Seiten zu goldbraunen Blini ausbacken.

Den Meerrettich schälen und direkt vor dem Servieren frisch über das Ragout reiben. Das Rote Bete-Ragout auf vorgewärmten Tellern anrichten, je einen Klecks Crème fraîche darauf geben und die Blini dazu reichen.

Vincent Klink am 14. Februar 2019

Gemüse-Curry mit Nuss-Reis

Für 4 Personen

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	150 g Langkornreis
450 ml Gemüsebrühe	2 getrock. Aprikosen	1 Mango
400 g Karotten	1 Zwiebel	1 Peperoni
1 Stück frischer Ingwer	500 g Brokkoli	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Currypulver	1 TL rote Currypaste	350 ml Kokosmilch, ungesüßt
½ Bund Lauchzwiebeln	3 EL Haselnüsse	2 EL Mandelblättchen
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Schalotte schälen und fein würfeln. In einem Topf in 1 EL heißem Olivenöl anschwitzen. Reis dazugeben und Brühe angießen. Alles aufkochen und den Reis

20 Minuten köcheln lassen. Dabei immer mal wieder umrühren.

Währenddessen getrocknete Aprikosen fein hacken.

Mango und Karotten schälen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken.

Ingwer schälen und fein schneiden. Brokkoli putzen, in kleine Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Stiele schälen und fein schneiden.

In einem Topf das Sonnenblumenöl erhitzen. Currypulver und die Currypaste zugeben und unter Rühren anrösten.

Peperoni und Ingwer zugeben und kurz anschwitzen. Dann Karotten zugeben, kurz anschwenken und mit der Kokosmilch ablöschen. Ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Dann Brokkoli zugeben und weitere 4 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse mit noch leichtem Biss gegart ist.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Haselnüsse hacken, mit Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben.

Sobald der Reis gar ist und die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat, Nüsse, Mandeln und Aprikosen untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mangowürfel unter das Curry mischen und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Gemüsecurry und Reis anrichten. Mit Lauchzwiebelringen bestreut servieren.

Vincent Klink am 07. November 2019

Grüne Soße mit pochierten Eiern und Pellkartoffeln

Für 4 Personen

1,5 kg festk. Kartoffeln	Salz	2 hartgekochte Eier
1 Zitrone	1 EL scharfer Senf	2 EL Speiseöl
200 g saure Sahne	200 g Schmand	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund gemischte Kräuter	1 EL Weißweinessig
4 frische Eier		

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.

Die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen. Das Eiweiß fein würfeln. Eigelbe durch ein feines Sieb streichen. Von der Zitrone den Saft auspressen Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen.

Kräuter sehr fein schneiden und unter die angerührte Sauce mischen.

Das fein gewürfelte Eiweiß unterheben.

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

Für die pochierten Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen.

Essig zugeben.

Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen.

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen. Dann nach und nach ins kochende Wasser gleiten lassen. Eier bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Pochierte Eier aus dem Kochwasser heben. In eine Schale mit warmem Wasser geben und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.

Eier gut abtropfen lassen und mit Kartoffeln und Kräutersauce servieren.

Vincent Klink am 26. März 2020

Kaiserschmarrn mit Kompott von getrockneten Früchten

Für 4 Personen

Für das Kompott:

1 TL Speisestärke	$\frac{1}{4}$ l Portwein	1 EL Zucker
1 Gewürznelke	1 TL Zitronen-Abrieb	1 TL Korianderkörner
80 g Dörrzwetschgen	80 g getr. Aprikosen	40 g getr. Feigen

Für den Kaiserschmarren:

20 g Mandelblättchen	3 Eier	250 g Mehl
250 ml Milch	125 ml Sahne	1 Prise Salz
1 TL flüssige Butter	2 EL Zucker	3 EL Butter

Puderzucker

Die Stärke in 2 EL Portwein auflösen. Restlichen Portwein mit Zucker, Gewürznelke, Zitronenabrieb und Koriander aufkochen.

Zwetschgen, Aprikosen und Feigen zum kochenden Portwein geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Dann 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 25. Januar 2018

Kartoffel-Taschen mit Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Kartoffeltaschen:

800 g Kartoffeln, mehlig	2 Zweige Rosmarin	1 Zwiebel
1 EL Olivenöl	1 EL Rosinen	4 EL Mandeln
300 g Ziegenfrischkäse	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Scheiben Kastenweißbrot	3 EL Kartoffelstärke
3 Eigelb	Muskatnuss	

Für das Kohlrabigemüse:

600 g Kohlrabi	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne
Salz	Pfeffer	1 EL scharfer Senf

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kartoffeln waschen und im Backofen bei 180 Grad ca. 1 Stunde garen.

In der Zwischenzeit Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein hacken.

Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Rosmarin zugeben und die Pfanne vom Herd ziehen.

Die Rosinen und Mandeln fein hacken und mit dem Frischkäse unter die Zwiebeln mischen, die Masse mit Salz abschmecken.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden.

Weißbrot mit Schnittlauch und Petersilie in einem Cutter fein zermahlen.

Kohlrabi schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln.

In einem Topf Butter erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Kohlrabi zugeben und mit Brühe und Sahne ablöschen. Solange einkochen, bis der Kohlrabi gar ist und eine sämige Sauce entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Kartoffeln aus der Schale kratzen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Kartoffeln mit Kartoffelstärke und Eigelben mischen. Kartoffelmasse mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Kartoffelmasse auf einer bemehlten Fläche mit dem Nudelholz ausrollen und in 7 cm große Quadrate schneiden.

Auf die Hälfte der Quadrate die vorbereitete Frischkäsemasse darauf geben, mit den restlichen Quadraten abdecken, die Ränder gut andrücken.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun braten.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Kräuterbrösel darin kurz anrösten.

Kurz vor dem Servieren den Senf unter das Kohlrabigemüse rühren.

Gebratene Kartoffeltaschen mit den Kräuter-Brotbröseln bestreuen und dem Kohlrabigemüse anrichten.

Vincent Klink am 29. August 2019

Kräuter-Pfannkuchen mit Lauchgemüse

Für 4 Personen

1/2 Bund Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie	6 Eier
250 g Mehl	200 ml Milch	Mineralwasser
80 g Parmesan	Salz	Pfeffer
Butterschmalz	300 g Lauch	150 ml Gemüsebrühe
70 ml Sahne	Muskatnuss	

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Eier trennen. Eigelbe mit Mehl und Milch vermischen und so viel Mineralwasser zugeben, dass ein leicht flüssiger Teig entsteht. Kurz quellen lassen.

In der Zwischenzeit den Parmesan fein reiben.

Eiweiß zu steifem Schnee aufschlagen. Zunächst Parmesan, dann Eischnee vorsichtig portionsweise unter den Teig heben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne portionsweise erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach Pfannkuchen ausbacken. Pfannkuchen im Backofen bei 60 Grad warmstellen.

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

Etwas Butterschmalz in einer weiteren, großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lauchgemüse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Die Pfannkuchen auf vorgewärmten Tellern anrichten und das Lauchgemüse dazu reichen.

Vincent Klink am 04. Oktober 2018

Nudel- Auflauf mit warmem Gemüse- Salat

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

300 g Makkaroni	Salz	3 Frühlingszwiebeln
1/2 Bund glatte Petersilie	4 getr. Öl-Tomaten	1 EL Olivenöl
100 ml Sahne	200 ml Milch	2 Eier
Pfeffer	150 g Bergkäse	1 EL Butter

Für den Gemüsesalat:

1 Karotte	1 Petersilienwurzel	100 g Sellerie
1 Pastinake	1 kleine Zwiebel	1 Bio-Zitrone
1 rote Peperoni	3 EL Olivenöl	Zucker
2 TL Sojasauce	Salz	Pfeffer

Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, dann abschütten und gut abtropfen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße der Zwiebeln fein schneiden, das Grüne in feine Ringe schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Getrocknete Tomaten fein hacken.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln darin anschwitzen. Das Grün zugeben, einmal durch schwenken. Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Sahne, Milch und Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Bergkäse fein reiben. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Nudeln, Zwiebelmasse und getrocknete Tomaten mischen und in die Auflaufform füllen. Die Milch-Sahne-Mischung darüber gießen und den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Karotte, Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinake und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden (ca. 5 mm fein).

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

Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl Zwiebel und Gemüsestreifen anbraten, mit 1 EL Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Peperoni zugeben, mit etwas Zitronensaft ablöschen und ca. 5 Minuten in der Pfanne schwenken.

Dann mit der Sojasauce ablöschen, etwas Zitronenschale untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Auflauf vor dem Servieren kurz ruhen lassen. In Portionen teilen und mit dem noch warmen Gemüsesalat auf Tellern anrichten.

Vincent Klink am 03. Mai 2018

Pfannkuchen mit Pilzfüllung und Endivien-Salat

Für 4 Personen

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 Pfannkuchen:

250 g Mehl	350 ml Milch	3 Eier
Salz	1 EL flüssige Butter	Butterschmalz

Für die Pilze:

300 g Speisepilze	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g Butter	Salz	Pfeffer
300 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	200 g Sahne
3 Zweige Liebstöckel	3 Zweige glatte Petersilie	

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

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. 4. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken.

Die gebackenen Pfannkuchen im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

In einer Sauteuse Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig andünsten. Knoblauch und die Pilze zugeben und alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Stärke mit 1 EL Wasser glatt verrühren, unter die Pilze mischen, sacht köchelnd leicht abbinden lassen.

Liebstöckel und Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Sahne halbfest aufschlagen und zu den Pilzen geben, die Kräuter untermischen.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Den Salat mit dem Dressing anmachen und den Schnittlauch untermischen

Die Pfannkuchen mit dem Pilzragout füllen und servieren. Dazu den Salat reichen.

Vincent Klink am 12. September 2019

Rosenkohl-Ragout mit Schupfnudeln

Für 4 Personen

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	4 Eigelb
100 g Mehl	Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butter		

Für das Rosenkohlragout:

800 g Rosenkohl	Salz	2 Schalotten
1 EL Butterschmalz	1 TL Mehl	150 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
1 Prise Muskat	60 g Bergkäse	

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann im Topf auf die noch heiße Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen.

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

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

Rosenkohl putzen, die äußeren, beschädigten Blätter entfernen. Den Strunkansatz kreuzweise einschneiden und die Röschen im kochenden Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Rosenkohl abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und würfeln.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Schalotten darin anschwitzen. Rosenkohl zugeben, mit Mehl bestäuben und kurz anschwitzen.

Unter Rühren mit Sahne, Milch und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und kurz leicht köcheln lassen. Rosenkohlragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schupfnudeln darin rundum warm schwenken.

Käse grob reiben.

Schupfnudeln mit Rosenkohlragout anrichten, mit Käse bestreuen und servieren.

Vincent Klink am 05. Dezember 2019

Schwäbische Laubfrösche mit Pastinaken gefüllt

Für 4 Personen

Für die Laubfrösche:

2 Zwiebeln	4 mittelgroße Pastinaken	2 EL Butter
1 l Gemüsebrühe	200 g Sahne	60 g Parmesan
1 Stiel Thymian	2 Eigelb	Meersalz
Pfeffer	Muskatnuss	1 Brötchen vom Vortag
8 große Mangoldblätter	3 EL Butterschmalz	

Für die Sauce Hollandaise:

100 g Butter	200 ml Weißwein	2 EL Apfelessig
4 Eigelb	Salz	Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Pastinaken putzen, schälen und in kleine Würfelchen schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Pastinakenwürfel zu den Zwiebeln geben und mit andünsten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles zugedeckt sacht weichkochen.

Die Pastinakenwürfel abtropfen lassen und die Brühe auffangen. Brühe anderweitig, z. B. für eine Suppe, verwenden.

Die weich gegarteten Pastinakenwürfel und Sahne in einem Topf aufkochen. Parmesan fein reiben, einrühren und alles offen sämig einkochen.

Pastinakenmischung in einen Mixer geben und fein mixen oder mit dem Pürierstab fein zerkleinern.

Pastinakenpüree in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Thymian abspülen, trocken schütteln abzupfen und fein hacken.

Thymian, Eigelbe, Salz, Pfeffer und Muskat unter das Pastinakenpüree mischen.

Das Brötchen fein reiben und sieben. Soviel Semmelbrösel unter die Pastinakenmasse mischen, dass diese dicklich wird.

Mangoldblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, sodass sie bissfest, aber weich genug zum Füllen sind. Mangold in eisgekühltem Wasser abschrecken, dann gut abtropfen lassen.

Die Blätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Jeweils etwas Pastinakenfüllung in die Mitte setzen. Zu Päckchen falten.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Die „Laubfrösche“ mit der Naht nach unten einlegen. Bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt etwa 3 Minuten sacht braten. Die Päckchen dann wenden und weitere 3 Minuten zugedeckt fertig braten.

Währenddessen für die Sauce Hollandaise die Butter in einem Topf sacht bräunen, leicht abkühlen lassen.

Weißwein, Essig und Eigelbe in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse zu binden anfängt.

Dann den Kessel vom Wasserbad nehmen. Die flüssige braune Butter nach und nach mit einem Schneebesen kräftig unter die Eigelbmasse schlagen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Laubfrösche und Sauce Hollandaise sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Vincent Klink am 04. April 2019

Sommer-Strudel mit Zitronen-Joghurt

Für 4 Personen

Für den Strudelteig:

500 g Weizenmehl (550)	50 ml Speiseöl	1 Ei
1 Prise Salz	200 ml kaltes Wasser	

Für die Füllung:

600 g Spitzkohl	1 Zwiebel	3 Zweige Thymian
1 Bund glatte Petersilie	50 g Pecorino	3 EL Butterschmalz
Pfeffer	1 Prise Muskat	2 EL Semmelbrösel
60 g Butter	1 Ei	

Für den Dip:

1 Bio-Zitrone	400 g türk. Joghurt (10%)	1/2 rote Chilischote
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Der Strudelteig sollte über Nacht ruhen.

Für den Teig Mehl, Speiseöl, Ei, Salz und Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knet-hacken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. (Der Teig sollte nicht zu lange gerührt werden, er darf nicht zu warm werden!)

Den glatten Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt (oder in Frischhaltefolie eingepackt) eine Nacht im Kühlschrank ruhenlassen.

Für die Strudelfüllung Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen. Dann den Kohl sehr fein schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Thymian und Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Pecorino fein reiben.

In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz Zwiebel und Kohlstreifen gut anbraten. Thymian untermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen, Petersilie, Semmelbrösel und Pecorino untermischen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3 vorheizen).

Den Strudelteig ausrollen dann auf ein großes Küchentuch legen und vorsichtig aus der Mitte heraus möglichst dünn ausziehen.

Die Ränder des ausgerollten Strudelteigs mit verquirltem Ei bestreichen und die Kohlmasse aufstreichen, dabei ringsherum 2 cm frei lassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches einrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und dünn mit flüssiger Butter bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Für den Zitronenjoghurt die Zitrone heiß abwaschen. Etwas Schale abreiben und unter den Joghurt rühren. Zitronensaft auspressen und mit dem Olivenöl zum Joghurt geben.

Chili waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili fein schneiden. Chili unter den Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt bis zum Servieren kalt stellen.

Den gebackenen Strudel aufschneiden und mit den Zitronenjoghurt servieren.

Vincent Klink am 01. August 2019

Spaghetti mit Kräuter-Pesto, gebratene Frühlingszwiebeln

Für 4 Personen

1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	40 g Pinienkerne	120 ml Olivenöl, kalt gepresst
Salz	Pfeffer	500 g Spaghetti
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Für das Pesto Basilikum und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Knoblauch schälen und grob schneiden. Parmesan fein reiben.

Pinienkerne, Kräuter, Knoblauch und etwas Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach das übrige Olivenöl untermixen.

Parmesan unterrühren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Topf ca. 2 l Wasser aufkochen und salzen. Spaghetti ins kochende Salzwasser geben.

Unter gelegentlichem Rühren 8-10 Minuten sprudelnd kochen.

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, davon die Teile mit dem weißen Zwiebelanteil der Länge nach halbieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin goldbraun anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Spaghetti abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas vom Kochwasser auffangen.

Das Pesto mit etwas Kochwasser nach Bedarf flüssiger rühren.

Spaghetti wieder in den Kochtopf oder eine große Schüssel geben, Pesto zugeben und alles durchschwenken.

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen, die gebratenen Frühlingszwiebeln darum anrichten und servieren.

Vincent Klink am 05. März 2020

Spitzkohl-Salat mit gebratenem Käsebrot

Für 4 Personen

Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl	3 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone	2 TL eingelegte Kapern	1/2 TL Korianderkörner
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Für das Käsebrot:

1 EL Butterschmalz	4 Scheiben Roggenmischbrot	1 Knoblauchzehe
8 dünne Scheiben Bergkäse	Pfeffer	

Vom Kohl die äußeren eventuell welken Blätter entfernen. Den Kohlkopf halbieren, dann den Strunk ausschneiden. Kohl auf einer stabilen Küchenreibe in feinste Streifen schneiden bzw. hobeln.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Kohlstreifen darin 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. Zitrone halbieren und auspressen.

Die Kapern abtropfen lassen und fein hacken.

Korianderkörner im Mörser zerstoßen.

Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Kapern, Zitronenschale und Schnittlauch zu den Kohlstreifen, geben und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker und Koriander abschmecken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben darin von beiden Seiten rösten. Außen sollten sie knusprig, innen warm sein.

Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Von der Knoblauchzehe eine Spitze abschneiden. Brotscheiben mit der Schnittstelle der Knoblauchzehen abreiben.

Die Käsescheiben entrinden. Brote mit dem Käse belegen. Kurz im heißen Backofen schmelzen lassen.

Käsebrote auf Teller verteilen, etwas Pfeffer frisch darüber mahlen. Den Salat dazu anrichten.

Vincent Klink am 23. August 2018

Topfen-Knödel mit Ananas-Kompott

Für 4 Personen

Für die Topfenknödel:

600 g Magerquark	300 g Weißbrot ohne Rinde	120 g Butter
100 g Puderzucker	3 Eier	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb
500 ml Milch	3 EL Zucker	1 Vanilleschote

Für das Ananaskompott:

500 g frische Ananas 30 g Zucker

Für die Bröselmelze:

2 EL Zucker 3 EL Butter 3 EL Semmelbrösel

Den Quark gut abtropfen lassen. Das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde vom Weißbrot kann in einem Cutter zu Bröseln zerkleinert werden, diese können später für die Bröselmelze verwendet werden.

Butter mit Puderzucker, Eiern und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel abdecken und die Masse im Kühlschrank mindestens 40 Minuten quellen lassen.

Für das Ananaskompott Ananas schälen, halbieren und den harten Strunk entfernen. Fruchtfleisch zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Würfel schneiden. In einem Topf den Zucker goldgelb karamellisieren. 80 ml Wasser angießen und den Karamell unter Rühren wieder lösen. Ananaswürfel zugeben ca. 8 Minuten leicht köcheln lassen. Dann das Kompott abkühlen lassen. Zum Garen der Topfenknödel Milch mit Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und alles aufkochen.

Aus der Quarkmasse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und diese in der siedenden Vanillemilch ca. 15 Minuten sacht pochieren.

Für die Schmelze in einer Pfanne Zucker schmelzen, Butter einrühren und die Semmelbrösel darin wenden.

Die Knödel abtropfen lassen, anrichten. Geröstete Semmelbrösel darauf geben und das Ananaskompott dazu servieren.

Vincent Klink am 10. Januar 2019

Wild

Reh-Geschnetzeltes mit Brezen-Knödel

Für 4 Personen

Für die Knödel:

3 Laugenbrezeln vom Vortag	150 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Schalotte	1 EL Butter	Salz, Pfeffer
2 Eier	2 Eigelb	1 Prise Muskat

Für das Geschnetzelte:

2 Schalotten	150 g Champignons	4 Stängel glatte Petersilie
600 g Rehschnitzel	3 EL Butterschmalz	Salz
Pfeffer	150 ml Fleischbrühe	100 ml Rotwein
10 ml Cognac	1 Wacholderbeere	1 Msp. Gewürznelke, gemahlen
1 Msp. Piment	4 EL Preiselbeeren	

Für die Knödel die Laugenbrezeln in Stücke schneiden bzw. zerbrechen.

Die Milch aufkochen, über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die gewürfelte Schalotte darin anschwitzen.

Für die Knödel in einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Angeschwitzte Schalotte zu den eingeweichten Brezeln geben. Eier, Eigelb und Petersilie zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut verkneten. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. (Es empfiehlt sich einen Probeknödel zu machen, wenn er im Wasser zerfällt noch etwas Semmelbrösel unter den Teig mischen.)

In der Zwischenzeit für das Geschnetzelte 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 2 EL Butterschmalz die Fleischscheiben 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 1 EL Butterschmalz goldbraun anschwitzen, Champignons zugeben und anbraten.

Dann mit Brühe, Rotwein und Cognac ablöschen. Die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Dann den Fleischsaft, der aus dem geschnetzelter Fleisch ausgetreten ist, hinzufügen. 13. Wacholderbeere im Mörser zerreiben und mit Nelken und Piment zugeben, kurz aufkochen.

Die Preiselbeeren und das Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen.

Das Geschnetzelte abschmecken und anrichten. Dazu die Knödel servieren.

Vincent Klink am 01. Februar 2018

Reh-Rücken 'Baden-Baden'

Für 4 Personen

1 Bund Suppengemüse	1 Rehrücken auf Knochen (2 kg)	Salz, Pfeffer
3 EL Butterschmalz	600 ml Fleischbrühe	400 ml Rotwein
3 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	4 reife Birnen
150 ml Weißwein	1 TL Speisestärke	2 EL Johannisbeergelee
2 EL Butter		

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

Suppengemüse putzen und klein würfeln. Den Rehrücken parieren, abwaschen und trocken tupfen. Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen und in einer großen Kasserolle in 2 EL Butterschmalz rundum anbraten.

Das Fleisch dann mit der Knochenseite nach unten in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35 Minuten garen.

Währenddessen die Fleischabschnitte mit dem Suppengemüse in einem Topf in 1 EL heißem Butterschmalz anbraten und braun rösten. Dann mit Fleischbrühe und Rotwein ablöschen. Wacholder und Lorbeerblatt zugeben und mindestens 15 Minuten durchkochen.

Birnen schälen, den Stiel jedoch daran belassen. Birnen halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher herauslösen.

In einem Topf Weißwein und Birnen aufkochen, zugedeckt ca. 5 Minuten sacht weich dünsten. Birnen aus dem Sud nehmen und warm halten.

Den Saucenansatz durch ein Sieb passieren und nochmals um ca. die Hälfte einkochen. Stärke mit 1 EL Wasser anrühren, unter die Sauce mischen, aufkochen und die Sauce damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johannisbeergelee in die Aushöhlung der Kerngehäuse der Birnen füllen.

Butter zerlaufen lassen.

Rehrücken aus dem Backofen nehmen, die Fleischstränge vom Knochen lösen. Ausgelösten Rücken in schräge Scheiben tranchieren. Die Scheiben dachziegelartig wieder auf den Knochen anrichten. Mit der flüssigen Butter bepinseln. Mit Birnen umlegt auf einer Platte anrichten.

So zu Tisch bringen, präsentieren und auf Tellern anrichten. Mit der Sauce umgießen. Dazu passen Butternudeln oder Spätzle.

Vincent Klink am 24. Oktober 2019

Wurst-Schinken

Schweizer Wurst-Salat

Für 4 Personen

500 g Schinkenwurst	350 g Schweizerkäse	2 rote Zwiebeln
1 EL scharfer Senf	8 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl
Pfeffer	3 EL Rapsöl	Zucker
Salz	1 Bund Schnittlauch	1 Rettich
1 kleiner Kopfsalat		

Die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Senf mit der Hälfte Essig und Sonnenblumenöl gut vermischen. Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen. Restlichen Essig, Rapsöl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Rettich waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing über gießen und alles gut vermischen.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.

Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu Bauernbrot reichen.

Vincent Klink am 28. Juni 2018

Wurst-Salat mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, vorw. festk. 1 Bund glatte Petersilie 1 Zwiebel
3 EL Butterschmalz Salz Pfeffer

Für den Wurstsalat:

400 g Schinkenwurst 350 g Schweizer Käse 2 rote Zwiebeln
1 EL scharfer Senf 60 ml Apfelessig 80 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer Zucker Salz
1 Bund Schnittlauch 100 g roter Rettich 1/2 Kopfsalat

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für den Wurstsalat die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Senf mit der Hälfte Essig und der Hälfte vom Sonnenblumenöl gut vermischen.

Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Restlichen Essig und Sonnenblumenöl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben und schütteln, fertig ist das Dressing.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Rettich putzen, waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing übergießen und alles gut vermischen.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die ausgekühlten Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben.

Fein geschnittene Zwiebel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.

Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

Vincent Klink am 15. Juli 2021

Index

- Auflauf, 48
- Braten, 22, 24
- Brathähnchen, 8
- Bratkartoffeln, 63
- Brokkoli, 43
- Curry, 43
- Eier, 42, 44, 45, 47–49, 55
- Enten-Brust, 10
- Erbsen, 4, 11
- Filet, 30, 32
- Fleisch, 23, 25, 37
- Forelle, 3
- Forellen-Filet, 2, 5
- Frikassee, 11
- Frischkäse, 46
- Gans, 9
- Geflügel, 38
- Geschnetzeltes, 29
- Gurke, 23, 33
- Hühner-Brust, 10
- Hackfleisch, 17
- Käse, 47, 48, 50, 51, 53, 54
- Kürbis, 17
- Kalb, 15, 20
- Kartoffel, 44, 46, 50
- Kartoffeln, 37, 40
- Klößchen, 36
- Klops, 16
- Knödel, 55, 58
- Kohlrabi, 46
- Kokos, 38
- Kotelett, 28, 33
- Kräuter, 36
- Kuchen, 47, 49
- Lauch, 17, 25, 42, 43
- Linsen, 5
- Möhren, 5, 10, 11, 17, 24, 25, 29, 37, 38, 40, 43, 48
- Mangold, 51
- Maultaschen, 14
- Nacken, 31
- Nudeln, 22, 48, 53
- Paprika, 30
- Pastinaken, 48, 51
- Pfannkuchen, 47, 49
- Pilze, 11, 49, 58
- Polenta, 10
- Quark, 55
- Ragout, 42, 50
- Ravioli, 14
- Reh-Geschnetzeltes, 58
- Reh-Rücken, 59
- Reis, 11, 29, 30, 43
- Rettich, 22, 42, 62, 63
- Rosenkohl, 50
- Rote-Bete, 22, 42
- Roulade, 23
- Salat, 62, 63
- Sauerampfer, 36
- Sauerkraut, 23
- Schaschlik, 31, 32
- Schinken, 62, 63
- Schwein, 14
- Schweine-Hals, 29
- Sellerie, 5, 24, 25, 29, 37, 48
- sonstige, 39
- Spaghetti, 53
- Speck, 40
- Spinat, 28
- Spitzkohl, 52, 54
- Strudel, 52
- Teig-Taschen, 14, 22
- Weißkohl, 22

Wild, 58, 59

Zander-Filet, 4

Zucchini, 15, 29