

**Kochrezepte von Profi-Köchen
aus Fernsehen oder Internet**

ARD-Buffer

2010 Jan. - Juni

120 Rezepte

Frank Buchholz	Jörg Sackmann
Jacqueline Amirfallah	Karlheinz Hauser
Michael Kempf	Otto Koch
Vincent Klink	

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

Inhalt

Beilagen	1
Brezen-Knödel	2
Gewürz-Reis	2
Kohlrabi-Gemüse	2
Dessert	3
Variationen von Himbeeren und Schokolade	4
Fisch	5
Brathering mit Würfel-Kartoffeln	6
Büchling im Strudel-Teig mit Gemüse-Salat	7
Forellen-Filets mit Brunnen-Kresse-Füllung, Mandel-Butter	7
Gebratene Artischocken mit Zander	8
Grünes Fisch-Curry mit Ananas und Thai Basilikum	9
Gurken-Salat mit Lachs-Forellen-Tatar	10
Kabeljau mit rotem Pfeffer, Pak-Choi, grüner Spargel	10
Kabeljau-Brandade	11
Kaltes und heißes von jungen Möhren mit gebratenem Zander	11
Lachs-Filet mit Erbsen-Creme, Minze und Garten-Kresse	12
Lachs-Forelle mit Rharbarber-Soße und Stampf-Kartoffeln	12
Lachs-Forelle mit Spargel-Flan	13
Matjes-Röllchen mit Senf-Früchten gefüllt	13
Matjes-Tatar mit Kartoffel-Mousse	14
Mit Sardellen gepiercter Zander	14
Mit Schwarzwälder Schinken gefüllte Forelle vom Grill	15
Pochierte Forelle in Champignon-Riesling-Soße	15

Sandwich vom Saibling mit tomatisierter Basilikum-Brühe	16
Seeteufel mit Venusmuscheln	17
Tagliatelle mit Trocken-Tomaten, Pecorino, Basilikum	17
Zander mit gebackenen Spaghetti	18
Zander-Spitzkohl-Kugeln	18
Geflügel	19
Brokkoli-Couscous mit Hähnchen-Ragout	20
Curry mit Huhn	20
Eingelegte Auberginen mit kaltem Hähnchen	21
Gebratene Enten-Brust mit Feld-Salat, Kartoffel-Dressing	22
Hähnchen-Brust mit Kirschen und grünem Pfeffer	23
Ragout vom Stubenküken mit Frühling-Gemüse	23
Hack	25
Cannelloni in geschmolzenen Tomaten	26
Gefülltes Gemüse mit Kalb-Hack	27
Hackfleisch-Auflauf	28
Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße	29
Kalb-Frikadellen mit Bohnen-Salat	30
Kalb-Frikadellen mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Püree	31
Lamm-Spieße vom Grill	32
Orangen-Reis mit Geflügel-Hackfleisch-Bällchen	32
Pikant gefüllter Bratapfel mit Rinder-Hack	33
Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen	34
Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße	35
Spieß Burger mit Rinder-Hack	35
Innereien	37
Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine	38

Kalb	39
Blanquette vom Kalb	40
Kalb-Filet mit Kräutern auf Kohlrabi-Nudeln	40
Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip	41
Salat von rohem und gekochtem Spargel mit Kalb-Steaks	41
Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Soße	42
Vitello Tonnato	43
Wiener Schnitzel mit Schmorgurken	44
Lamm	45
Geschmorte Ziegen-Keule	46
Lamm-Filet-Spieß mit gebratener Polenta und Sau-Bohnen	47
Lamm-Koteletts, Zitronen-Thymian-Soße, dreierlei Bohnen	48
Lamm-Ragout mit grobem Rosenkohl-Püree	49
Lamm-Rücken-Curry mit Gewürz-Reis	50
Provenzalisches Lamm-Ragout	51
Meer	53
Chicorée-Orangen-Salat mit gebratener Garnele	54
Conchiglie mit Muscheln und Koriander-Karotten-Relish	55
Geeiste Wasabi-Mayonnaise mit Gewürz-Ananas und Garnelen	56
Gratinierte Austern	56
Jakobsmuscheln in Safran-Soße	57
Miesmuscheln in Weißwein	57
Rind	59
Gebratenes Ochsen-Tatar im Salatnest	60
Rinder-Filet mit Champignons auf Rahm-Kohlrabi	61
Rumpsteak Café-de-Paris	62

Schwein	63
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree	64
Gegrilltes Secreto vom Ibérico-Schwein	64
Geschmorter Schweine-Nacken mit Ingwer und Soba-Nudeln	65
Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße	65
Schweine-Filet mit Spinat-Flan	66
Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln	66
Schweine-Schulter mit spanischem Schinken	67
Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben	67
Szegediner-Gulasch mit Sauer-Rahm	68
Soßen	69
Grüne Fisch-Curry-Soße	70
Käse-Soße	70
Meerrettich-Soße	70
Speck-Soße	71
Suppen	73
Asiatischer Kohl-Kokos-Sud mit Scampi	74
Fisch-Suppe mit Tomaten	74
Gemischte Knödel-Suppe mit Rind	75
Gemüse-Suppe mit Zander und frischen Kräutern	76
Kalte Kartoffel-Suppe mit Sauerampfer	76
Mozzarella-Terrine mit Tomaten und Basilikum	77
Radieschen-Suppe mit Schnittlauch-Klößchen	78
Reis-Topf mit Huhn und Ingwer	78
Sauerampfer-Suppe mit Saibling-Roulade	79
Sauerkraut-Meerrettich-Suppe mit Blutwurst-Scheiben	79
Tomaten-Suppe mit Gin-Sahne	80
Würzige Melonen-Suppe mit Shrimps	80

Vegetarisch	81
Asia-Nudeln	82
Brezen-Knödel mit Kräuter-Rahm-Pilzen	82
Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse	83
Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße	84
Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße	84
Grünkern-Küchle mit Kohlrabi-Gemüse	85
Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott	86
Käse-Spätzle	86
Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat	87
Lasagne mit grünem Spargel und Lauch	88
Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln	88
Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln	89
Ravioli von Kräuter-Nudeln mit Ziegen-Frischkäse	89
Risotto mit Sommer-Gemüse und Parmesan-Keks	90
Safran-Erbesen-Risotto	90
Variationen vom Blumenkohl	91
Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln	92
Zuppa-Inglese	93
Wild	95
Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl	96
Italienisches Kaninchen-Ragout	97
Kaninchen-Rücken mit Parma-Schinken und Tomate gefüllt	98
Wild-Gulasch mit Brezen-Knödeln	99
Wurst-Schinken	101
Gebratener Spargel mit Schinken-Spiegelei	102
Hefe-Knöpfli mit Endivien-Salat und Schinken	102
Käse-Schinken-Doppeldecker mit Ricotta und Kräutern	103
Pizza mit Parma-Schinken und Rucola	103
Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa	104
Zwiebel-Strudel mit Karotten-Salat	104
Index	105

Beilagen

Brezeln-Knödel

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink und O. Koch, 30. Mai 2008

Gewürz-Reis

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 25. Februar 2010

Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 04. März 2010

Dessert

Variationen von Himbeeren und Schokolade

Für 4 Personen

Für das Tiramisu:

3 Eier	160 g Zucker	470 g Mascarpone
50 g Himbeermark	50 g dunkle Kuvertüre	200 ml Espresso
ca. 20 Löffelbiskuits	100 g Himbeeren	

Für den Schokoladenkuchen:

95 g dunkle Kuvertüre	90 g Butter	3 Eier
120 g Zucker	40 g Mehl	Butter und Zucker
80 g Himbeeren	Puderzucker	

Für die helle Mascarponecreme 2 Eier mit 60 g Zucker aufschlagen, dann nach und nach 250 g Mascarpone einrühren, zuletzt Himbeermark unterrühren und die Masse kalt stellen. Für die dunkle Mascarponecreme die Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen. 1 Ei mit 50 g Zucker aufschlagen und 220 g Mascarpone nach und nach zufügen. Zum Schluss die geschmolzene Kuvertüre einrühren. Die Masse ebenfalls kalt stellen. Heißen Espresso mit 50 g Zucker verrühren. Die Löffelbiskuits darin tränken. In eine Auflaufform oder einzelne Dessertgläser einige getränkte Löffelbiskuits geben, darauf die helle Crème verteilen, eine Schicht getränkter Biskuit darauf geben, dann die dunkle Crème aufstreichen. Den Vorgang so oft wie gewünscht wiederholen. Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde gut durch kühlen lassen. Vor dem Servieren die Himbeeren obenauf setzen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Für den Schokoladenkuchen den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die dunkle Kuvertüre grob hacken, die 90 g Butter erwärmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Eier aufschlagen und mit 120 g Zucker verrühren, die Butter mit der aufgelösten Kuvertüre zugeben und gut verrühren, dann das Mehl unterheben. 4 kleine Backförmchen (z.B. Muffinsformen) ausfetten, mit etwas Zucker ausstreuen und zu 3/4 mit der Schokoladenmasse füllen. Ca. 8 Himbeeren in jedes gefüllte Förmchen drücken und im vorgeheizten Ofen ca. 12-15 Minuten backen. Die Schokokuchen kurz stocken lassen und aus der Form stürzen, vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben

Karlheinz Hauser Montag, 28. Juni 2010

Fisch

Brathering mit Würfel-Kartoffeln

Für 2 Personen

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

Für die Bratkartoffeln:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 17. Februar 2010

Bückling im Strudel-Teig mit Gemüse-Salat

Für 2 Personen

Für den Gemüsesalat:

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

Für den Bückling:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 18. Februar 2010

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

Für 2 Personen

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

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 8. April 2010

Gebratene Artischocken mit Zander

Für 2 Personen

Salz	1 Prise Zucker	1 EL Essig
2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian	4 große Artischocken
2 Fleischtomaten	1 Zitrone	3 EL Olivenöl
400 g Zanderfilet mit Haut	1 EL Mehl	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Basilikum		

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Dies mit Salz, Zucker, Essig, einer Knoblauchzehe und einem Thymianzweig aromatisieren. Artischocken waschen und die Stiele glatt abschneiden oder abbrechen. Beim Abbrechen lösen sich die harten Fasern vom Blütenboden. Die unteren harten Blätter vom Blütenboden entfernen bzw. abschneiden. Dann mit einem Messer die oberen Blattspitzen abschneiden (große Artischocken werden so um ein bis zwei Drittel gestutzt), ebenfalls seitliche Blattspitzen abschneiden. Die Artischocken gleich ins kochende aromatisierte Wasser geben und solange kochen, bis sich die Blätter einfach herausziehen lassen. Das dauert ca. 40 Minuten. Tomaten überbrühen, abziehen und entkernen. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Von der Zitrone etwas Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Die Artischocken kurz abkühlen lassen und die Blätter abnehmen, das "Heu" vom Artischockenboden abnehmen und diesen in Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Artischockenböden braten. Den feingehackten Knoblauch und die Tomatenwürfel zugeben. Mit Salz, Zucker, etwas Zitronensaft und 1 EL Olivenöl abschmecken. Den Zander entgräten, mit Salz, etwas Zitronensaft und Zitronenabrieb würzen, mit mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei milder Hitze braten. Schnittlauch und Basilikum waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pfanne mit dem Fisch vom Herd ziehen und die Kräuter zugeben. Artischockengemüse mit Zander servieren, mit Artischockenblättern dekorieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 15. Juni 2010

Grünes Fisch-Curry mit Ananas und Thai Basilikum

Für 4 Personen

Für die Currysoße:

50 ml Pflanzenöl	3 EL grüne Currypaste	100ml Hühnerfond
500 ml Kokosmilch, ungesüßt	5 Limonenblätter	Salz
2 EL Zucker	3 EL Speisestärke	

Für die Einlage:

300 g weißes Fischfilet	1 frische Ananas	100 g Zuckerschoten
100 g Bambussprossen	100 g Wasserkastanien	1 Bund Thai Basilikum

Öl in einem Topf erhitzen und die Currypaste darin leicht anschwitzen. Mit dem Hühnerfond ablöschen und gut verrühren, so dass keine Klumpen mehr zu sehen sind. Kokosmilch auffüllen, Limonenblätter zugeben und 10min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Es sollte eine leichte Süße zu schmecken sein und etwas kräftiger mit Salz würzen da die Einlage viel davon annimmt. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit abbinden. Den Fisch in Würfel schneiden. Die Ananas schälen, von den braunen „Augen befreien“ und in Würfel schneiden. Zuckerschoten in Streifen schneiden. Bambussprossen und Wasserkastanien abschütten und unter fließendem Wasser abwaschen. Wasserkastanien halbieren. Thai Basilikum waschen und grob zupfen. Die Fischwürfel mit den restlichen Zutaten in die heiße Soße geben und 5 min. ziehen lassen. Basilikum zugeben und servieren.

Tipp:

Die Für das Curry bekommt man in gut sortierten Supermärkten oder in speziellen Asiatischen Geschäften. Die Bambussprossen, und Wasserkastanien werden auf dem Markt meist nur in Dosen angeboten. Deshalb sollte man immer die Ware abschütten und mit klarem Wasser abspülen um einen „Dosengeschmack“ im Essen zu vermeiden. Das Curry kann auch nach Belieben mit anderen Fischen, Garnelen oder Hähnchenfleisch zubereitet werden Zu diesem Curry passt ein leichter Basmatireis wunderbar.

Karlheinz Hauser Montag, 22. Februar 2010

Gurken-Salat mit Lachs-Forellen-Tatar

Für 2 Personen

3 Blatt Gelatine	1/2 Bund Dill	20 ml Milch
200 g Joghurt	Salz	1 Limette
1/2 Zitrone	4 Lachsforellenfilets	8 EL Olivenöl
1 Salatgurke	4 Blätter Frühlingsrollenteig	

Die Gelatine in kaltem Wasser auflösen. Dill abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Milch erwärmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Den Joghurt glatt rühren. Die in der Milch aufgelöste Gelatine unter den Joghurt rühren mit Salz und fein gehacktem Dill abschmecken, kalt stellen. Von der Limette sowie der Zitrone den Saft separat auspressen. Lachsforellenfilets entgräten und alle fettigen Teile abschneiden. Vier Lachswürfel von ca. 3 cm zurecht schneiden, den Rest in den Rest in feine Würfel schneiden und mit Salz, Limettensaft und 3 EL Olivenöl abschmecken. Die Gurke schälen und würfeln. Mit Zitronensaft, Salz und 2 EL Olivenöl abschmecken. Die Fischwürfel in Frühlingsrollenteig einschlagen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fischpäckchen goldbraun braten. Von der Joghurtcreme mit Hilfe eines heißen Löffels Nocken abstechen, diese mit Lachstatar, Gurkensalat und den gebratenen Fischwürfeln anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 08. Juni 2010

Kabeljau mit rotem Pfeffer, Pak-Choi, grüner Spargel

Für 4 Personen

50 g Pinienkerne	1 Schalotte	2 Zweige Thymian
1 Bund Thai-Spargel	150 g Pak-Choi	feines Meersalz
4 Kabeljaufilets a 100 g	50 ml Weißwein	1 Lorbeerblatt
Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl	20 ml roter Portwein
100 ml Geflügelbrühe	2 EL Butter	10 ml Balsamico
50 g Enoki Pilze	roter Pfeffer	1 EL Curryöl

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Schalotte schälen und in kleine gleichmäßige Würfel schneiden, von 1 Thymianzweig die Blättchen abstreifen. Den Spargel und Pak-Choi putzen, separat in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Kabeljaufilets entgräten und mit einem Küchentrepp leicht abtupfen. In einen Topf mit Salzwasser etwas Weißwein, Lorbeer, Pfeffer und 1 Zweig Thymian dazugeben, dann den Fisch abgedeckt auf einem Gitter über diesem Topf leicht dämpfen bis dieser gar aber noch glasig im Kern ist. Schalotte in einem Topf mit 1 EL Sonnenblumenöl farblos anschwitzen. Dann mit rotem Portwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen, Geflügelbrühe angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Sud mit 1 EL Butter, Balsamico und Salz abschmecken. Abschließend die Pinienkerne zu dem Zwiebelsud geben. In einem Topf 1 EL Butter schmelzen und darin Spargel und Pak-Choi schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Enoki Pilze säubern und leicht den Stiel kürzen. Den roten Pfeffer über den Fisch streuen. Auf vorgewärmten Teller mittig den gedämpften Kabeljau setzen. Kreisförmig den Pak-Choi, die Enoki Pilze und Spargel um den Kabeljau legen, Zwiebelsud und etwas Curryöl angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 07. Juni 2010

Kabeljau-Brandade

Für 2 Personen

300 g Kabeljaufilet	2 EL Meersalz, grob	200 g Kartoffeln
Salz	100 ml Milch	4 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	4 Salbeiblätter	50 ml Olivenöl
50 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer	Butter
4 Oliven, schwarz		

Das Kabeljaufilet am Tag zuvor mit grobem Meersalz würzen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Milch mit der zweifachen Menge Wasser aufkochen. Den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Milch mit dem Knoblauch, Lorbeer und Salbei einige Minuten kochen lassen. Den Fisch aus dem Kühlschrank nehmen, in grobe Stücke schneiden und in dem Sud einige Minuten ziehen lassen bis er gar ist. Den Fisch herausnehmen und abtropfen lassen. Den gekochten Fisch mit den Kartoffeln, Olivenöl und Crème-fraîche in eine Rührschüssel geben und langsam mit dem groben Knet- oder Rührhaken durch arbeiten. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Zwei Souffleformen (a ca. 250 ml Inhalt) mit Butter austreichen und die Fischmasse einfüllen. Mit schwarzen Oliven garnieren und im heißen Ofen so lange backen bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe hat. Dazu passt grüner Salat und Baguette als Beilage.

Otto Koch Freitag, 19. Februar 2010

Kaltes und heißes von jungen Möhren mit gebratenem Zander

Für 4 Personen

3 Bund junge Möhren (ca. 1,5 kg)	1 Zwiebel	4 EL Butterschmalz
Salz, Zucker	400 ml Gemüsebrühe	250 ml Sahne
1/2 Bund Estragon	1 EL Butter	Pfeffer
400 g Zanderfilet		

2 Bund Möhren schälen und in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf die Hälfte der Zwiebel mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen, Möhren zugeben und mit Salz und Zucker würzen. 250 ml Geflügelbrühe angießen und zugedeckt die Möhren weich dünsten. Die weichen Möhren aus dem Topf nehmen, dazu die Sahne geben und in einem Mixer fein pürieren. Nach Belieben kann das Püree noch durch ein Sieb gestrichen werden. Das Püree abschmecken und die Hälfte davon in vier kleine Förmchen (ca. 150 ml Inhalt) geben und tiefkühlen. Ab und zu während des Gefriervorgangs umrühren. Estragon abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zum restlichen Püree 100 ml Geflügelbrühe geben und nochmals in einem Topf aufkochen. Diese Soße mit 1 EL kalter Butter binden. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehacktem Estragon abschmecken. Übriger Bund Möhren schälen. Die ganzen Möhren mit der restlichen fein gehackten Zwiebel in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit Salz und Zucker würzen, ca. 50 ml Geflügelbrühe zugeben und weich dünsten. Den Zander in Portionsstücke schneiden, salzen und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Zander mit der Möhrensoße anrichten, die gebratenen Möhren zugeben und das halbgefrorene Möhreneis im Schälchen dazu reichen. Dazu passen neue Kartoffeln.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 11. Mai 2010

Lachs-Filet mit Erbsen-Creme, Minze und Garten-Kresse

Für 4 Personen

600 g Lachsfilet, ohne Haut	150 g Butter	Meersalz, weißer Pfeffer
1 Zweig Thymian	400 g Erbsen	300 ml Gemüsebrühe (oder Geflügelfond)
2 Zweige Minze	3 Eier, hart gekocht	1 EL Semmelbrösel
1 Schale Gartenkresse		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und die Gräten ziehen, dann in 4 Medaillons schneiden. Die Butter in einem Topf langsam bräunen, mit dem Schneebesen die Molke vom Topfboden lösen. Lachsstücke mit Meersalz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech setzen. Ca. 2/3 der gebräunten Butter auf den Fischstücken verteilen und den Thymianzweig anlegen. Den Fisch im Ofen ca. 20 Minuten glasig garen. In der Zwischenzeit die Erbsen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Gemüsebrühe mit Erbsen und 1 EL der gebräunten Butter fein pürieren (die Masse kann noch durch ein Sieb gestrichen werden) und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Minzeblätter in feine Streifen schneiden. Die Eier schälen und fein hacken. Semmelbrösel mit 2 EL gebräunter Butter in einer Pfanne bräunen und die gehackten Eier dazugeben. Die Erbsencreme in einem Topf erwärmen und flach auf vorgewärmten Teller anrichten. Lachswürfel darauf setzen und Minzestreifen und Gartenkresse darüber streuen. Mit der Eierschmelze beträufeln.

Michael Kempf Dienstag, 23. März 2010

Lachs-Forelle mit Rhabarber-Soße und Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

1 Lachsforelle	1 Zwiebel	50 g Lauch
50 g Sellerie	200 ml Fischfond	100 ml Weißwein, trocken
1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt	150 g Rhabarber
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	500 g Kartoffeln
2 Schalotten	1 Bund Schnittlauch	1 EL Mehl
1 EL Petersilie		

Die Lachsforelle filetieren und entgräten. Zwiebel schälen und würfeln. Lauch und Sellerie putzen und würfeln. Die Gräten und die Karkasse mit Fischfond und Weißwein ansetzen. Gemüse, Thymian und Lorbeerblatt zugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend abpassieren. Den Rhabarber schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. In einem Topf 2 EL Butter auslassen und den Rhabarber darin anschwanken. Mit dem passierten Fischfond auffüllen, einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Die Schalotten schälen und fein würfeln, den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelwürfel abschütten, mit den Schalotten und dem Schnittlauch vermischen und mit einer Gabel so lange zerdrücken bis die Kartoffeln ausreichend gestampft sind. Mit Pfeffer abschmecken. Die Lachsforellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter kurz von beiden Seiten braten. Die Rhabarbersoße auf Teller geben und die Forellenfilets darauf anrichten. Die Stampfkartoffeln dazugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 14. Mai 2010

Lachs-Forelle mit Spargel-Flan

Für 4 Personen

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

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 28. April 2010

Matjes-Röllchen mit Senf-Früchten gefüllt

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 17. Juni 2010

Matjes-Tatar mit Kartoffel-Mousse

Für 4 Personen

200 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelb	100 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	1 Prise Muskat
1-2 Knollen Rote-Bete	1 TL Honig	1 Lorbeerblatt
1 Knoblauchzehe	2 TL Senf	1/8 L Sonnenblumenöl
1 EL Weißweinessig	1 EL Apfelsaft	2 Äpfel, z. B. Boskoop
1 Zitrone	2-3 Schalotten	Pfeffer
1 EL Sauerrahm	4 Matjes-Doppelfilets	1 Bund Schnittlauch
1 EL Kapern		

Kartoffeln schälen, weich kochen und ausdämpfen. Durch die Kartoffelpresse drücken. Zwei Eigelb mit der Milch auf dem Wasserbad aufschlagen mit der Kartoffelmasse mischen, erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen und darunter ziehen, mit Salz und Muskat abschmecken. Rote-Bete mit Salz, Honig, Lorbeerblatt und angedrückter Knoblauchzehe einzeln in Alufolie packen und im Backofen bei 220 Grad weich garen. Dauert je nach Größe bis zu 45 Minuten. Auspacken, schälen, und in Würfel schneiden. Aus 1, 5 TL Senf, Weißweinessig, Apfelsaft und 3 EL Sonnenblumenöl eine Vinaigrette rühren, Rote-Bete darin marinieren. Die Äpfel waschen und mit Schale in feine Würfel schneiden, mit Zitronensaft marinieren. Ein Eigelb mit einem halben Teelöffel Senf, Salz und restlichem Sonnenblumenöl zu einer dicken Mayonnaise rühren. Die Schalotten schälen, auf einer feinen Reibe reiben, zu der Mayonnaise geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, einen Esslöffel Sauerrahm zugeben und kalt stellen. Matjes in feine Würfel schneiden, ein schönes Stück für die Dekoration aufheben. Im Ring schichtweise Matjes, Mayonnaise, Rote-Bete und Äpfel anrichten. Mit Schnittlauch und Kapern dekorieren. Dazu die Kartoffelmousse servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Februar 2010

Mit Sardellen gepiercter Zander

Für 2 Personen

2 Zanderfilets a 200 g	8 Sardellenfilets	1 Schalotte
200 g Kartoffeln	200 g Sellerie	2 EL Butter
100 ml trockener Weißwein	100 ml Fischfond	Salz, Pfeffer
3 Stiele glatte Petersilie	3 Stiele Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Schnittlauch		

Die Zanderfilets entgräten und mit Hilfe eines spitzen, kleinen Messers mit den Sardellenfilets spicken. Schalotte schälen und fein schneiden. Kartoffel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer flachen Pfanne (mit Deckel) die Schalotten in 1 EL Butter anschwitzen, Kartoffelwürfel und Selleriewürfel dazugeben. Mit Weißwein und Fischfond auffüllen, die Flüssigkeit sollte 2 cm hoch über dem Gemüse sein und 10 Minuten kochen lassen. Zanderfilets mit wenig Salz (vorsichtig, denn die Sardellen sind bereits salzig) und Pfeffer würzen und auf das Gemüse legen, zugedeckt ca. 10 Minuten bei leichter Hitze garen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Dann die Zanderfilets herausnehmen und mit Folie abgedeckt warm stellen. Den Fond abpassieren und ein wenig einkochen, dann 1 EL kalte Butter unterrühren. Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gemüse anrichten. Die Zanderfilets darauf platzieren und mit der Kräutersoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 25. Juni 2010

Mit Schwarzwälder Schinken gefüllte Forelle vom Grill

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 19. Mai 2010

Pochierte Forelle in Champignon-Riesling-Soße

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 31. März 2010

Sandwich vom Saibling mit tomatisierter Basilikum-Brühe

Für 2 Personen

Für Fond	10 Strauchtomaten	250 g Dosen-Tomaten
1 Knoblauchzehe	10 g Ingwer	2 Bund Basilikum
2 Lorbeerblätter	Meersalz	1 Prise Zucker
20 Mini-Tomaten	50 g kalte Butter	150 ml natives Olivenöl
Für das Sandwich	5 Saiblingfilets ohne Haut	50 ml Sahne
Salz, Pfeffer	4 Scheiben Toastbrot	500 g Blattspinat
1 Schalotte	3 EL Butter	

Für den Basilikumfond die Strauchtomaten halbieren und mit den Tomaten aus der Dose mischen. Knoblauch und Ingwer schälen und fein schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln und zehn Blätter abzupfen und zur Seite legen. Restliche Blätter hacken und mit einem Liter Wasser, gemischten Tomaten, Knoblauch, Ingwer, Lorbeerblättern, einer Prise Salz und Zucker in einen Topf geben, vermengen und zum Kochen bringen. Den angesetzten Fond bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den Fond durch ein Tuch in einen kleinen Topf passieren und eine weitere halbe Stunde reduzieren lassen. In der Zwischenzeit die Mini - Tomaten für die Einlage in kochendem Wasser kurz blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen. Die zurück gelegten Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Den Tomatenfond mit der kalten Butter und dem Olivenöl vermengen und kurz durchmixen. Mini-Tomaten und Basilikumstreifen zugeben und noch mal mit Salz und Zucker abschmecken. Für das Sandwich die Saiblingfilets entgräten. Ein kleines Filet (ca. 50 g) mit der Sahne und etwas Salz im Cutter zerkleinern. Die restlichen Filets in der Mitte halbieren, leicht würzen mit Salz und Pfeffer und auf je einer Hälfte dünn mit der Farce bestreichen. Die zweite Hälfte darauf klappen. Das Toastbrot entrinden und halbieren. Die Brothälften auf je einer Seite dünn mit der Farce bestreichen und die vorbereiteten Fische zwischen die Brotscheiben legen. Die Sandwiches in hitzestabile Frischhaltefolie einpacken und im Wasserbad bei 55 Grad für 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Den Spinat waschen. Die Schalotte schälen und würfeln. In einer Pfanne mit 1 EL Butter Schalottenwürfel und Spinat anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sandwiches auspacken und in einer Pfanne mit 2 EL Butter rundherum knusprig anbraten und leicht salzen. Das Sandwich von beiden Seiten knapp anschneiden damit die Enden nicht mehr zu sehen sind. In tiefe Teller in die Mitte etwas Spinat geben, großzügig den Tomatenfond angießen und das Sandwich auf den Spinat setzen.

Karlheinz Hauser Montag, 21. Juni 2010

Seeteufel mit Venusmuscheln

Für 4 Personen

1 kg Venusmuscheln	1 Fleischtomate	400 g Seeteufel
Salz	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Bund Lauchzwiebeln	200 g Chorizo (scharfe spanische Wurst)
Pfeffer	200 g Penne	

Die Muscheln putzen und gründlich waschen. Fleischtomate kurz mit heißem Wasser abbrühen und in Stücke schneiden. Den Seeteufel von allen Häuten und Sehnen befreien, in Portionsstücke schneiden und salzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch bei kleiner Hitze braten, dabei eine angedrückte Knoblauchzehe und Thymianzweig in der Pfanne mitbraten, Seeteufel herausnehmen, warm stellen. Das alte Fett abschütten, neues Olivenöl in die gleiche Pfanne geben und die Muscheln dazugeben. Die Lauchzwiebeln waschen und fein hacken, die Chorizo ebenfalls fein schneiden. Lauchzwiebeln, Wurst und Tomatenstücke zugeben, Deckel auf die Pfanne und die Pfanne häufiger ein wenig schütteln, damit die Muscheln immer wieder anders zu liegen kommen. Nach 5 Minuten sollten die Muscheln fertig sein, alle die sich nicht geöffnet haben aussortieren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Penne in reichlich Salzwasser garen. Seeteufel aus der Wärme nehmen mit den Muscheln und dem Gemüse anrichten. Dazu Penne servieren. Fingerschale (Schälchen mit lauwarmen Wasser und einem Zitronenschnitt drin) dazu eindecken.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. März 2010

Tagliatelle mit Trocken-Tomaten, Pecorino, Basilikum

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 22. April 2010

Zander mit gebackenen Spaghetti

Für 2 Personen

150 g Spaghetti	2 Schalotten	4 Tomaten
200 g Blattspinat	2 EL Butter	200 ml Fischfond
Salz, Pfeffer	50 ml Gemüsebrühe	2 Zanderfilets
ca. 50 ml Olivenöl		

Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen, abschütten, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen und fein würfeln. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, in Viertel schneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Spinat waschen, putzen und abtropfen lassen. Eine fein gehackte Schalotte in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Tomaten zugeben und mit dem Fischfond auffüllen und einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Spinat restliche Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen und den Spinat zugeben. Gemüsebrühe zugeben und den Spinat zusammenfallen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zanderstücke mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Spaghetti umwickeln. (Übrige Spaghetti können als Beilage zum Gerichte gereicht werden.) In einer Pfanne mit reichlich Olivenöl die Zanderfilets ausbacken, bis sie goldbraun sind und der Fisch gar ist. Dabei entstehen die hübschesten Formen. Den Blattspinat in der Mitte eines Tellers anrichten und die gebackenen Zanderstücke in Spaghetti anlegen. Mit der Tomatensoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 23. April 2010

Zander-Spitzkohl-Kugeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Dienstag, 26. Mai 2010

Geflügel

Brokkoli-Couscous mit Hähnchen-Ragout

Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	6 Champignons	1 Schalotte
2 EL Butter	1 TL Mehl	100 ml Geflügelfond
100 ml Weißwein	150 ml Sahne	1 Limette
1 Prise Zimt	Salz, Pfeffer	250 g Brokkoli
100 ml Gemüsebrühe	2 Stiele glatte Petersilie	

Hähnchenbrustfilet parieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden. Pilze putzen und vierteln. Die Schalotte schälen und fein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Champignons mit dem Fleisch dazugeben und anbraten. Leicht mit Mehl bestäuben und mit Geflügelfond ablöschen. Weißwein und Sahne zugeben. Von der Limette den Saft auspressen, mit dem Limettensaft, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. Nur ganz kurz kochen lassen und warm stellen. Den Brokkoli putzen und in einem Cutter so klein hacken, dass er wie Couscous aussieht. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen und den Brokkoli anschwitzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen und ein wenig erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Den Brokkoli-Couscous mit Hilfe eines Ringes in der Mitte des Tellers anrichten und das Hähnchenragout darum geben. Das Ragout mit gehackter Petersilie bestreuen.

Otto Koch Freitag, 28. Mai 2010

Curry mit Huhn

Für 4 Personen

200 g Rote Linsen	2 Zwiebeln	1 Stück Ingwer
2 Zehen Knoblauch	2 Stängel Zitronengras	2 Rote Chili
2 EL Erdnussöl	2 Hühnerbrustfilets	Salz
1 Prise Kurkuma	1 Prise Kreuzkümmel	1/2 TL Koriandersamen
1 l Hühnerbrühe	1/2 l Kokosmilch	1 TL Honig
1 Zitrone	2 EL Erdnüsse	1 Bund Möhren
2 Lauchzwiebeln	1/2 Bund Koriander	

Die Linsen in Wasser einweichen. Eine Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Chili putzen und fein schneiden. 1 EL Erdnussöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras und Chili darin anbraten. Die Hühnerbrüste salzen und mit anbraten. Kurkuma, Kreuzkümmel und Koriander zugeben, kurz weiterbraten, mit ca. 100 ml Hühnerbrühe ablöschen. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Kokosmilch zugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen, pürieren und passieren. Mit Salz, Honig und Zitrone abschmecken. Das Fleisch wieder einlegen und falls nötig in der Soße zu Ende garen. Die Erdnüsse fein hacken und dazugeben. Möhren putzen und schneiden. Eine Zwiebel schälen, würfeln und in Erdnussöl anschwitzen, Möhren dazugeben, salzen und bei kleiner Hitze weich dünsten. Lauchzwiebeln fein schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Beides unter die gedünsteten Möhren geben und mit Honig abschmecken. Restliche Hühnerbrühe aufkochen, rote Linsen hineingeben und weich kochen (dies geht sehr schnell). Hühnerbrüste mit Linsen und Möhren und der Soße anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 23. Februar 2010

Eingelegte Auberginen mit kaltem Hähnchen

Für 4 Personen

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

Den Backofen auf 175 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

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

Vincent Klink Mittwoch, 30. Juni 2010

Gebratene Enten-Brust mit Feld-Salat, Kartoffel-Dressing

Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe	1 Scheibe Frühstücksspeck
2 EL Traubenkernöl	100 ml Weißwein	1 kleine Kartoffel
1/2 TL Senf, mittelscharf	1 Lorbeerblatt	1 TL Zucker
350 ml Brühe	4 Entenbrüste a 150 g	Salz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	2 EL Honig	350 g Feldsalat
40 g Sonnenblumenkerne	40 g Pinienkerne	3 Scheiben Toastbrot
1 EL Butter	50 ml Weißweinessig	2 EL Walnussöl
80 ml Sonnenblumenöl		

Für das Dressing Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden, Speck ebenfalls würfeln. Traubenkernöl in einem kleinen Topf erhitzen und die Würfel glasig anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Kartoffel schälen und würfeln, mit Senf, Lorbeerblatt, einer Prise Salz, Zucker und Brühe in den Topf geben und eine halbe Stunde bei schwacher Hitze leicht köcheln lassen. Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Entenbrüste auf der Hautseite mit einem scharfen Messer einritzen, so dass kleine Vierecke entstehen. Die Entenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf der Hautseite anbraten bis diese schön kross ist. Brust wenden und auf der Fleischseite kurz anbraten, so dass die Poren geschlossen sind. Den Thymian fein hacken und mit dem Honig vermengen. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben auf ein Gitter legen, mit der Honigmasse bepinseln und im vorgeheizten Backofen ca. 13 Minuten rosa garen. Die Entenbrust sollte nach dem Garen noch bei ausgeschaltetem Backofen und angelehnter Türe für ca. 8 Minuten ruhen, damit sich das Fleisch noch entspannen kann und der „Saft“ beim anschneiden nicht aus dem Fleisch läuft. Den Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Kerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Toastbrotsciben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter bei mäßiger Hitze goldbraun anrösten. Die fertigen Croutons zum Abtropfen auf ein Küchenpapier geben, damit das überschüssige Fett aufgesogen wird. Topf mit Kartoffel und Brühe vom Herd nehmen, Essig und Walnuss- und Sonnenblumenöl zugeben und mit einem Stabmixer aufmixen, wobei sich ein schönes sämiges Dressing bildet. Den Feldsalat mit dem Dressing in eine Schüssel geben und vermengen. Auf einem Glasteller mittig platzieren und mit den Croutons bestreuen. Sonnenblumen- und Pinienkerne draufgeben. Die Entenbrust in gleichmäßige Tranchen schneiden und rund um den Feldsalat anlegen. Nach Belieben können Preiselbeeren dazu gereicht werden.

Karlheinz Hauser Montag, 08. Februar 2010

Hähnchen-Brust mit Kirschen und grünem Pfeffer

Für 2 Personen

200 ml Rotwein	60 g Zucker	200 ml Geflügelfond
1 EL grüner Pfeffer	Salz und Pfeffer	200 g Süßkirschen
200 g junge Karotten	4 kleine Kartoffeln	2 Hähnchenbrustfilets a 150 g
3 EL Butter		

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen.

Für die Soße Rotwein und Zucker aufkochen. Den Geflügelfond dazugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Den grünen Pfeffer zugeben und die Soße abschmecken. Die Kirschen mit Stiel und Stein in die kochende Soße legen und kurz aufkochen lassen. Dann den Topf zur Seite stellen. Die Karotten putzen, schälen und in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Von beiden Seiten in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten, in den vorgeheizten Ofen stellen und 25 bis 30 Minuten garen. Die noch knackigen Karotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwanken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hähnchenbrüste aufschneiden, mit den Gemüsen anrichten und mit der Kirschsoße umgießen.

Otto Koch Freitag, 11. Juni 2010

Ragout vom Stubenküken mit Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

2 Stubenküken a 450 g	Salz	1 Lorbeerblatt
1/2 Zwiebel	2 Kohlrabi	1 Bund Möhren
2 EL Butterschmalz	1 Bund Spargel	500 g Erbsen in der Schote
1/2 Bund Estragon	1/2 Bund Kerbel	100 ml Sahne

Die Stubenküken zerteilen, Brüste und Keulen abnehmen. Die Knochen der Stubenküken mit Wasser bedecken, Salz, Lorbeerblatt und eine halbe Zwiebel zugeben und ca. 45 Minuten kochen. Kohlrabi und Möhren putzen und schön in Form schneiden. Die Keulen im Gelenk teilen, Haut entfernen und salzen. In einem großen Topf 1 EL Butterschmalz auslassen und die Keulenstücke anbraten. Wenn die Keulen gut angebraten sind, Kohlrabi und Möhren dazugeben. Kurz mitbraten und mit ca. 800 ml Hühnerbrühe, die aus den aufgesetzten Knochen entstanden ist, bedecken. Den Spargel schälen und in Stücke schneiden. Die Erbsen ausspülen. Wenn die Brühe anfängt zu kochen Spargel und Erbsen zugeben. Alles bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Estragon und Kerbel waschen und trocken schütteln. Die Kükenbrüste salzen, einige Blätter Estragon und Kerbel unter die Haut schieben und in Butterschmalz ca. 7 Minuten braten. Die Sahne zu dem Ragout geben, falls nötig mit Stärke binden. Kerbel und Estragon zugeben, nochmals abschmecken. Dazu neue Kartoffeln servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 13. April 2010

Hack

Cannelloni in geschmolzenen Tomaten

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 21. April 2010

Gefülltes Gemüse mit Kalb-Hack

Für 4 Personen

Für die Artischocken:

4 kleine Artischocken	Zitronensaft	50 g Weißbrot ohne Rinde
1 Eigelb	50 ml Sahne	1 Schalotte
1 EL Butter	4 Blätter Basilikum	75 g Hackfleisch vom Kalb
1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Zucchini:

8 sehr kleine Zucchini	1/2 gelbe Paprika	1/2 grüne Paprika
1 Tomate	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer
50 g Parmesan	ca. 100 ml Geflügelfond	

Für die Zwiebeln:

8 kleine frische Zwiebeln	Salz	200 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
30 g gemahlene Pinienkerne	50 g Parmesan	1 Eigelb
ca. 100 ml Geflügelfond		

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Die Artischocken putzen und die äußeren Blätter entfernen. Ein Drittel der Blüte mit dem Sägemesser abtrennen und das Heu mit einem Löffel herauskratzen. Die Artischockenböden in Form tournieren und in Zitronenwasser legen. Für die Füllung das Weißbrot in Würfel schneiden, Sahne und Eigelb verquirlen und über die Brotwürfel gießen. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Schalotte glasig andünsten. Basilikum fein schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch und den gedünsteten Schalotten zum Weißbrot geben. Die Mischung mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und in die gut abgetrockneten Artischockenböden füllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Artischocken hineingeben. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Zucchini der Länge nach teilen und die Kerne entfernen. Die Paprika schälen und in kleine Würfel schneiden. Tomate kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und dann in feine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe schälen und andrücken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotte und Knoblauchzehe anschwitzen, die Paprikawürfel dazugeben und andünsten, dann die Tomaten und Thymian zufügen und kurz dünsten. Dann Knoblauch und Thymian herausnehmen. Die Masse gut mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die halbierten Zucchini füllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Zucchinihälften in die Form geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und etwas Geflügelfond angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Die Frühlingszwiebeln halbieren, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann herausnehmen, abtropfen lassen und mit einem Kugelausstecher leicht aushöhlen. Den Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer tiefen Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte und Knoblauch anschwitzen, den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Dann den Spinat ausdrücken und fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben. Spinat mit Pinienkernen und Parmesan mischen, die Masse etwas abkühlen lassen und das Eigelb untermischen. Die Zwiebeln mit der Masse füllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die gefüllten Zwiebeln in die Form geben, etwas Geflügelfond angießen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten garen. Die gefüllten Gemüse anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 10. Mai 2010

Hackfleisch-Auflauf

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 17. März 2010

Herzhafte Schlutz-Krapfen mit Hackfleisch und Käse-Soße

Für 2 Personen

Für die Schlutzkrapfen:

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

Für die Soße:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010

Kalb-Frikadellen mit Bohnen-Salat

Für 4 Personen

50 g weiße Bohnenkerne	300 ml Gemüsebrühe	1 kg grüne Bohnen
Salz	400 g frische grüne Bohnenkerne	2 Lauchzwiebeln
100 g Kirschtomaten	1 Zitrone	2 Scheiben Weißbrot
2 Schalotten	3 Stiele Bohnenkraut	250 g Kalbshack
1 Ei	Pfeffer	2 EL Butterschmalz
200 g saure Sahne	1 EL Olivenöl	grobes Meersalz

Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe ca. 1,5 Stunden weich kochen. Die grünen Bohnen putzen, in Salzwasser gar kochen. Abschütten, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die frischen Bohnenkerne kurz blanchieren, abschütten und aus der Pelle drücken. Zwiebellauch putzen und fein schneiden, Tomaten halbieren. Die Zitrone mit einem Messer schälen, sodass keine weiße Haut mehr zu sehen ist. Dann die Zitronenfilets heraus schneiden, dabei den Saft auffangen. Das Weißbrot in Wasser einweichen. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Bohnenkraut waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Kalbshack mit Ei, eingeweichten und ausgedrücktem Weißbrot, Schalotten und Bohnenkrautblättchen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kleine Frikadellen daraus formen und diese in einer Pfanne mit Butterschmalz braten. saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft vermischen und die Soße abschmecken. Das Bohngemüse zusammen mit Zwiebellauch, Tomaten und Zitronenfilets auf dem Teller anrichten, ein wenig grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Olivenöl und Bohnenkrautblättchen drüber geben. Kalbsbällchen zugeben. Die Salatsoße separat dazu servieren. Dazu passt frisches Graubrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 29. Juni 2010

Kalb-Frikadellen mit Rahm-Wirsing und Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	500 g Wirsing	Salz
2 Zwiebeln	50 g geräucherter Bauchspeck	1/2 Bund glatte Petersilie
4 EL Butter	50 g Brötchen vom Vortag	130 ml Milch
500 g Kalbsfleisch vom Hals	2 Eier	2 TL mittelscharfer Senf
Pfeffer	1 Msp. gekörnte Brühe	2 EL Sonnenblumenöl
1 Schalotte	150 ml Sahne	Muskat
1 Bund Kerbel	150 ml Kalbsjus	

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Vom Wirsing die einzelnen Blätter abtrennen, den Strunk ausschneiden. Die Blätter waschen, gut abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Wirsingstücke bissfest kochen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Zwiebeln anschwitzen, Speck zugeben, kurz anschwitzen, dann Petersilie untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen. Brötchen in Würfel schneiden, 80 ml Milch erwärmen und über die Brötchenstücke gießen. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den angeschwitzten Speck-Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Fleischmasse zusammen mit eingeweichtem Brötchen, Eiern, Senf, Salz, Pfeffer und gekörnter Brühe in eine Schüssel geben und gut vermengen. Aus der Masse kleine Frikadellen abdrehen und diese in einer Pfanne mit 2 EL Öl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten, dann in eine ofenfeste Form geben und im heißen Ofen fertig garen (ca. 10 Minuten). Die Frikadellen sollen weich und luftig sein, im Kern jedoch gar. Schalotte schälen und fein schneiden, in einem Topf mit 1 TL Butter die Schalotte anschwitzen, Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und blanchierten Wirsing zugeben. Wirsing einkochen lassen, bis er eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 50 ml Milch und 50 ml Sahne erwärmen. Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Sahne-Milch und 1,5 EL weiche Butter untermischen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Soße erwärmen. Rahmwirsing auf Teller geben, darauf die Frikadellen setzen. Mit einem Spritzbeutel das Kartoffel-Püree anrichten, die Soße angießen und mit Kerbel bestreuen. und an die Seite mit Hilfe eines Dressiersackes das Kartoffel-Püree anrichten mit Kalbsjus und Kerbel vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 15. März 2010

Lamm-Spieße vom Grill

Für 2 Personen

1 kleine Zwiebel	150 g Lammhack	2 Eigelb
1 Prise Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	250 g Lammfleisch
1-2 Knoblauchzehen	1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie
200 g Naturjoghurt	3 Tomaten	1 Bund Lauchzwiebeln
1/2 Zitrone	2 EL Olivenöl	

Zwiebel schälen und fein würfeln. Lammhack, Zwiebel, 2 Eigelb, etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Holzspieße in Wasser einweichen. Das Fleischstück in ca. 2 cm große Würfel schneiden, die Hackmasse in ca. 2 cm große Würfel formen. Dann abwechselnd Fleischstücke und Hackwürfel auf die Spieße aufstecken. Knoblauch schälen und fein hacken. Dill und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Joghurt mit Knoblauch und gehackten Kräutern mischen und mit Salz abschmecken. Die Tomaten kurz in siedendem Wasser abschrecken, herausnehmen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln und die Kerne austreichen. Zwiebellauch waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Tomaten mit Zwiebellauch in eine Schüssel geben und mit etwas Zitronensaft und 2 EL Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischstücke mit Salz würzen und auf dem Grill von jeder Seite ca. 4 Minuten braten. Die Spieße mit Tomatensalat und Kräuterjoghurt anrichten. Dazu passt gut Fladenbrot.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 18. Mai 2010

Orangen-Reis mit Geflügel-Hackfleisch-Bällchen

Für 4 Personen

2 Orangen, unbehandelt	1 TL Zucker	300 g Basmatireis
Salz	2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz
50 g Mandelstifte	50 g Pistazien	1 EL brauner Zucker
4 Hähnchenkeulen	2 Scheiben Toastbrot	1 Eigelb
Pfeffer	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Prise Safran

Die Orangen dünn schälen, die Schale in feine Streifen schneiden und zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dabei das Wasser jedes Mal wechseln. Anschließend in Zuckerwasser weich kochen. Die Orangen filetieren. Den Reis waschen und in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen, auf ein Sieb geben und abspülen. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ein Esslöffel Zwiebeln beiseite stellen. Ein Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten, Mandeln und Pistazien zugeben und kurz mitbraten, den braunen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Den Reis dazugeben und alles gut mischen. Circa 20 Minuten bei sehr geringer Hitze dämpfen. Wenn sich unten eine Kruste bildet ist es gut. Von den Hähnchenkeulen die Knochen auslösen und das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Das Toastbrot fein reiben. Das Hackfleisch mit einem Esslöffel gehackte Zwiebeln, dem geriebenen Toastbrot, einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermischen und kleine Bällchen von zwei Zentimeter Durchmesser formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen braten. Die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Kurz vor ende der Bratzeit Lauchzwiebeln und Orangenfilets zu den Hackbällchen geben. Safran mörsern, in zwei Esslöffeln heißem Wasser auflösen und zum Reis geben. Reis zusammen mit den Hackbällchen servieren.

Tipp: Anstatt der Orangenschale kann auch Orangeat benutzt werden.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. März 2010

Pikant gefüllter Bratapfel mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

2 Zwiebeln	1/2 Brötchen vom Vortag	2 Äpfel (z.B. Boskoop)
2 große mehligk. Kartoffeln	3 EL Butterschmalz	100 g Rinderhack
3 Zweige Majoran	250 ml Apfelsaft	2 EL Sahne
1/2 Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer
1 Stück Ingwer	1 Eiweiß	

Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Brötchen in Würfelchen schneiden und in Wasser einweichen. Äpfel gründlich waschen und das Kerngehäuse mit dem Apfelausstecher entfernen, jedoch nicht ganz durchstechen, so dass der Boden erhalten bleibt. Mit einem kleinen Löffel noch ein wenig Fruchtfleisch herausnehmen und beiseite stellen. Kartoffeln schälen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Zwiebel in 1 EL Butterschmalz anbraten. Brotwürfel ausdrücken und mit den angebratenen Zwiebeln zum Hackfleisch geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken. Die Hackfleischmischung in die ausgehöhlten Äpfeln füllen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Eine Zwiebel schälen und hacken und in Butterschmalz anschwitzen. Majoranblätter abzupfen und mit den Apfelresten dazugeben. Etwas anschwitzen und mit dem Apfelsaft und der Sahne ablöschen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb passieren. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die Soße geben. Die Kartoffeln auf einer groben Reibe reiben, ausdrücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Eiweiß untermischen. Aus der Masse in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz kleine Rösti kross ausbacken und mit den Äpfeln servieren. Dazu die Apfel-Schnittlauchsoße reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 26. Januar 2010

Ragout von Bohnen-Kernen mit Lamm-Hack-Bällchen

Für 2 Personen

Für das Ragout:

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

Salz, Pfeffer

Für die Lammällchen:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 14. April 2010

Schweine-Hackbraten mit Sahne-Pfeffer-Soße

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 27. Januar 2010

Spieß Burger mit Rinder-Hack

Für 2 Personen

1 Schalotte	4 Stiele glatte Petersilie	300 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer	1 reife Avocado	1 Limette
2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote	2 kleine Baguettes
1 EL Olivenöl	4 Salatblätter	

Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Rinderhackfleisch gut mit den gehackten Schalotten und der Petersilie durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zu kleinen Buletten formen und je 3 auf einen langen Holzspieß stecken. Die Spieße auf dem Grill (oder in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl) von allen Seiten braten. Die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auslösen, in einer Schüssel geben und mit dem Saft einer Limette zerdrücken. Eine Knoblauchzehe schälen und fein hacken, aus der Chilischote die Kerne entfernen und die Schote ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Chili mit der Avocado mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Baguettes aufschneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und mit den Schnittstellen über die Brotscheiben streichen, dann mit Olivenöl beträufeln. Die Baguettescheiben auf dem Grill (oder in einer Pfanne) von beiden Seiten knusprig rösten. Dann die Unterseite der Baguettes mit Salatblättern auslegen und mit der Avocadocreme bestreichen. Die Spieße auflegen und mit der Oberseite des Baguette abdecken. am Tisch den Spieß herausziehen.

Otto Koch Freitag, 21. Mai 2010

Innereien

Geflügel-Leber-Lasagne mit Rhabarber-Kompott, Grenadine

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei	2 Eigelb	50 g Hartweizenmehl
100 g Weizenmehl	1 EL Wasser	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz		

Für das Rhabarberkompott:

4 Stangen junger Rhabarber	150 ml Grenadine-Sirup	50 ml Wasser
40 ml Rotwein-Essig	20 g Zucker	2 Gewürznelken
schwarzer Pfeffer		

Für die Geflügelleber:

300 g Geflügelleber	Salz, Pfeffer	1 EL Speiseöl
100 ml Geflügelfond	3 EL Butter	

Für den Teig Ei, Eigelb, Hartweizenmehl, Mehl, Wasser, Öl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen. Rhabarber schälen und dann in gleichmäßige Streifen schneiden. Den Grenadine-Sirup mit Wasser, Essig, Zucker und Nelken in einen Topf geben, aufkochen und etwas einkochen lassen. Die Rhabarberstücke dazugeben, kurz erhitzen und abkühlen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher 8 Kreise von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Geflügelleber zuputzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Geflügelleber einlegen, kurz von beiden Seiten, auf den „Punkt“ braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Pfanne auswischen, den Fond zugeben und aufkochen. 2 EL kalte Butterstücke unterrühren und die Soße damit binden. Geflügelleber in Scheiben schneiden. In der Zwischenzeit die Nudelblätter in reichlich Salzwasser ca. 1-2 Minuten kochen, abschütten und die Nudelplatten in einer Pfanne mit 1 EL heißer Butter schwenken. Dann je ein heißes Nudelblatt in die Mitte eines vorgewärmten Tellers legen, eine Scheibe Geflügelleber drauf setzen, mit Rhabarberkompott beträufeln, dann nächstes Nudelblatt darauf setzen und nochmals mit Geflügelleber und Rhabarberkompott belegen. Mit einem Nudelblatt abschließen, eine bisschen Soße darüber träufeln und servieren.

Jörg Sackmann Montag, 19. April 2010

Kalb

Blanquette vom Kalb

Für 2 Personen

1 Zwiebel	300 g Kalbfleisch vom Hals	2 EL Butter
1 EL Mehl	100 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
150 g Crème double	Salz, Pfeffer	100 g Karotten in Würfeln
100 g Erbsen (TK)	3 EL Brühe	3 Stiele glatte Petersilie

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Das Kalbfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin anschwitzen, die Kalbfleischwürfel zugeben und einige Minuten mitschwitzen. Leicht mit Mehl stäuben. Mit dem Kalbsfond ablöschen und mit dem Weißwein auffüllen. Die Crème double zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 25 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Erneut abschmecken. Die Karotten schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter auslassen. Karotten und Erbsen in Butter mit wenig Brühe erwärmen. Das Kalbsblanquette auf einem Teller anrichten. Mit dem Gemüse bestreuen und mit der gehackten Petersilie garnieren. Dazu passt Safran-Reis.

Otto Koch Freitag, 16. April 2010

Kalb-Filet mit Kräutern auf Kohlrabi-Nudeln

Für 4 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon	700 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	2 Kohlrabi
2 EL Butter	Zucker	50 ml Sahne
300 ml brauner Kalbsfond		

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. 4 Kerbelzweige und 3 Thymianzweige zur Seite legen, die übrigen Kräuter fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 90 Grad) 12 Minuten pochieren. (Im Kern sollte das Fleisch dann eine Temperatur von ca. 52 Grad haben.). Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und diese einkochen lassen. Kerbel fein hacken und darüber streuen. Kalbsfond mit Thymian aufkochen. Das Fleisch auspacken und aufschneiden. Auf Tellern mittig die Kohlrabinudeln anrichten darauf das Kalbsfilet anrichten und die Soße angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 22. März 2010

Kräuter-Schnitzel, Würfel-Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1/2 Salatgurke	150 g Magerquark	1/2 Bund Basilikum
1/2 Bund Rucola	1/2 Bund Oregano	2 Kalbsschnitzel a 150 g
ca.30 g Mehl	2 Eier	ca.100 g Semmelbrösel
2-3 EL Butterschmalz		

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

Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 15 Minuten garen. Die Gurke schälen, halbieren und die Kerne austreichen. Dann die Gurke fein reiben. Quark unter die geriebene Gurke mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikum, Rucola und Oregano abspülen, trockenschütteln und fein hacken. 1 EL gehackte Kräuter unter den Quark mischen, 2 EL gehackte Kräuter unter die Semmelbrösel mischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Erst im Mehl, dann in verquirltem Ei und den Kräuter-Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Schnitzel mit den Würfelkartoffeln und dem Gurkendip anrichten.

Otto Koch Freitag, 9. April 2010

Salat von rohem und gekochtem Spargel mit Kalb-Steaks

Für 2 Personen

10 Stangen weißer Spargel	4 Stangen grüner Spargel	1 TL Senf
1 EL Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
2 Frühlingszwiebeln	2 Tomaten	2 Kalbssteaks a 120 g
Butter	1/2 Bund Kerbel	

Den Spargel schälen. 2/3 davon in Scheiben schneiden. Den Rest mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Senf, Balsamico und Olivenöl zu einer Vinaigrette mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Spargelstreifen darin kurz marinieren. Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden, Tomaten würfeln (evtl. häuten). Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 3-4 Minuten fertig garen. Die Spargelstücke in die Fleischpfanne geben ca. 3 Minuten anbraten, die Frühlingszwiebeln und die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit gezupftem Kerbel bestreuen. Den gebratenen Spargel auf dem Teller anrichten, den rohen Spargel obenauf setzen. Die Kalbssteaks dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 27. April 2010

Tafelspitz vom Kalb mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

800 g Tafelspitz vom Kalb	Salz	4 Schalotten
3 Karotten	1/2 Sellerieknolle	1/2 Lauchstange
2 Lorbeerblätter	1 TL Pfefferkörner	2 Zweige Thymianzweige
1 Stiel glatte Petersilie	400 g Kartoffeln, fest	

Für die Soße:

200 ml Brühe vom Tafelspitz	200 ml Sahne	60 g kalte Butter
70 g frischer Meerrettich	1 Saft einer Zitrone	Weißbrotbrösel

In einem Topf 2 l Wasser zum Kochen bringen. Von dem Fleisch Sehnen und Häute abschneiden und zusammen mit dem Fleisch in das kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren, das Fleisch ca. 5 Minuten köcheln lassen und dann das Wasser vollständig abgießen. Das Fleisch kalt abspülen und wieder in den Topf geben. 2 l kaltes Wasser angießen und zum Kochen bringen, mit Salz würzen. Schalotten halbieren. Karotten, Sellerie und Lauch waschen bzw. schälen, eine Karotte und 100 g Sellerie beiseite legen. Rest Gemüse in Stücke schneiden und mit den Schalotten, Lorbeerblättern, Pfefferkörner, Thymian und Petersilie zu dem Fleisch geben und ca. 50-60 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln schälen und zusammen mit beiseite gelegten Karotten und Sellerie in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit einer Fleischgabel in die dickste Stelle des Tafelspitz stechen. Lässt sich die Gabel leicht wieder herausziehen und tritt kein rötlicher Saft aus, das Fleisch aus der Brühe nehmen mit einem feuchten Stofftuch abdecken und warm stellen. 300 ml der Brühe abmessen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln und Gemüswürfel in dieser Brühe weich kochen. 200 ml vom restlichen Fond in einen Topf geben mit der Sahne aufgießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden, den Meerrettich hinzufügen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit den Brotbröseln noch die Soße binden. Nun den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit Gemüswürfeln anrichten, die Meerrettichsaure angießen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. Februar 2010

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

50 g Möhre	50 g Sellerie	50 g Porree
400 g Kalbfleisch, mager	Salz, Pfeffer	1 EL Sonnenblumenöl
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 EL Pfefferkörner, zerdrückt
150 g Thunfisch	1 Eigelb	1 EL Weißweinessig
1 TL Kapern	2 Sardellenfilets	1 Spritzer Zitronensaft
50 ml Weißwein	50 ml Sahne	150 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Möhre, Sellerie und Porree putzen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten mit dem Röstgemüse scharf anbraten. Mit etwas Wasser ablöschen. Lorbeerblatt, Thymian und Pfefferkörner in den Sud geben. Mit Folie oder einem Deckel abdecken und das Fleisch zirka 1/2 Stunde in dem Sud ziehen lassen. Dann in dem Sud abkühlen lassen. Für die Soße den Thunfisch klein schneiden und mit Eigelb, Essig, Kapern, Sardellenfilets, Zitronensaft, Weißwein und Sahne mit einem Stabmixer sehr fein pürieren. Einige Esslöffel von dem Kalbsfond unter die Masse mischen. Dann das Olivenöl nach und nach in die Thunfischmasse einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das abgekühlte Fleisch mit einer Aufschnittmaschine oder einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden und auf Teller legen. Die Soße über das Fleisch träufeln. Mit Kapern garnieren.

Otto Koch Freitag, 07. Mai 2010

Wiener Schnitzel mit Schmorgurken

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 12. Mai 2010

Lamm

Geschmorte Ziegen-Keule

Für 4 Personen

1 Keule vom Zicklein (ca. 800 g)	1 Bund Frühlingskräuter	100 g Ziegenkäse, halbfest
Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz	2 Gemüsezwiebeln
1 l Weißwein	1 l Hühnerbrühe	4 EL Butter
2 Bund neue Möhren	1 Prise Zucker	1 EL Honig
1 kg Kartoffeln, mehlig	1 Bund Lauchzwiebeln	

Die Ziegenkeule von Häuten und Sehnen befreien, vorsichtig zwischen den einzelnen Muskelsträngen einschneiden und etwas von den Frühlingskräutern und den Ziegenkäse hineinschieben. Das Fleisch wieder zusammendrücken und eventuell mit Zahnstochern oder Küchengarn fixieren. Die restlichen Kräuter fein hacken. Ein Esslöffel Estragon für die Möhren beiseite stellen. Die Keule salzen und pfeffern. In einem schweren Bräter Butterschmalz erhitzen und das Fleisch rundum goldbraun anbraten. Die Gemüsezwiebeln schälen, fein würfeln und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und so viel Hühnerbrühe angießen bis die Keule zu einem Drittel bedeckt ist. 30 bis 40 Minuten bei geschlossenem Deckel im Ofen bei 160 Grad (Umluft 140, Gas Stufe 3) schmoren. Öfters wenden und wenn nötig Brühe nachgießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Frühlingskräuter zugeben und mitköcheln. Die Keule herausnehmen und warm stellen. Die Soße pürieren und durch ein Sieb passieren, mit etwas kalter Butter montieren, falls nötig mit ein wenig Kartoffelstärke binden. Die Möhren schälen. 1 Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und die Möhren anbraten. Salz, Zucker und einen Esslöffel Brühe zugeben und bei kleiner Hitze gar dünsten. Mit dem Honig, feingehacktem Estragon und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und ausdampfen lassen. Die Lauchzwiebeln waschen und klein schneiden. Restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Kartoffeln dazugeben und durchstampfen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 30. März 2010

Lamm-Filet-Spieß mit gebratener Polenta und Sau-Bohnen

Für 4 Personen

1 Schalotte	4 EL Butter	175 ml Geflügelfond
190 ml Milch	Meersalz	Pfeffermischung
1 Prise Muskat	100 g Instant-Polenta-Grieß	1 TL Mascarpone
Olivenöl	150 g frische Saubohnen	1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote	320 g Lammfilet, pariert	60 g getrocknete Tomaten
1 EL Butter	8 EL Lammfond	Pfeffer

Für die Polenta Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Geflügelfond und Milch angießen, mit Salz, Pfeffermischung und Muskat würzen und aufkochen. Den Grieß unter Rühren einrieseln und 3-4 Minuten kochen lassen. Die Polenta etwas abkühlen lassen, dann Mascarpone einrühren. Die Masse 1,5 - 2 cm dick auf ein mit Frischhaltefolie überzogenes Blech streichen und kühl stellen, bis die Polenta ganz fest ist. Die Saubohnen in Salzwasser blanchieren und häuten. Paprikaschoten mit einem Sparschäler schälen, jeweils vierteln und entkernen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Das Lammfilet in 6 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Abwechselnd mit den Ofentomaten auf 2 lange Holzspieße stecken und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl auf beiden Seiten ganz kurz anbraten. Dann auf einem Rost (mit einem Blech darunter) im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten garen. Herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Die aufgespießten Lammfilets vor dem Anrichten halbieren und die Holzspieße nach dem dritten Filet durchschneiden, sodass 4 Spieße entstehen. Diese in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken. Den Lammfond erhitzen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Bohnen und Paprika schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Polenta in 3 x 8 cm große Rechtecke schneiden und in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb braten. Die Polenta-Scheiben auf vier Teller legen und jeweils 1 Spieß aufsetzen. Mit dem Gemüse umlegen und mit dem Lammfond umgießen.

Frank Buchholz Mittwoch, 23. Juni 2010

Lamm-Koteletts, Zitronen-Thymian-Soße, dreierlei Bohnen

Für 2 Personen

50 g weiße getrocknete Bohnenkerne	ca. 400 ml Geflügelfond	1 Scheibe Speck (ca. 30 g)
1 Lorbeerblatt	1 Zweig Thymian	1 Zweig Bohnenkraut
100 g grüne Bohnen	Salz	100 g grüne Bohnenkerne
1 Tomate	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
1 Schalotte	20 g feine Speckwürfel	6 Lammkoteletts
Pfeffer	3 EL Olivenöl	2 EL Butter
1 Bund Zitronenthymian	150 ml Lammfond	Meersalz

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abschütten und in einem Topf mit Geflügelfond, einer Speckscheibe, Lorbeerblatt und 1 EL Olivenöl ca. 1 Stunde kochen. Dann einen Zweig Thymian und Bohnenkraut zugeben und die Bohnen noch ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Bohnen abgießen und den Bohnenfond auffangen. Die grünen Bohnen putzen, in Salzwasser gar kochen. Abschütten, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die frischen Bohnenkerne ebenfalls in Salzwasser kochen, abschütten, in Eiswasser abschrecken und aus der Pelle drücken. Die Tomate in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Die Lammkoteletts mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Auf ein Blech oder einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen noch ca. 8-10 Minuten gar ziehen lassen. Schalotte und Speckwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen, alle drei Sorten Bohnen zugeben und etwas von dem Bohnenfond zugeben. Kurz schwenken, bis die Bohnen heiß sind, dann 1 EL Olivenöl, gehackte Kräuter sowie die Tomatenwürfel zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Blätter vom Zitronenthymian fein abzupfen und in einem Topf mit 1 EL Butter bei milder Hitze behutsam anschwitzen damit sich die Aromastoffe entfalten können, die Lammsoße zugeben und einmal kurz aufkochen lassen. In die Tellermitte das Bohnengemüse geben und die Lammkoteletts darum herum anrichten. Die Soße um den Teller träufeln und die Koteletts mit etwas Meersalz bestreuen.

Karlheinz Hauser Montag, 14. Juni 2010

Lamm-Ragout mit grobem Rosenkohl-Püree

Für 2 Personen

300 g Lammfleisch	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
2 Tomaten	2 EL Olivenöl	1 EL Mehl
200 ml Rotwein	200 ml Lammfond	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer
100 g rote Paprika	100 g gelbe Paprika	200 g Rosenkohl
1 Schalotte	30 g feine Speckwürfel	1 EL Butter
50 ml Sahne		

Lammfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und würfeln. In einem flachen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und das Fleisch anbraten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen, Tomatenwürfel ebenfalls zugeben. Mit Mehl bestäuben. Anschließend mit Rotwein ablöschen. Mit dem Lammfond aufgießen. Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 20 Minuten kochen lassen. Die Paprika in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen und dann zum Lammragout geben. Das Ragout noch einige Minuten kochen lassen. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser blanchieren. Dann den Kohl durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Schalotte schälen und fein hacken. Die Speckwürfel mit den Schalotten in einem Topf mit Butter anbraten und den gehackten Rosenkohl dazugeben. Mit der Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lammragout mit dem Rosenkohl anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Otto Koch Freitag, 12. Februar 2010

Lamm-Rücken-Curry mit Gewürz-Reis

Für 2 Personen

Für das Curry:

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

Für den Gewürzreis:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 25. Februar 2010

Provenzalisches Lamm-Ragout

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 09. Juni 2010

Meer

Chicorée-Orangen-Salat mit gebratener Garnele

Für 4 Personen

4 unbehandelte Orangen	2 EL Zucker	2 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	1 Zitrone	3 Sardellenfilets
2-3 Chicorée	Salz	3 EL Olivenöl
3 Schalotten	1 EL Butter	2 Knoblauchzehen
250 ml Hühnerbrühe	Pfeffer	12 Riesen-Garnelen
2 Schälchen Kresse		

Zwei Orangen dünn mit einem Messer schälen, so dass nichts weißes mitabgeschnitten wird. Die Orangenschale in feine Streifen schneiden und zwei Mal in kochendem Wasser blanchieren. Dann etwas Wasser mit 1 TL Zucker, einem Zweig Thymian und Lorbeerblatt aufkochen und die blanchierten Orangenzesten darin weich kochen. Den Saft der beiden Orangen ausdrücken. Die beiden verbliebenen Orangen mit einem Messer schälen, dass nichts weißes mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfleits heraus schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Sardellen fein hacken. Von dem Chicorée die äußeren Blätter abnehmen. Den Rest fein hacken mit Salz, einer Prise Zucker, Saft der Zitrone, der feingehackten Sardellen und 2 EL Olivenöl marinieren. Schalotten schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten anschwitzen und mit 1 EL Zucker karamellisieren, eine angeprückte Knoblauchzehe hinzugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Hühnerbrühe hinzufügen, Chicoréeblätter in dem Sud kurz weich kochen und wieder herausnehmen. Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen bis eine dickliche Konsistenz entstanden ist, nochmals abschmecken. Knoblauch herausnehmen. Die Chicoréeblätter leicht überlappend auf Frischhaltefolie legen, den rohen Chicoréesalat darauf legen und mit Hilfe der Folie zu Röllchen formen. (Jedoch nicht in die Folie einpacken.) Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, salzen, wieder in die Schale geben, in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl, einem Thymianzweig und angeprückter Knoblauchzehe ca. 5 Minuten sanft braten. Aus der Schale nehmen, mit den Chicoréeeröllchen, Orangenfilets, Orangenzesten auf dem Teller anrichten. Mit dem Sud nappieren und mit der Kresse bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 09. Februar 2010

Conchiglie mit Muscheln und Koriander-Karotten-Relish

Für 2 Personen

400 g Karotten geschält	1 TL geriebene Orangenschale	3 TL Olivenöl
500 g gemischte Muscheln	1 Zwiebel	30 ml weißer Balsamico
100 ml Karottensaft	100 ml Muschelfond	1 Zweig Thymian
1 TL geröstete Korianderkörner	1 Msp. Szechuan-Pfeffer	1 Msp. Anis
1/2 Bund frischer Koriander	50 g Pinienkerne	Meersalz
140 g kleine Muschelnudeln		

Für das Karotten-Relish den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Die Karotten schälen, mit TL Orangenschale und ca. 1 TL Olivenöl auf Alufolie geben, verschließen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten weich garen. Die Muscheln säubern und kalt abspülen. (Dabei darauf achten, dass die Muscheln geschlossen sind. Offene und beschädigte Muscheln unbedingt aussortieren und wegwerfen.) Muscheln in einen Topf geben, Boden mit Wasser bedecken, etwas weißen Pfeffer zugeben. Topf abdecken, Muscheln aufkochen, bis sie sich öffnen und dann abschütten. (Muscheln die sich nicht geöffnet haben aussortieren und wegwerfen.) Die Hälfte der Muscheln aus der Schale lösen. Den entstandenen Muschelsud durch ein feines Sieb passieren und 100 ml davon für das Karotten-Relish zu Seite stellen. Die gegarten Karotten erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 1 TL Olivenöl glasig anschwitzen. Mit weißem Balsamico ablöschen, reduzieren. Karottensaft und Muschelfond zugeben. Thymian, Korianderkörner, Szechuan-Pfeffer und Anis zugeben, die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Koriander fein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Karotten unter die eingekochten Flüssigkeit heben, frisch geschnittenen Koriander, geröstete Pinienkerne zugeben und mit Salz würzen. Die Conchiglie im kochenden Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen, dann abschütten und mit etwas Kochwasser und ca. 1 TL Olivenöl glasieren. Die ausgelöste Muscheln unter das heiße Karotten-Koriander-Relish in einen tiefen Teller geben. Die glasierten Conchiglien darauf anrichten, gekochte Muscheln in der Schale zugeben und mit geschnittenen Korianderblättern bestreuen.

Jörg Sackmann Montag, 08. März 2010

Geeiste Wasabi-Mayonnaise mit Gewürz-Ananas und Garnelen

Für 4 Personen

40 g Wasabi-Paste	2 frische Eigelb	350 ml mildes Olivenöl
Salz, Zucker	1/2 Romanasalat	10 g Ingwer
3 Schalotten	Pfeffer	8 Blätter Frühlingsrollenteig
1/2 TL Pfefferkörner	1/2 TL Korianderkörner	1/2 Ananas
1 EL Honig	12 Garnelen mit Schale	1 Knoblauchzehe

Wasabi-Paste mit 2 Eigelb verrühren und langsam mit dem Schneebesen ca. 300 ml Olivenöl darunter rühren, bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Masse entweder in einer Eismaschine abfrieren oder die Masse in die Gefriertruhe geben, dann sollte sie jedoch alle 15 Minuten umgerührt werden, bis die Masse ganz fest gefroren ist. Den Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Ingwer und Schalotten schälen. Ingwer fein hacken, Schalotten fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Schalotten anschwitzen, Ingwer zugeben. Dann den Romanasalat zugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. gebratenen Salat auf die Frühlingsrollenteigblätter geben und zu flachen viereckigen Päckchen einpacken. Pfeffer- und die Korianderkörner mörsern. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden mit Pfeffer und Koriander würzen und in der Grillpfanne grillen, am Ende 1 EL Honig zugeben. In einer Pfanne mit Olivenöl die Teigpäckchen von beiden Seiten braten. Die Garnelen vorsichtig aus der Schale nehmen, den Darm entfernen, salzen und wieder in die Schale stecken. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei geringer Hitze braten. Für das Aroma eine angegedrückte Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Vom Wasbai-Eis Nocken ausstechen, Gewürzanasanas und Garnelen zugeben und die gefüllten Teigpäckchen dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 12. Januar 2010

Gratinierte Austern

Für 2 Personen

6 Austern	3 Schalotten	100 ml Weißwein, trocken
200 ml Crème double	1 Eigelb	Zitronensaft
Pfeffer	1 Msp Curry	200 g frischer Blattspinat
2 EL Brühe	Salz	

Die Austern öffnen und die Austern vorsichtig von der unteren Schale abschneiden. Austern säubern und den verbleibenden Saft abseihen. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Eine Schalotte beiseite stellen. Schalotten mit dem Weißwein und dem Austernwasser einkochen. Crème double zugeben und weiter einkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen, das Eigelb zugeben und die Masse im Wasserbad aufschlagen bis sie schaumig geworden ist. Mit Zitronensaft und Currypulver abschmecken. Den Blattspinat waschen und abtropfen lassen. Etwas Brühe mit der restlichen Schalotte aufkochen. Den Spinat zugeben, mit einem Deckel abdecken und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Austernschalen auf Alufolie oder Salz auf Tellern stabil anrichten. Je einen Löffel Spinat in die Austernschale füllen. Eine rohe Auster darauf legen und mit der schaumigen Soße übergießen. Im Backofen bei starker Oberhitze einige Minuten überbacken bis die Oberfläche goldbraun ist. Dazu passt Baguette.

Otto Koch Freitag, 12. März 2010

Jakobsmuscheln in Safran-Soße

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 11. März 2010

Miesmuscheln in Weißwein

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 10. März 2010

Rind

Gebratenes Ochsen-Tatar im Salatnest

Für 2 Personen

2 Kartoffeln, fest kochend	2 Schalotten	2 EL Kapern
2 Cornichons	1 Sardellenfilet	3 Zweige glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	300 g frisches Ochsenfilet	3 EL Olivenöl
1 EL scharfer Senf	1 Eigelb	1 TL rote Currypaste
1/2 Zitrone, ausgepresst	2 cl Cognac	Salz, Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	50 g Friséesalat	50 g Feldsalat
2 Pellkartoffeln, frisch abgekocht	1 EL Essig	1 Schalotte

Kartoffeln kochen und pellen. Schalotten schälen und fein schneiden. Kapern, Cornichons und das Sardellenfilet fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Filet mit einem scharfen Messer in sehr feine Würfel schneiden. Damit das Tatar schön locker bleibt, sollte man das Fleisch nicht durch den Fleischwolf drehen. Das Fleisch mit Kapern, eine fein geschnittene Schalotte, Cornichons, Petersilie, Schnittlauch und 1 EL Olivenöl vorsichtig mischen. Den Senf, das Eigelb, das feingehackte Sardellenfilet, die Currypaste und den Saft einer halben Zitrone zugeben und untermischen. Mit Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Tatar zu kleinen „Buletten“ formen und Sonnenblumenöl kurz scharf anbraten, so dass das Innere noch kalt ist. Die Salate waschen und abtropfen lassen. Aus 2 EL Olivenöl, Essig, einer feingehackten Schalotte, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kartoffel in Scheiben schneiden. Den Salat und die Kartoffeln damit anmachen. Salat und Kartoffeln in der Mitte der Teller platzieren und das Tatar darauf anrichten.

Otto Koch Freitag, 19. März 2010

Rinder-Filet mit Champignons auf Rahm-Kohlrabi

Für 4 Personen

1 Bund gemischte Kräuter	600 g Rinderfilet	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	500 g Champignons
1 Schalotte	3 Stiele glatte Petersilie	2 EL Sonnenblumenöl
3 EL Butter	2 Zweige Thymian	100 ml Weißwein
250 ml Sahne	100 ml Geflügelbrühe	2 Spritzer Zitronensaft
2 Kohlrabi	1 Prise Zucker	100 ml Rinderjus
Steakpfeffer		

Den Backofen auf 140 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Die gemischten Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in einer beschichteten Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz und scharf anbraten. Dann das Fleisch in einer Bräter geben und bei 140 Grad im Ofen ca. 40 Minuten garen, heraus nehmen und in einer Pfanne mit 1 EL schaumiger Butter noch mal kurz braten, in den gehackten Kräutern wälzen, sodass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das gegarte Fleisch herausnehmen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die Champignons putzen und vierteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einem Topf mit Öl und 1 EL Butter die Champignons mit einem Thymianzweig anschwitzen. Die Schalotten hinzugeben und mit Weißwein ablöschen und diesen einkochen. Dann mit 150 ml Sahne und 50 ml Brühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer, 1 Spritzer Zitronensaft sowie etwas gehackter Petersilie abschmecken. Den Kohlrabi waschen und schälen. Mit einem Spiralschneider den Kohlrabi zu langen Nudeln schneiden. Mit Hilfe des Gemüseschneiders aus dem Kohlrabi die Nudeln herstellen. In einem Topf mit 2 EL Butter Kohlrabinudeln anschwitzen, mit 100 ml Sahne und 50 ml Brühe ablöschen und langsam einkochen lassen mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Jus mit einem Thymianzweig erwärmen. Das Fleisch in Scheiben schneiden. Kohlrabi auf vorgewärmten Teller mittig anrichten, darauf eine Scheibe vom Rinderfilet legen, mit Steakpfeffer nachwürzen. Mit den Champignons und etwas Thymianjus vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 31. Mai 2010

Rumpsteak Café-de-Paris

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 5. Mai 2010

Schwein

Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 07. Januar 2010

Gegrilltes Secreto vom Ibérico-Schwein

Für 2 Personen

400 g Schweinsrücken	Salz, Pfeffer	2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	500 g Spitzkohl	30 g geräucherter Bauchspeck
200 ml Gemüsebrühe	2-3 EL Champagner-Essig	3-4 EL Sonnenblumenöl

Das Fleischstück mit Salz, Pfeffer, Thymianblätter und 1-2 EL Olivenöl einreiben. In eine lebensmittelechte und hitzestabilefolie einpacken und vakuumieren und im 70 Grad heißen Wasserbad ca. 5 Stunden garen. (Oder das vorbereitete Fleischstück in eine Auflaufform geben und bei 80 Grad im Ofen ca. 5 Stunden garen.) Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und dann das Kraut in sehr feine Streifen hobeln oder schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen. Speckwürfel zum Kraut geben. Gemüsebrühe lauwarm erhitzen, zum Kraut geben, mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Essig und Sonnenblumenöl untermischen und etwas ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmal abschmecken. Das Fleisch aus der Folie packen und auf dem vorgeheizten Grill von allen Seiten anbraten, vom Grill nehmen und aufschneiden. Das Fleisch mit dem Krautsalat anrichten.

Karlheinz Hauser Montag, 17. Mai 2010

Geschmorter Schweine-Nacken mit Ingwer und Soba-Nudeln

Für 4 Personen

1 kg Schweinsnacke	Salz	1 EL Butterschmalz
2 Gemüsezwiebeln	1 Stück Ingwer	2 Zehen Knoblauch
1 l Hühnerbrühe	Speisestärke	300 g Möhren
2 Lauchzwiebeln	1 EL Butter	Pfeffer
1 Prise Zucker	400 g japanische Buchweizennudeln	

Das Fleisch salzen. In einem Bratentopf Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin rundherum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zunächst die Zwiebeln zum Fleisch geben und kurz mitbraten, Ingwer und Knoblauch zugeben. Mit Hühnerbrühe auffüllen bis das Fleisch zu 1/3 bedeckt ist. Im geschlossenen Topf je nach Fleischgröße anderthalb bis zwei Stunden schmoren. Fleisch dabei mehrmals wenden. Wenn das Fleisch weich ist herausnehmen und warm stellen. Schmorfond pürieren und durch ein Sieb passieren, eventuell mit etwas Speisestärke binden. Die Möhren schälen und klein schneiden, die Lauchzwiebeln hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Möhren darin andünsten, Lauchzwiebeln zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze weich dünsten. Eventuell 2-3 Esslöffel Hühnerbrühe zugeben. Die Soba-Nudeln in Salzwasser kochen. Den Schweinsnacke aufschneiden und mit den Möhren und den Nudeln servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 05. Januar 2010

Schweine-Filet mit gebratenem Wirsing und Käse-Soße

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 11. Februar 2010

Schweine-Filet mit Spinat-Flan

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 25. März 2010

Schweine-Kotelett mit Chili-Soße und Bratkartoffeln

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	2 Schweinskoteletts	Salz, Pfeffer
1 EL Speiseöl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL Butter	100 ml Kalbsfond	100 ml Rotwein, trocken
1 Chilischote	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz		

Kartoffeln kochen, pellen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 75 Grad (Umluft 60 Grad, Gas Stufe 1) vorheizen. Die Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen warm stellen. Für die Soße Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Butter anbraten und mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen. Die Chilischote halbieren, entkernen. Chili mit in den Fond geben, alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas von der gehackten Petersilie zum Schluss zu der Soße geben. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln braten. Die Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Petersilie unter die heißen Kartoffeln geben. Die Schweinskoteletts noch mal scharf nachbraten und anrichten. Mit den Bratkartoffeln garnieren und mit der warmen Soße umgießen.

Otto Koch Freitag, 08. Januar 2010

Schweine-Schulter mit spanischem Schinken

Für 2 Personen

400 g Schweinsschulter	6 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
2 Zweige Thymian	400 g Spitzkohl	4 EL Butterschmalz
20 g geräucherter Bauchspeck	50 ml Gemüsebrühe	100 ml Jus
Kümmel, gemahlen	6 Pimentos Patrone	40 g spanischer Schinken

2-3 EL Olivenöl mit etwas Salz und Pfeffer und Thymianblätter mischen und das Fleisch damit einreiben. In einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Dann das Päckchen im Wasserbad bei 69 Grad, ca. 1,5 Stunden garen. (Man kann das Fleisch auch in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und dann im Ofen mit dem Niedriggarverfahren bei 75 Grad ca. 6 Stunden garen.) Den Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Speck fein würfeln. In einem Topf mit 2 EL Butterschmalz die Kohlstreifen und den Speck leicht anschwitzen und mit Brühe und 30 ml Jus ablöschen. Den Kohl weich schmoren und mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel abschmecken. Restliche Jus erwärmen. Die Pimentos in einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl kurz heiß anbraten, dann herausnehmen und mit einem kleinen Messer die Haut abziehen, mit Meersalz würzen. Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, mit Salz, Pfeffer würzen und von allen Seiten in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. Dann in Scheiben aufschneiden. Auf vorgewärmten Teller mittig den Spitzkohl anrichten. Darauf die Bratenscheiben, die Pimentos und Schinken anrichten, etwas Jus anrichten und servieren. Dazu passt sehr gut Polenta.

Karlheinz Hauser Montag, 04. Januar 2010

Senf-Steak vom Schweine-Nacken mit Pellkartoffel-Scheiben

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 20. Mai 2010

Szegediner-Gulasch mit Sauer-Rahm

Für 2 Personen

1/2 TL Kümmel	2 Knoblauchzehen	Pfeffer
1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	350 g Schweine-Fleisch	2 Zwiebeln
2 Tomaten	2 EL Schweineschmalz	1 TL Piment d'Espelette
100 ml trockener Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
400 ml Geflügelfond	350 g Sauerkraut	Salz
200 g Sauerrahm		

Kümmel fein hacken, Knoblauch schälen und fein zerdrücken. Kümmel, Knoblauch, etwas frisch gemahlener Pfeffer und Zitronenschale mischen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung marinieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Tomaten enthäuten, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. In einem Schmortopf das Schweineschmalz erhitzen, die Zwiebelscheiben zugeben und anschwitzen, Piment d' Espelette zugeben und mit Weißwein ablöschen. Darauf die Fleischwürfel geben und andünsten. Dann Tomatenwürfel, Thymianzweig und Lorbeerblatt zugeben, mit Geflügelfond auffüllen und das Sauerkraut locker auf der Oberfläche verteilen. Den Topf mit einem Deckel zudecken und im Ofen ca. 50 Minuten schmoren. Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten. Einen Klecks Sauerrahm und frisch gemahlener Pfeffer obenauf geben und servieren. Nach Belieben kann man noch rote und gelbe Paprikastreifen in Olivenöl anbraten und als Garnitur obenauf geben.

Jörg Sackmann Montag, 12. April 2010

Soßen

Grüne Fisch-Curry-Soße

Für 4 Personen

50 ml Pflanzenöl	3 EL grüne Currypaste	100ml Hühnerfond
500 ml Kokosmilch, ungesüßt	5 Limonenblätter	Salz
2 EL Zucker	3 EL Speisestärke	

Öl in einem Topf erhitzen und die Currypaste darin leicht anschwitzen. Mit dem Hühnerfond ablöschen und gut verrühren, so dass keine Klumpen mehr zu sehen sind. Kokosmilch auffüllen, Limonenblätter zugeben und 10min. leicht köcheln lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Es sollte eine leichte Süße zu schmecken sein und etwas kräftiger mit Salz würzen da die Einlage viel davon annimmt. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Soße damit abbinden.

Karlheinz Hauser Montag, 22. Februar 2010

Käse-Soße

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 04. Februar 2010

Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

200 ml Brühe	200 ml Sahne	60 g kalte Butter
70 g frischer Meerrettich	1 Saft einer Zitrone	Weißbrotbrösel

Die Brühe in einen Topf geben, mit der Sahne aufgießen und um etwa die Hälfte einkochen lassen. Kalte Butter unterrühren und die Soße damit binden, den Meerrettich hinzufügen und mit etwas Zitronensaft abschmecken. Evtl. mit den Brotbröseln noch die Soße binden.

Karlheinz Hauser Montag, 01. Februar 2010

Speck-Soße

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 10. Februar 2010

Suppen

Asiatischer Kohl-Kokos-Sud mit Scampi

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 27. Mai 2010

Fisch-Suppe mit Tomaten

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 10. Juni 2010

Gemischte Knödel-Suppe mit Rind

Für 4 Personen

Für die Brühe:

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

Für die Leberknödel:

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

Für die Speckknödel:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 03. Februar 2010

Gemüse-Suppe mit Zander und frischen Kräutern

Für 2 Personen

50 g Zwiebeln	50 g Sellerie	50 g Karotten
50 g Lauch	50 g Petersilienwurzel	100 g Kartoffeln
750 ml Gemüsebrühe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Lorbeerblätter	8 Pfefferkörner, zerstoßen	Salz
200 g Zanderfilet	1 Bund Frühlingskräuter	

Das Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf die Brühe und noch einen halben Liter Wasser mit den Gemüsegewürfen, den Kräutern, Pfeffer und Salz aufkochen und 15 Minuten sachte köcheln lassen. Das Zanderfilet entgräten und enthäuten. In Stücke schneiden. Die Fischstücke in die Gemüsesuppe geben und weitere 5 Minuten ziehen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kurz vor dem servieren die Kräuter in die Suppe geben und sofort auf Teller anrichten.

Otto Koch Freitag, 26. März 2010

Kalte Kartoffel-Suppe mit Sauerampfer

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g geräucherter Bauchspeck	300 g Kartoffeln, mehlig
1 EL Butter	500 ml heller Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer	30 g Lauch	30 g Sellerie
30 g Karotte	25 g frischer Sauerampfer	80 ml Sahne
2 EL Forellenkaviar		

Schalotten und schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und mit anschwitzen. Dann Kartoffelwürfel dazugeben, mit Kalbsfond aufgießen, Lorbeerblatt, etwas Salz und Pfeffer zugeben und ca. 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zwischenzeit Lauch, Sellerie und Karotten putzen bzw. schälen und in feine Würfel schneiden, diese separat in Salzwasser blanchieren und abtropfen lassen. Sauerampfer waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, die Suppe mit einem Pürierstab mixen und durch ein feines Sieb passieren. Sahne zugeben, die Suppe nochmals aufkochen und abschmecken. Den Sauerampfer zugeben und kurz durchrühren. Die Suppe schnell abkühlen lassen. In gekühlte Teller die Gemüsegewürfe geben und mit der kalten Suppe auffüllen. Mit dem Forellenkaviar garnieren.

Otto Koch Freitag, 18. Juni 2010

Mozzarella-Terrine mit Tomaten und Basilikum

Für 6 Personen

Für die Terrine:

ca. 1 EL Olivenöl	2 Blatt Gelatine	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	500 g Mozzarella	Salz, Pfeffer
150 g Frischkäse	125 g Crème-fraîche	1 TL weißer Balsamico
50 g schwarze Oliven	1 TL Shinos Pfeffer	100 g getrocknete Tomaten

Für den Salat:

20 g Pinienkerne	3 Tomaten	100 g Blattsalat
5 EL Olivenöl	3 EL Balsamico	Salz, Pfeffer

Eine Terrinenform (ca. 1 l Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen und diese mit Olivenöl bestreichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abspülen, trocken schütteln und in fein schneiden. Mozzarella in 5 mm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Rahmkäse und Crème-fraîche cremig rühren, mit Salz und Pfeffer, Balsamico und Olivenöl würzen. Gelatine in einem kleinen Topf auflösen und unter die Masse heben. Oliven, Pinienkerne, rosa Pfeffer und 2 EL geschnittenes Basilikum untermengen. In die Form abwechselnd je eine Lage Mozzarella, Käsecreme und getrocknete Tomaten füllen und mit Mozzarellascheiben abschließen. Leicht anpressen, mit Folie bedecken und ca. 24 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Salat putzen, waschen und trocken schleudern. Olivenöl mit Balsamico, Salz und Pfeffer gut vermischen, die Tomatenwürfel und Pinienkerne untermischen. Die Terrine stürzen, Folie entferne und mit einem heißen Messer oder Elektromesser in Scheiben schneiden. Marinierte Tomatenwürfel mit kleinen Salatblättern auf dem Teller schön platzieren und die Terrinenscheiben dazu legen.

Jörg Sackmann Donnerstag, 24. Juni 2010

Radieschen-Suppe mit Schnittlauch-Klößchen

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 24. März 2010

Reis-Topf mit Huhn und Ingwer

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 13. Januar 2010

Sauerampfer-Suppe mit Saibling-Roulade

Für 4 Personen

500 g Sauerampfer	200 g Butter	5 Saiblingfilets
150 g Sahne	Salz	1 Bund Schnittlauch
4 Garnelen	2 Zwiebeln	1 l Hühnerbrühe

Sauerampfer gründlich waschen, trocken schütteln und mit der zimmerwarmen Butter mixen bis der Sauerampfer möglichst klein püriert ist. Dann die Butter kalt stellen. Ein Saiblingfilet in kleine Stücke schneiden, mit der Sahne und etwas Salz mit dem Zauberstab zu einer feinen Farce mixen. Alle Zutaten müssen sehr kalt sein. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und hacken. Die restlichen Filets mit der Farce dünn bestreichen, mit Schnittlauch betreuen, jeweils eine Garnele darauf legen und zusammenrollen. Die Röllchen zuerst in hitzebeständige Frischhaltefolie und dann in Alufolie einrollen. In einem Topf mit sprudelndem Wasser zirka 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Ein Esslöffel Butter in einem Topf auslassen und die Zwiebeln anbraten. Die Hühnerbrühe zugeben und kurz aufkochen. Die kalte Sauerampferbutter in Stücke schneiden und unter die Suppe mixen. Die Suppe in Teller geben und die Saiblingrouladen mittig in die Suppe setzen. Tipp: Wenn die Suppe noch grüner werden soll, kann man einige Spinatblätter untermixen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 6. April 2010

Sauerkraut-Meerrettich-Suppe mit Blutwurst-Scheiben

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 14. Januar 2010

Tomaten-Suppe mit Gin-Sahne

Für 2 Personen

Für die Käsestangen:

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

Für die Suppe:

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 6. Mai 2010

Würzige Melonen-Suppe mit Shrimps

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 02. Juni 2010

Vegetarisch

Asia-Nudeln

Für 4 Personen

150 ml Qystersoße	75 ml Chili Chicken-Soße	60 ml Pflaumensoße
4 g Dayong (chin. Gewürz)	1 TL Sesamöl	150 ml Geflügelbrühe
1 EL Ketchup Manis Sojasoße	1 EL Reissessig	5 g gekörnte Brühe
Salz	50 g Möhren	50 g Stangensellerie
2 Schalotten	60 g Champignons	50 g Zuckerschoten
3 EL Pflanzenöl	300 g japanische Eiernudeln	1/2 Bund frischer Koriander
10 g frischer Ingwer		

Qystersoße, Chili Chicken-Soße, Pflaumensoße, Dayong, Sesamöl, Geflügelbrühe, Sojasoße, Reissessig, gekörnte Brühe und etwas Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Möhre und Sellerie in feine Streifen schneiden. Schalotten und Pilze vierteln. Die Zuckerschoten ganz lassen. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen und das Gemüse darin scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen, das Bratfett abgießen und die vorbereitete Soßenmischung untermischen und kurz auf dem Herd durchschwenken. Die Eiernudeln in kochendem Salzwasser garen, abschütten, kurz abschrecken, abtropfen lassen und unter das Gemüse mischen. Koriander fein schneiden, Ingwer schälen und fein hacken oder reiben und mit dem Koriander unter die Nudeln mischen. Anrichten und Servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 18. Januar 2010

Brezeln-Knödel mit Kräuter-Rahm-Pilzen

Für 2 Personen

3 Laugenbrezeln vom Vortag	150 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	300 g frische Speisepilze	2 Schalotten
2 EL Butter	2 Eier	2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat	60 ml Sahne	60 ml Gemüsebrühe

Die Laugenbrezeln in Stücke schneiden bzw. zerbrechen. Die Milch aufkochen, über die Brezeln gießen und ca. 10 Minuten quellen lassen. Petersilie und Kerbel abwaschen, trockenschütteln und fein hacken. Pilze putzen und evtl. etwas klein schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter eine gewürfelte Schalotte anschwitzen. Anschließend zu den 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.) Restliche Schalotten in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut durchschwenken. Sahne und Gemüsebrühe angießen und 4-5 Minuten köcheln lassen. Kerbel untermischen und abschmecken. Rahmpilze anrichten und die Knödel dazu reichen.

Karlheinz Hauser Montag, 01. März 2010

Gefüllte Zucchini mit Ziegenkäse

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 03. Juni 2010

Gemüse-Kuchen mit Schnittlauch-Quark-Soße

Für 6 Personen

Für den Teig:

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

Für den Belag:

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

Für die Soße:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 28. Januar 2010

Gemüse-Strudel mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen

100 g Karotten	100 g Sellerie	100 g Lauch
100 g Zwiebeln	100 g Champignons	1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum	1 Knoblauchzehe	ca. 1 EL flüssige Butter
1 Strudelteig	1 Eigelb	200 ml Gemüsebrühe
100 ml Sahne	1 Bund gemischte Kräuter	Salz, Pfeffer

Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebeln und Champignons putzen bzw. schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch schälen und pressen. Basilikum fein schneiden. Gepressten Knoblauch, Basilikum und etwa 1 EL flüssige Butter untermischen. Den Strudelteig ausrollen, die Gemüsemischung darauf verteilen und einrollen. Den Gemüsestrudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit Eigelb einstreichen. Im Ofen bei 200 Grad (Ober-Unterhitze) ca. 25 Minuten backen. Für die Soße die Gemüsebrühe in einen Topf geben und etwas einkochen lassen, dann Sahne zugeben und noch etwas einkochen lassen. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Mit einem Pürierstab die Soße aufmixen, die Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gebackenen Strudel in gleich große Stücke schneiden und mit der Soße anrichten

Otto Koch Freitag, 05. März 2010

Grünkern-Küchle mit Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Grünkernküchle:

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

Für das Kohlrabigemüse:

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 04. März 2010

Kaiserschmarrn von Maroni mit Kirsch-Kompott

Für 2 Personen

1 Glas Schattenmorellen	1 TL Speisestärke	4 Eier
1 Vanilleschote	150 g Esskastanien, gekocht	1 Prise Salz
150 – 200 ml Milch	100 g Mehl	70 g Zucker
3 EL Rosinen	10 ml Rum	3 EL Mandelblättchen
4 EL Butter		

Kirschen aus dem Glas in eine Sieb geben und den Saft auffangen. 3 EL Saft mit der Stärke vermischen. Den restlichen Saft aufkochen, die angerührte Stärke mit einem Schneebesen einrühren und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Dann die Kirschen zugeben und abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Eier trennen. Vanille der Länge nach halbieren und das Mark austreichen. Die gegarten Maronen pürieren. 150 ml Milch, Eigelb, eine Prise Salz und Vanillemark verquirlen. Das Mehl nach und nach in die Eier-Milch einrühren. Die pürierten Maronen untermischen, den Teig solange rühren bis er gleichmäßig glatt ist. Evtl. noch etwas Milch zugeben, der Teig sollte leicht flüssig sein. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Rosinen in Rum einweichen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. 2 EL Butter bei mittlerer Hitze in einer großen beschichteten Pfanne (backofengeeignet) zerlaufen lassen. Den Teig in die Pfanne gießen und bei niedriger Temperatur einige Minuten stocken lassen. Die Pfanne in den Ofen geben und solange backen bis der Teig eine goldbraune Oberfläche hat. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen. Den Kaiserschmarrn mit zwei Holzschabern in mundgerechte Stücke zerteilen und mit der restlichen Butter noch mal anbraten bis der Kaiserschmarrn von allen Seiten goldbraun und gar ist. Die Rosinen und Mandelblättchen über den Schmarrn verteilen. Mehrmals schwenken. Den Kaiserschmarrn anrichten und mit dem Puderzucker bestreuen. Das Kirschkompott dazu reichen.

Otto Koch Freitag, 05. Februar 2010

Käse-Spätzle

Für 4 Personen

500 g Mehl	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
7 Eier	2 Gemüsezwiebeln	2 EL Butter
1 Prise Zucker	250 g Bergkäse	

Das Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen. Die Eier dazugeben und alles zu einem zähen Teig verarbeiten. Mit der Hand so lange schlagen bis der Teig Blasen wirft. Den Teig portionsweise von einem Holzbrett mit Hilfe einer Palette in kochendes Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle oben schwimmen mit einer Schöpfkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Spätzle dazugeben und mitbraten. Den Käse reiben und darüber streuen. Falls gewünscht, kann man die Pfanne noch kurz in den Ofen geben und unter dem Grill überbacken.

Tipp:

Das Holzbrett in heißes Wasser tauchen, bevor der Spätzleteig aufgetragen wird, dann lässt es sich schaben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. Februar 2010

Kräuter-Tarteletts mit Salat von jungem Spinat

Für 4 Personen

Für den Teig:

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

Für den Belag:

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

Für den Spinatsalat:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 7. April 2010

Lasagne mit grünem Spargel und Lauch

Für 2 Personen

Für den Nudelteig:

250 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei	3 Eigelb
1,5 EL Olivenöl	Salz	1 EL Wasser

Für die Füllung:

2 Stange junger Lauch	600 g grüner Spargel	Salz
150 g Parmesan	80 g Butter	1 EL Balsamico
Meersalz	Pfeffer	

Für den Nudelteig Mehl, Ei, Eigelb, 1 EL Öl, eine Prise Salz und Wasser in eine Schüssel geben zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser oder Öl zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Den Vorbereiteten Nudelteig mit der Maschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und mit einem Teigschneider 10 x 6 cm große Lasagneblätter ausschneiden. Die Teigblätter in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abschütteln, abtropfen lassen, mit Öl beträufeln und warm halten. Lauch waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden abschneiden. Spargel in kochendem Salzwasser 6-8 Minuten garen. Herausheben und abtropfen lassen. Käse in feine breite Späne hobeln. In einer großen Pfanne die Butter aufschäumen lassen und darin die Spargelstangen mit dem Lauch schwenken. Die grünen Spargelstangen abwechselnd mit den Nudelteigblättern, dem Lauch und dem Käse auf dem Teller schichten. Mit einem Nudelblatt abschließen. Den Balsamico in die restliche Bratbutter geben, über die Lasagne träufeln und mit etwas Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Jörg Sackmann Freitag, 04. Juni 2010

Milch-Reis mit Zimt-Äpfeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 21. Januar 2010

Rahm-Spinat mit Kräuter-Ei und Salzkartoffeln

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 03. Maerz 2010

Ravioli von Kräuter-Nudeln mit Ziegen-Frischkäse

Für 2 Personen

100 g Hartweizengrieß	100 g Mehl	1 Ei
Olivenöl	1 Prise Salz	Wasser nach Bedarf
2-3 Strauchtomaten	200 g Ziegen-Frischkäse	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Basilikum	Salz, Pfeffer	evtl.1 Eigelb
1 EL Butter	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker

Aus Hartweizengrieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz einen geschmeidigen Nudelteig herstellen. Dafür alle Zutaten gut verkneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist der nicht an den Händen klebt. Diesen in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen. Die Tomaten in heißem Wasser blanchieren, abziehen und das Innere vom Tomatenfleisch trennen. Den Ziegen-Frischkäse mit einer Gabel zerdrücken. Schnittlauch und die Hälfte des Basilikums waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zusammen mit dem Inneren der Tomaten zum Ziegenkäse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Käsemasse zu bröselig sein sollte (hängt u.a. vom Fettgehalt des Käses ab) noch ein Eigelb unterziehen. Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine in Bahnen ausrollen und jeweils 1 Blatt Basilikum zwischen die Bahnen legen und diese noch mal durch die Nudelmaschine ausrollen so dass die Kräuter sich mit dem Teig verbinden. Die Bahnen in viereckige Stücke schneiden, darauf achten dass attraktive Kräutermuster zustande kommen. Jeweils einen Löffel Käsemasse darauf geben, die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, in Dreiecksform zuklappen und in kochendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Aus dem Wasser nehmen. Butter in einer Pfanne auslassen und die Ravioli kurz darin schwenken. In der Zwischenzeit das Tomatenfleisch in Stücke schneiden, mit Olivenöl kurz anbraten, mit Salz und Zucker abschmecken und zu den Ravioli geben.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 20. April 2010

Risotto mit Sommer-Gemüse und Parmesan-Keks

Für 2 Personen

1 Zwiebel	3 Zweige Thymian	5 EL Olivenöl
200 g Risottoreis	Salz	ca. 600 ml Hühnerbrühe
2 Fleischtomaten	1 Zucchini	80 g Parmesan
Pfeffer	1 Bund Basilikum	50 g Pinienkerne

Die Zwiebel schälen und würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Risottoreis zugeben und mit anschwitzen bis der Reis glasig ist. Salz und Thymian dazugeben und mit heißer Hühnerbrühe angießen bis der Reis gut bedeckt ist. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln und die Kerne austreichen. Die Tomatenkerne mit in den Risotto geben. Solange Hühnerbrühe zugießen bis der Reis sich vollgesogen hat. Die Zucchini würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zucchiniwürfel anbraten, dann unter den Risotto ziehen. Die Hälfte des Parmesan reiben und zugeben. Den restlichen Parmesan auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech in Kreisen verteilen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen bei Oberhitze schmelzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenviertel in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und 1 TL Olivenöl würzen und zum Risotto geben. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, mit Olivenöl und Pinienkernen pürieren, mit Salz abschmecken. Risotto anrichten, Parmesan-Taler und Pesto dazureichen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. Juni 2010

Safran-Erbesen-Risotto

Für 2 Personen

1 Msp. Safran	1 l Hühnerbrühe	1 Zwiebel
2 EL Butter	400 g Risottoreis	100 ml Weißwein
1 Stück Parmesan	1 kg Erbsen	Salz

Den Safran zu der Hühnerbrühe geben und diese heiß werden lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel mit dem Reis in Butter anschwitzen, wenn die Reiskörner anfangen zu glänzen, mit dem Weißwein ablöschen. Wenn der Wein verdampft ist, eine Kelle heiße Brühe zugeben und fast einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen. Dabei regelmäßig umrühren. Nach ca. 20 Minuten sollte das Risotto fertig sein. Einen Esslöffel Butter und soviel frisch geriebenen Parmesan zugeben wie gewünscht. In der Zwischenzeit die Erbsen ausspülen oder auftauen und falls nötig kurz blanchieren. (Die ersten frischen Erbsen sind meistens so zart dass das nicht nötig ist.) In Butter mit Salz schwenken und zu dem Risotto servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 02. März 2010

Variationen vom Blumenkohl

Für 4 Personen

1,5 kg Blumenkohl	1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz
150 ml Kokosmilch	5 Blatt Gelatine	1/2 Bund frischer Koriander
Salz	1 Zitrone	1 EL scharfer Senf
3 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anbraten, 400 g Blumenkohlröschen zugeben, mit anbraten und Kokosmilch angießen, bei kleiner Hitze weich dünsten. Dann den alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Koriander anspülen, trocken schütteln und fein hacken. Koriander unter das Blumenkohlpüree mischen und mit Salz abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Blumenkohlpüree auflösen. Dann die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. 600 der Röschen in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit von der Zitrone den Saft auspressen und diesen mit Senf und Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette vermischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Röschen abschütten und mit der Vinaigrette marinieren. Den restlichen Blumenkohl in sehr kleine Röschen zerteilen, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze braten, bis sie weich sind. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter den Blumenkohlsalat mischen, Salat nochmals abschmecken. Die Blumenkohlterrinen aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohlterrinen mit Salat und gebratenem Blumenkohl servieren. Dazu passen gebratene Garnelen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 25. Mai 2010

Weißer Bohnen-Curry mit Stauden-Sellerie und Datteln

Für 2 Personen

Für das Curry:

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

Für das Naan:

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 24. Februar 2010

Zuppa-Inglese

Für 4 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 16. Juni 2010

Wild

Hirsch-Ragout mit Spätzle, Senf-Pfeffer-Soße, Rosenkohl

Für 4 Personen

250 g Mehl	3 Eier	Salz
500 g Rosenkohl	1 Zwiebel	1 Karotte
100 g Sellerie	600 g Hirschfleisch	Pfeffer
1 EL Sonnenblumenöl	1 EL Mehl	150 ml trockener Rotwein
300 ml Wildfond	50 g Blutwurst	1 TL Dijon-Senf
1 EL grüne Pfefferkörner	1 Schalotte	50 g geräucherter Speck
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben; das Mehl in der Mitte eindrücken und die Eier und eine Prise Salz dazugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf 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 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. Den Rosenkohl putzen, äußere unschöne Blätter entfernen und am Strunkansatz einritzen.

In Salzwasser den Rosenkohl weich kochen, dann herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Zwiebel, Karotte und Sellerie schälen bzw. putzen.

Zwiebel fein schneiden, Karotte und Sellerie fein würfeln.

Vom Fleisch die Sehnen und Häute entfernen, dann das Fleisch in gulaschgroße Würfel schneiden. Die Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Schmortopf mit 1 EL Öl anbraten. Zwiebel und die Gemüsegewürfel zugeben und mitbraten. Alles mit Mehl bestäuben und mit Rotwein ablöschen. Den Wildfond angießen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Fleischwürfel herausnehmen und warm stellen.

Die Soße köcheln lassen bis das Gemüse weich ist.

Blutwurst würfeln und mit dem Senf unter die Soße mischen. Mit einem Pürierstab alles fein pürieren, die grünen Pfefferkörner untermischen und abschmecken.

Kurz vor dem Servieren das Fleisch wieder zugeben.

Die Schalotte schälen und fein schneiden, den Speck fein würfeln.

In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schalotte anschwitzen, Speck zugeben und anbraten, Rosenkohl zugeben und warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in einer Pfanne mit 2 EL Butter heiß schwenken.

Hirschragout mit den Spätzle und dem Rosenkohl anrichten.

Otto Koch Freitag, 15. Januar 2010

Italienisches Kaninchen-Ragout

Für 2 Personen

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

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 15. April 2010

Kaninchen-Rücken mit Parma-Schinken und Tomate gefüllt

Für 6 Personen

200 g Schweinenetz	2 Kaninchenrücken	12 Scheiben Parma-Schinken
200 g luftgetrocknete Tomaten	100 g Geflügelleberparfait	1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
150 ml Geflügeljus	12 Kirschtomaten	200 g Rucola
6 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico	1 TL Senf
1 EL Limettensaft	1 Bund Kerbel	50 g Pinienkerne
1/2 Bund glatte Petersilie	200 g Steinchampignons	2 Schalotten
1 EL Tomatenessig		

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

Das Schweinenetz gut wässern. Die Kaninchenrücken auslösen, den Bauchlappen dran lassen und zuschneiden. Je 2 Scheiben Parma-Schinken auf den Bauchlappen legen und die getrockneten Tomaten sowie die Niere und das Gänseleberparfait auflegen und je zwei Blätter Basilikum. Kaninchenrücken mit Salz und Pfeffer würzen (nur leicht salzen, da der Parma-Schinken schon leicht gesalzen ist), den Rücken vorsichtig einrollen und in Schweinenetz einpacken. In einer beschichteten backofengeeigneten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig rundum anbraten und im Ofen ca. 15 Minuten bei 180 Grad fertig garen, dann ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Bratensatz in der Pfanne 1 EL Butter und Kaninchenjus geben und aufkochen. Kirschtomaten vierteln. Rucola abspülen, trocken schütteln und zupfen. Für das Dressing 5 EL Olivenöl, Balsamico, Senf, Limettensaft, Salz und Pfeffer gut vermischen. Rest Basilikum und Kerbel fein schneiden und unterrühren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Rest Parma-Schinken fein würfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Pilze waschen und in Viertel schneiden. Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen. Rucola mit dem Dressing anmachen, die Tomatenviertel darunter mischen. Die Pilze auf den angemachten Salat geben, Pinienkerne und Parma-Schinkenkrusteln obenauf geben. Die Kaninchenroulade vorsichtig aufschneiden und je zwei Scheiben an den Salat legen. Das Kaninchen mit der Soße, etwas Olivenöl und Tomatenessig beträufeln.

Karlheinz Hauser Montag, 29. März 2010

Wild-Gulasch mit Brezen-Knödeln

Für 2 Personen

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

Knödel:

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

Vincent Klink am 30. Mai 2008

Wurst-Schinken

Gebratener Spargel mit Schinken-Spiegelei

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Donnerstag, 29. April 2010

Hefe-Knöpfli mit Endivien-Salat und Schinken

Für 2 Personen

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

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

Vincent Klink Mittwoch, 20. Januar 2010

Käse-Schinken-Doppeldecker mit Ricotta und Kräutern

Für 2 Personen

8 Scheiben Kastenweißbrot	ca. 4 EL Butter	Meersalz
200 g Ricotta	1 Bund gemischte Kräuter	1 Tomate
1/2 Kopfsalat	6 Scheiben Parma-Schinken	3 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico	1 TL Senf	Pfeffer

Die Brotscheiben entrinden und von beiden Seiten mit Butter bestreichen, mit Meersalz bestreuen. Die Brotscheiben auf einer Seite mit Ricotta bestreichen. Kräuter abspülen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Tomate halbieren, entkernen und in sehr feine Scheiben schneiden. Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Brotscheiben nach Geschmack mit Kräutern, Schinken, Tomate und/oder etwas Salat belegen. Die übrigen mit Ricotta bestrichenen Brotseiten darauf klappen und fest drücken, vor allem die Ränder. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Brote von beiden Seiten goldbraun braten. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette mischen. Den Salat mit der Vinaigrette anmachen. Etwas Salat auf Tellern anrichten, die Brote dazu geben. Es gibt verschiedene Möglichkeiten zum Füllen der Brote. Lecker ist auch eine Füllung aus Mozzarellascheiben und Rucola. Wer es etwas würziger mag, verwendet beispielsweise Gouda.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 4. Mai 2010

Pizza mit Parma-Schinken und Rucola

Für 2 Personen

Für den Teig:

250 g Mehl	1/2 TL Salz	125 ml Milch
1 Prise Zucker	20 g frische Hefe	50 ml Olivenöl

Für den Belag:

1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian	1 kleine Knoblauchzehe
200 ml pass. Dosen-Tomaten	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Bund Rucola	2 Kugeln Mozzarella
8 Scheiben Parma-Schinken	60 g Parmesan	

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Milch mit dem Zucker vermengen, die Hefe hineinbröseln und verrühren. Hefemilch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verkneten, während des Knetens das Olivenöl mit untermischen. Den Teig in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Vom Majoran und Thymian die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob schneiden. Pelati, Knoblauch, Kräuter, 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixstab kurz pürieren. Rucola abspülen, trocken schütteln. Den Teig ca. 5 mm dick auswellen und auf ein gefettetes bzw. mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Tomatensoße darauf dünn verteilen. Den Mozzarella zupfen und auf der Tomatensoße verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Pizza ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, sofort mit Parma-Schinken, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan belegen. Noch etwas Olivenöl darüber träufeln, schwarzen Pfeffer aus der Mühle darüber streuen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 25. Januar 2010

Spargel, Makkaroni im Pancetta-Mantel mit Tomaten-Salsa

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Bio-Orange	20 Kirschtomaten	3 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker	1 EL Tomatenmark	Salz, Pfeffer
6 Stangen weißer Spargel	150 g Thai-Spargel	60 g lange Makkaroni
8 Scheiben Pancetta	1 EL Butter	

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Orange abwaschen, trocknen, 1 Msp. Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Tomaten vierteln. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Zwiebel, Knoblauch und Chili andünsten. Mit dem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen. Das Tomatenmark unterrühren. Die Tomaten, Orangensaft und Orangenschale hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Inzwischen den Spargel schälen und die Enden abschneiden, den Thai-Spargel waschen und die Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser die Spargelstangen bissfest garen, herausnehmen und kalt abschrecken. Weißen Spargel der Länge nach halbieren. Das Spargelwasser erneut aufkochen und die Makkaroni darin bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Makkaroni in die gleiche Länge wie die Spargel schneiden. Jeweils einige Spargel und Makkaroni zu einem Bündel legen und mit den Speckscheiben umwickeln. Die Päckchen in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl rundum anbraten, dabei wenig Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter in die Pfanne geben, die Bündel darin schwenken und auf der Tomatensalsa anrichten.

Jörg Sackmann Montag, 26. April 2010

Zwiebel-Strudel mit Karotten-Salat

Für 2 Personen

250 g Mehl	1 Ei	2 EL Butter
Salz	2 Scheiben Toastbrot	3 Gemüsezwiebeln
50 g Schinkenspeck	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
3 Karotten	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Zucker		

Aus Mehl, Ei, 1 EL weicher Butter, 1 Prise Salz und etwas lauwarmen Wasser (ca. 50 ml) einen Strudelteig herstellen. Diesen 30 Minuten in Frischhaltefolie verpackt ruhen lassen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Toastbrot reiben. Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Speck würfeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Strudelteig ausrollen, die Zwiebel-Speck-Mischung darauf geben, mit den Toastbrotbröseln bestreuen. Den Strudel aufwickeln und ca. 15 Minuten goldbraun backen. Die Möhren schälen und auf einer groben Reibe raspeln. Die Zitrone auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker mischen, über die Karotten geben, gut durchmischen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Strudel aufschneiden und mit dem Karottensalat servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 19. Januar 2010

Index

- Artischocke, 8, 27
- Aubergine, 21
- Auflauf, 28
- Austern, 56
- Avocado, 35

- Bällchen, 32, 34
- Biskuit, 4
- Blanquette, 40
- Blumenkohl, 91
- Bohnen, 34, 47, 92
- Bratkartoffeln, 66
- Bratklops, 30, 31
- Brokkoli, 20
- Burger, 35
- Butter, 70, 71

- Chicoree, 54
- Couscous, 20
- Curry, 50, 70, 92

- Eier, 82, 84–87, 89
- Eisbein(Haxe), 64
- Enten-Brust, 22
- Erbsen, 7, 12, 23, 40, 90

- Filet, 40, 43, 47, 60, 65, 66
- Fisch, 70, 74, 76, 79
- Fisch-Curry, 9
- Fisch-Filet, 9
- Fleisch, 40, 43, 44, 49, 67, 75, 76, 78, 80
- Forelle, 15
- Forellen-Filet, 7
- Frischkäse, 83, 87, 89

- Garnelen, 56, 74, 79, 80
- Geflügel, 38, 78, 79
- Grüne, 70
- Gulasch, 68, 99
- Gurke, 10, 41, 44

- Hähnchen, 21
- Hähnchen-Brust, 20, 23
- Hühner-Brust, 20, 22

- Hackbraten, 35
- Hackfleisch, 28, 29
- Hering, 6
- Himbeeren, 4
- Hirsch-Ragout, 96

- Iberico, 64

- Jakobsmuscheln, 57

- Käse, 70, 77, 85, 88, 90
- Kabeljau-Filet, 10, 11
- Kalb, 26, 30, 31
- Kaninchen, 97
- Kaninchen-Rücken, 98
- Kartoffel, 89
- Kartoffeln, 76, 79, 80
- Keule, 46
- Klößchen, 78
- Knödel, 2, 75, 82, 99
- Kohlrabi, 2, 23, 40, 61, 85
- Kokos, 74
- Kotelett, 48, 66
- Kräuter, 76
- Kuchen, 84

- Lachs-Filet, 12
- Lachs-Forelle, 10, 12, 13
- Lamm, 32, 34
- Lasagne, 38, 88
- Lauch, 28, 30, 32, 42, 46, 66, 74, 76, 78, 88
- Linsen, 20, 87

- Möhren, 7, 11, 18, 20, 23, 40, 42, 43, 46, 55, 57, 65, 75, 76, 82, 84, 96, 97, 104
- Mangold, 7
- Mascarpone, 4
- Matjes, 13, 14
- Medaillons, 65
- Meeresfrüchte, 74, 80
- Melone, 80
- Miesmuscheln, 57
- Muscheln, 55

Nacken, 65, 67
 Nudeln, 17, 18, 26, 40, 55, 65, 74, 82, 89

 Pak-Choi, 10, 74
 Pancetta, 104
 Paprika, 27, 47, 49, 50
 Pilze, 10, 15, 20, 57, 61, 82, 84, 98
 Pizza, 103
 Polenta, 47
 Porree, 43, 97

 Quark, 84

 Räucherfisch, 7
 Rüben, 51
 Rücken, 50, 64
 Radieschen, 78
 Ragout, 49, 51
 Ravioli, 89
 Reis, 2, 32, 50, 78, 88, 90
 Rettich, 42, 70, 79
 Riesen-Garnelen, 54
 Rind, 27, 75
 Rinder-Hack, 33, 35
 Rosenkohl, 35, 49, 96
 Rote-Bete, 14
 Rucola, 41, 98, 103
 Rumpsteak, 62

 Saibling-Filet, 16
 Salat, 102–104
 Sardellen, 14, 17
 Sauerampfer, 76, 79
 Sauerkraut, 64, 68, 79
 Schinken, 102–104
 Schnitzel, 41
 Schoko, 4
 Schoten, 9, 82
 Schwein, 35
 Seeteufel, 17
 Sellerie, 7, 12, 14, 42, 43, 57, 74–76, 82, 84,
 92, 96, 97
 sonstige, 93
 Spätzle, 86
 Spargel, 10, 13, 23, 41, 88, 102, 104
 Speck, 71, 75, 76, 104
 Spieß, 47
 Spinat, 16, 18, 26, 27, 29, 56, 66, 87, 89
 Spitzkohl, 18, 64, 67
 Steak, 41, 61, 67
 Strudel, 84

 Stubenküken, 23

 Tafelspitz, 42
 Tatar, 10, 14, 60
 Teig-Taschen, 89
 Tomaten, 80

 Vitello, 43

 Wiener-Schnitzel, 44
 Wild, 96
 Wirsing, 31, 65
 Wurst, 79

 Zander-Filet, 8, 11, 14, 18
 Ziegenkäse, 83, 89
 Zucchini, 27, 83, 90