



Dinner for two

Eine feine Menü-Sammlung für gesellige Stunden zu Zweit.

Die Rezepte wurden zusammengestellt und angepasst von Christa Weyer und Franz Betzel und in den Jahren 1994 und 1995 in den diversen Koch-News-Gruppen den begeisterten Lesern bereitgestellt.

Aufbereitet und für das Internet angepaßt von
Lothar Schäfer

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

1 Dinner for two (19.1.1994)	9
1.1 Weimarer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	9
1.2 Überbackene Pfifferlingsschnitzel	9
1.3 Roquefort-Birnen	9
2 Dinner for two (2. Feb. 94)	11
2.1 Miesmuscheln	11
2.2 Kalbsroulade in Gorgonzolasauce, Basilikumnudeln und Brokkoli	11
2.2.1 Kalbsroulade in Gorgonzolasauce	11
2.2.2 Basilikumnudeln	12
2.2.3 Brokkoli	12
2.3 Frischkäse mit Honig und Walnüssen	12
3 Dinner for two (16. Feb. 94)	13
3.1 Palmherzen Mit Rosinensauce	13
3.2 Java-Fisch	13
3.3 Panna Cotta mit Feigen	13
4 Dinner for two (2.3.94)	15
4.1 Paprika-Suppe	15
4.2 Senfhähnchen mit Risotto	15
4.2.1 Senfhähnchen	15
4.2.2 Risotto	15
4.3 Birnen mit Mandelglasur	15
5 Dinner for two (16.03.1994)	17
5.1 Crostini mit Zucchinipaste	17
5.2 Lammschulter in Dillrahm und Herzoginkartoffeln	17
5.2.1 Lammschulter in Dillrahm	17
5.2.2 Herzoginkartoffeln	17
5.3 Überbackene Eisbaiser Im Orangenbett	18
6 Dinner for two (30.3.94)	19
6.1 Böhmisches Knoblauchsuppe	19
6.2 Jambalaja	19
6.3 Flambierte Bananen	19
7 Dinner for two (13.4.94)	21
7.1 Champignon-Canapes	21
7.2 Geschmorte Mastochsenhaxe mit Wickelklößen und Rotkrautrouladen	21
7.2.1 Geschmorte Mastochsenhaxe	21
7.2.2 Wickelklöße	21
7.2.3 Rotkrautrouladen	22

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

<i>7.3 Rhabarberkompott</i>	22
8 Dinner for two (27.4.94)	23
<i>8.1 Kressecreme-Suppe</i>	23
<i>8.2 Allgäuer Käsepfanne mit Löwenzahnsalat</i>	24
8.2.1 Allgäuer Käsepfanne	24
8.2.2 Löwenzahnsalat	24
<i>8.3 Bayerische Creme mit Erdbeeren</i>	24
9 Dinner for two (11.5.94)	25
<i>9.1 Spargel-Avocado-Salat</i>	25
9.1.1 Spargel-Avocado-Salat	25
9.1.2 Chantilly-Sauce	25
<i>9.2 Kalbsmedaillons "Hohenzollern" mit Käsebällchen</i>	26
9.2.1 Kalbsmedaillons "Hohenzollern"	26
9.2.2 Käsebällchen	26
<i>9.3 Mascarponecreme mit Mokka</i>	26
10 Dinner for two (25.5.94)	27
<i>10.1 Tomaten mit Ziegenkäse</i>	27
<i>10.2 Wirsing-Fischroulade mit süßen Bratkartoffeln</i>	27
10.2.1 Wirsing-Fischroulade	27
10.2.2 Süße Bratkartoffeln	28
<i>10.3 Schnee-Eier "Gisou"</i>	28
11 Dinner for two (8.6.94)	29
<i>11.1 Roher Spargelsalat mit Ei</i>	29
<i>11.2 Kräuter-Hähnchen</i>	29
<i>11.3 Bananen "Copacabana"</i>	29
12 Dinner for two (22.6.94)	31
<i>12.1 Avocado cremesuppe</i>	31
<i>12.2 Kalbsleberwürfel mit Basilikum</i>	32
<i>12.3 Hollerkiacherl (Holunderkücherl)</i>	32
13 Dinner for two (6.7.94)	33
<i>13.1 Auberginen mit Tomatenpüree</i>	33
<i>13.2 Milchlammrücken in der Kräuterkruste auf Thymiansauce mit grünem Salat und Buchweizennudeln</i>	33
13.2.1 Milchlammrücken in der Kräuterkruste	33
13.2.2 Thymiansauce	34
13.2.3 Buchweizennudeln	34
<i>13.3 Pfirsich-Käse-Salat</i>	34
14 Dinner for two (20.7.94)	35
<i>14.1 Kalte Gurken-Cremesuppe</i>	35

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

<i>14.2 Schweinehackfleisch im Netz mit Soja-Ingwer-Dip und Gebratenen Sojabohnensprossen</i>	36
14.2.1 Schweinehackfleisch im Netz	36
14.2.2 Soja-Ingwer-Dip	36
14.2.3 Gebratene Sojabohnen-Sprossen	36
<i>14.3 Himbeerauflauf</i>	37
15 Dinner for two (3.8.94)	39
<i>15.1 Eier im Tomatennest</i>	39
<i>15.2 Frischlachs mit Gurken und Dill und Tagliatelle</i>	39
15.2.1 Frischlachs mit Gurken und Dill	39
15.2.2 Tagliatelle	40
<i>15.3 Aprikosenmousse im Schokoladenschälchen</i>	40
16 Dinner for Two (17.8.94)	41
<i>16.1 Melonen-Schinken-Salat</i>	41
<i>16.2 Pute mit Ricotta Kartoffel-Gnocchi</i>	41
16.2.1 Pute mit Ricotta	41
16.2.2 Kartoffel-Gnocchi	42
<i>16.3 Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren</i>	42
<i>16.4 Weinempfehlungen:</i>	42
17 Dinner for Two (31.8.94)	45
<i>17.1 Erbsensuppe mit Zitronenmelisse</i>	45
<i>17.2 Roastbeef in Salzteig mit frittiertem Brokkoli</i>	45
17.2.1 Roastbeef in Salzteig	45
17.2.2 Fritierter Brokkoli	46
<i>17.3 Apfel-Sorbet</i>	46
<i>17.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavidis:</i>	46
18 Dinner for Two (14.9.94)	49
<i>18.1 Strudelsuppe</i>	49
<i>18.2 Pilz-Spiesse</i>	50
<i>18.3 Waginger Käsekuchen</i>	50
<i>18.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavidis</i>	50
19 Dinner for Two (28.9.94)	53
<i>19.1 Geflügelleberschaum in Schalottensauce</i>	53
<i>19.2 Hirschfilet mit Nüssen, Kirschen und Krokette</i>	54
19.2.1 Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen	54
19.2.2 Krokette	54
<i>19.3 Nußteller</i>	54
<i>19.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavidis</i>	54
20 Dinner for Two (12.10.94)	57
<i>20.1 Gefüllte Auberginen</i>	57

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

20.2 <i>Fischcurry</i>	58
20.3 <i>Zitronenmus mit Wein</i>	58
20.4 <i>Weinempfehlungen von Nikos Tavridis</i>	58
21 Dinner for Two (26.10.94)	59
21.1 <i>Grüne Pfeffersuppe mit Feigen</i>	59
21.2 <i>Gespickte Schweineschnitzel</i>	59
21.3 <i>Bayerischer Schichtkäse</i>	60
22 Dinner for Two (9.11.94)	61
22.1 <i>Spinatsuppe mit Lachs</i>	61
22.2 <i>Spaghetti nach Fürstenart</i>	61
22.3 <i>Gepfefferte Ananas</i>	62
23 Dinner for Two (23.11.94)	63
23.1 <i>Griechische Zitronensuppe</i>	63
23.2 <i>Frittierte Schwalbennester mit französischem Erbsengemüse</i>	63
23.2.1 <i>Frittierte Schwalbennester</i>	63
23.2.2 <i>Französisches Erbsengemüse</i>	63
23.3 <i>Birnendessert "Alma":</i>	64
24 Dinner for Two (21.12.94)	65
24.1 <i>Gefüllte Tomaten</i>	65
24.2 <i>Forellen mit Kräuter-Weinbrand-Sauce und Butterkartoffeln</i>	66
24.2.1 <i>Forellen mit Kräuter-Weinbrand-Sauce</i>	66
24.2.2 <i>Butterkartoffeln</i>	66
24.3 <i>Honigeis mit Rumtopf Früchten</i>	66
25 Dinner for Two (4.1.95)	67
25.1 <i>Melone "Kingston"</i>	67
25.2 <i>Gefüllte Hähnchenkeulen mit Kartoffel-Kräuter-Püree</i>	68
25.2.1 <i>Gefüllte Hähnchenkeulen</i>	68
25.2.2 <i>Kartoffel-Kräuter-Püree</i>	68
25.3 <i>Weincreme</i>	68
26 Dinner for Two (18.1.95)	69
26.1 <i>Kartoffelsuppe mit Avocado</i>	69
26.2 <i>Schnitzel Holstein</i>	70
26.3 <i>Edelpilz-Nusstörtchen mit einer Sauce Cumberland</i>	70
26.3.1 <i>Edelpilz-Nusstörtchen</i>	70
26.3.2 <i>Sauce Cumberland</i>	70
27 Dinner for Two (1.2.95)	71
27.1 <i>Miesmuscheln mit Curry</i>	72

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

<i>27.2 Riz Casimir</i>	72
<i>27.3 Eclairs mit Mokka creme</i>	72
28 Dinner for Two (15.2.95)	75
<i>28.1 Fleischbrühe mit Käsebiskuits</i>	75
<i>28.2 Steaks im Teig</i>	76
<i>28.3 Orangensalat</i>	76
29 Dinner for Two (1.3.95)	77
<i>29.1 Makkaroni vom Spieß</i>	77
<i>29.2 Forelle mit Haselnüssen</i>	78
<i>29.3 Warmer Zitrusfruchtsalat</i>	78
30 Dinner for Two (15.3.95)	79
<i>30.1 Reissalat "Bäuerin"</i>	79
<i>30.2 Milchlamm in Zitronensauce</i>	80
<i>30.3 Birnen-Mousse mit Schokoladenschaum</i>	80
31 Dinner for Two (29.3.95)	81
<i>31.1 Gemüseschaumsuppe</i>	81
<i>31.2 Hähnchenbrust mit Shrimps und Glasnudeln</i>	81
<i>31.3 Cremespeise mit Ahornsirup</i>	82
32 Dinner for Two (5.4.95)	83
<i>32.1 Klare Kräuterbrühe mit Wachtelei</i>	84
<i>32.2 Hasenbraten mit Champagnersauce und Basilikumnudeln</i>	84
32.2.1 Hasenbraten mit Champagnersauce	84
32.2.2 Basilikumnudeln	84
<i>32.3 Erdbeeren mit Mandellikör</i>	84
33 Dinner for Two (26.4.95)	87
<i>33.1 Forellennockerl auf Feldsalat</i>	87
<i>33.2 Gefüllte Kalbsleberschnitzel mit Bohnengemüse</i>	88
33.2.1 Gefüllte Kalbsleberschnitzel	88
33.2.2 Bohnengemüse	88
<i>33.3 Krokant-Halbgefrorenes mit Fruchtsauce</i>	88
34 Dinner for Two (10.5.95)	90
<i>34.1 Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben</i>	91
<i>34.2 Rinderroulade mit Bratwurstfülle</i>	91
<i>34.3 Kaffee-Eis</i>	91
35 Dinner for Two (24.5.95)	93

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

<i>35.1 Lebernockersuppe</i>	93
<i>35.2 Spargelröllchen mit neuen Kartoffeln</i>	94
35.2.1 Spargelröllchen	94
35.2.2 Neue Kartoffeln	94
<i>35.3 Mascarponecreme mit Erdbeeren</i>	94
36 Dinner for Two (7.6.95)	95
<i>36.1 Makkaroni mit Krabbensauce</i>	95
<i>36.2 Gefüllte Rotbarschschnitten</i>	95
<i>36.3 Erdbeerbecher</i>	96
37 Dinner for Two (21.6.95)	97
<i>37.1 Kräutercremesuppe</i>	97
<i>37.2 Hähnchenherzen</i>	97
<i>37.3 Fruchtgelee</i>	98
38 Dinner for Two (24.12.95)	99
<i>38.1 Gebundene Ochsenschwanzsuppe</i>	99
<i>38.2 Gefüllte Kalbsbrust mit Pfifferlingen</i>	100
38.2.1 Bohnen-Möhren-Gemüse	100
38.2.2 Gebratene Pfifferlinge	100
38.2.3 Selleriepüree	100
<i>38.3 Apfel auf Blätterteig</i>	101

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

1 Dinner for two (19.1.1994)

Hallo Leute,

Meine Freundin und ich haben uns seit etwa einem Jahr angewöhnt, alle zwei Wochen am Mittwoch ein "Dinner for two" zu veranstalten. Wir suchen uns am Wochenende die Speisen für ein 3-Gänge-Menü aus, kaufen dann am Mittwoch die Ware möglichst frisch ein und fangen gegen 19 Uhr zu kochen an. Der Tisch wird festlich gedeckt (Tischdecke, Stoffservietten, Platzteller, Kerzenleuchter, evtl. Blumen), und vor dem Essen trinken wir einen Sherry oder einen anderen Aperitif. Der Phantasie sind eigentlich keine Grenzen gesetzt, wir stellen uns dabei nur eine Bedingung: Wir kochen nie etwas, das wir schon gehabt haben, sondern versuchen immer, völlig neue Rezepte auszuprobieren.

Heute war's wieder 'mal so weit, und da haben wir uns gedacht, dies könnte vielleicht auch anderen Leuten hier in der Ng Spaß machen. Ich poste hier 'mal (nachträglich) die Rezepte für unser heutiges Dinner for two, und wenn's Euch gefällt, dann veröffentliche ich alle zwei Wochen am Sonntag oder Montag (im voraus), was wir für kommenden Mittwoch geplant haben.

Vielleicht machen ja einige von Euch mit, es würde uns freuen! Sowohl das Kochen zu zweit, als auch das Essen, macht unheimlich Spaß! :-))

Die Rezepte sind jeweils für zwei Personen angegeben, ihr könnt sie also direkt nachkochen.

Also, heute gab's mal...

1.1 Weimarer Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

2 Zwiebeln, 1 cl. Stange Porree, 1 El Tomatenmark, 1/2 l Fleischbrühe, 100 ml Bier, 2 El Speiseöl, Majoran, Kümmel, Salz, Pfeffer, Zucker.

Für die Käsecroutons:

50 g geriebener Emmentaler, 1 Eigelb, 1 Tl Senf, 2 Scheiben Roggenbrot oder Roggentoast

Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Porree gut waschen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in Öl goldgelb rösten, das Tomatenmark und die Porreestreifen zugeben und kurz mitschwitzen. Alles mit heißer Fleischbrühe und dem Bier auffüllen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Aus dem Roggenbrot 2 runde Scheiben ausstechen. Den Schnittkäse reiben und mit dem Eigelb und dem Senf verrühren. Diese Masse spitz auf die gerösteten Brote aufstreichen. Die Croutons unter dem Grill (oder im MW-Herd) gratinieren. Inzwischen die Suppe in die Tassen verteilen und die Croutons draufsetzen.

Als Hauptgericht hatten wir...

1.2 Überbackene Pfifferlingsschnitzel

2 Schweineschnitzel, Worcestersosse, Pfeffer, Fett, Salz, 200g Pfifferlinge (oder Stockschwämmchen oder Mischpilze), 1 kleine Zwiebel, 1/2 Bund Petersilie, 20g Butter, 2 Scheiben Emmentaler oder mittelalter Gouda

Schnitzel mit Worcestersosse und Pfeffer würzen und im heißen Fett auf beiden Seiten ca. 7 Minuten braten. Währenddessen die Pilze mit der gehackten Zwiebel in der heißen Butter schmoren. Die Schnitzel auf eine feuerfeste Platte legen und salzen. Die Pilze auch salzen und pfeffern und mit der gehackten Petersilie mischen. Auf die Schnitzel verteilen und je 1 Scheibe Käse drauflegen. Im Grill oder im MW-Herd überbacken, bis der Käse zerläuft.

Das Dessert waren...

1.3 Roquefort-Birnen

2 vollreife (wichtig!) Birnen, Saft einer halben Zitrone, 10g Butter, 2 El Kokosraspeln, 50g Roquefort, 1 El Birnengeist, 1 Prise Zucker, 2 El Preiselbeeren

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse rausschneiden, Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln. Butter erhitzen. Kokosraspeln einstreuen, goldgelb werden lassen. Raspeln auf Teller geben, Birnen mit der runden

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Seite darin wenden. Birnenhälften mit Schnittflächen nach oben auf Teller verteilen. Roquefort mit Gabel zerdrücken. Mit Birnengeist zu glatter Masse verrühren. Mit Zucker abschmecken. Creme über Birnen erteilen, mit einem Klacks Preiselbeeren verzieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

2 Dinner for two (2. Feb. 94)

Nachdem wir auf das letzte Posting "Dinner for two" nur Zuschriften zum Weitermachen und keine einzige Ablehnung erhalten haben, heute also der zweite Teil, unser Dinner vom kommenden Mittwoch.

In einer der Zuschriften wurde vorgeschlagen, wir sollten das "Dinner for two" doch zuerst kochen und danach posten, so könnten wir eventuelle Verbesserungen mit einfließen lassen. Unsere Intention ist es jedoch nicht, einfach Rezepte zu posten, sondern wir wollen andere zum Mitmachen anregen. Verbesserungen und Kritik können ja dann hinterher gepostet (oder gemailt) werden. Uns gefällt einfach der Gedanke, daß es vielleicht noch andere Leute gibt, die den Mittwoch alle zwei Wochen zu ihrem "Dinner-Tag" machen. :-)

Beim folgenden Menü haben wir lange überlegt, ob die Reihenfolge Muscheln - Kalb nicht etwas zu abenteuerlich ist, aber dann haben wir uns gesagt, wir riskieren's einfach. Schließlich ist ja Muschelzeit, und im Notfall essen wir ein Stück Baguette dazwischen.

Wer noch nie Nudeln selbst gemacht hat: Keine Angst davor, es ist ganz einfach und geht (vor allem mit einer Nudelmaschine) schneller als erwartet. Und sie schmecken wirklich besser. Wer trotzdem die Nudeln lieber kaufen will: Nicht die auf Ewigkeit haltbaren, getrockneten nehmen, sondern die Fettuccine von Hilcona. Sie sind unter dem Namen "Cucina Fresca" z.B. beim HI im Kühlregal zu finden und schmecken fast so gut wie hausgemachte. Leider gibt's die nicht als Basilikumnudeln.

Die Rezepte sind, wie immer, für zwei Personen. Als Vorspeise haben wir diesmal

2.1 Miesmuscheln

1 kg geputzte Miesmuscheln, 8 cl Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 2 El Zwiebeln, 1 dl Weißwein, 2 Tomaten, 2 dl Creme double, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Zucker, 1 El gehackte Basilikumblätter, 1 El gehackte Petersilie.

Wenn ihr die Muscheln nicht geputzt bekommt, ist zuerst einmal Muschelputzen angesagt: Den Bart entfernen, die Muscheloberfläche mit dem Messer säubern, dann waschen. Achtung: Muscheln, deren Schalen bereits geöffnet sind, sind verdorben! Auf jeden Fall wegwerfen!

Das Olivenöl in einer großen Kasserolle erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kleinhacken, dazugeben und kurz zusammen anziehen lassen. Die Tomaten kurz blanchieren, die Haut abziehen. Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Tomatenwürfel, Weißwein, Cayennepfeffer und den Zucker dazugeben, kurz aufkochen. Den Rahm, Basilikum und die Petersilie in die Sauce geben. Die geputzten Muscheln zugeben und zugedeckt kochen lassen, bis sich die Schalen geöffnet haben.

Die Muscheln aus der Sauce nehmen, auf Tellern anrichten und warm stellen.

Achtung: Muscheln, deren Schalen sich nicht geöffnet haben, sind verdorben! Auf jeden Fall wegwerfen!

Die Sauce mit Pfeffer abschmecken, etwas einkochen lassen und über die Muscheln gießen. Nicht salzen, da das Wasser in den Muscheln genügend Salz enthält.

Als Hauptgericht werden wir uns gönnen:

2.2 Kalbsroulade in Gorgonzolasauce, Basilikumnudeln und Brokkoli

2.2.1 Kalbsroulade in Gorgonzolasauce

2 dünn geschnittene Kalbsschnitzel, 4 Scheiben geräucherter Schinken, 100g Gorgonzola, Salz, Pfeffer, Butterschmalz, 1/4 l Sahne, Basilikum.

Die Kalbsschnitzel in einem Gefrierbeutel mit einem Fleischklopper dünn klopfen. 2 Scheiben Schinken auf je ein Schnitzel legen und darauf je 30g Gorgonzola geben. Die Schnitzel zu einer festen Roulade rollen und die Enden mit je einem Zahnstocher zusammenhalten.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz anbraten, dann für etwa 8 Minuten bei 180 Grad in den Ofen schieben.

Die Rouladen aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Bratensaft in der Pfanne mit der Sahne ablöschen und den restlichen Gorgonzola hineinbröckeln. Den Fond auf die Hälfte reduzieren. Etwa 8 Basilikumblätter waschen fein hacken und in die Sauce streuen. Zum Anrichten die Roulade in feine Scheiben schneiden und dann die Gorgonzolasauce darübergeben, damit der Geschmack ins Fleisch einziehen kann.

Dazu nehmen wir als Beilage

2.2.2 Basilikumnudeln

100g Weizenmehl, 1 Ei, einige Tropfen TM, 5 Blätter Basilikum, eine Prise Salz.

Basilikum kleinhacken, dann alle Zutaten mit dem Rührgerät vermengen. Nicht die Knethaken verwenden, sondern die Drahtgebilde, die man auch zum Sahneschlagen verwendet. Es müssen sich lauter kleine Kügelchen bilden.

Den Teig durch die Nudelmaschine jagen (keine Angst, das geht schon mit den Kügelchen, es bilden sich gleich am Anfang kleine Teigflecken, und wenn man die noch zweimal reingibt, hat man eine wunderbare Teigplatte). Falls keine Nudelmaschine vorhanden, mit der Nudelrolle ausrollen.

Teig in eine Plastiktüte geben (damit er nicht austrocknet) und 30 Minuten ruhen lassen. dann noch mal durch die Nudelmaschine oder mit der Nudelrolle ausrollen, aber diesmal ganz dünn. Anschließend mit der Maschine Fettucine herstellen, oder den Teig mit einem Messer entsprechend schneiden. Nudeln in kochendes Wasser (ohne Salz) geben, nach etwa 3 Minuten sind sie al dente.

Eine weitere Beilage ist

2.2.3 Brokkoli

300g Brokkoli., Salzwasser.

Die Brokkoliröschen von den Stengeln schneiden, putzen und in sprudelndem Salzwasser etwa 8 Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken.

Als Dessert wird's geben

2.3 Frischkäse mit Honig und Walnüssen

150g Süsrahm-Frischkäse (Philadelphia etc.), 50 g Schlagsahne, 20 Walnußhälften, 150g Honig, evtl. Zitronenmelisse.

Den Frischkäse mit der geschlagenen Sahne vermischen. Die Masse dekorativ auf zwei Teller verteilen. Zitronenmelisse-Blättchen abzupfen und um den Käse herumlegen. Die Walnußhälften auf den Käse setzen. Kurz vor dem Servieren den Honig darüberlaufen lassen.

Wer's mag, kann anstelle des Süsrahm-Frischkäses auch Ziegen-Frischkäse verwenden. Wenn man 200g Mascarpone statt Frischkäse nimmt, kann man sich die Schlagsahne sparen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

3 Dinner for two (16. Feb. 94)

Ich erzähle Euch ja nichts Neues, wenn ich verrate, daß unser kommendes "Dinner for two" auf den Aschermittwoch fällt. Also ist natürlich Fisch angesagt. Und damit's nicht immer nur Karpfen blau und Forelle in der Folie gibt, haben wir uns diesmal für Kabeljau entschieden.

Besonderheiten:

Das ganze Menü ist diesmal exotisch angehaucht, und es soll Leute geben, die das nicht mögen...

Die Nachspeise muß mindestens 3 Stunden im Kühlschrank verbringen.

Rezepte für zwei Personen, wie immer.

Also, die Vorspeise sind

3.1 Palmherzen Mit Rosinensauce

1 Kopfsalat, 1 Dose Palmherzen, 1 Orange, 100 g körniger Frischkäse (Hüttenkäse), 80 g Rosinen, 150 g Creme fraîche, Saft von 1/2 Orange, 1 Msp Curry, 1 Msp Cayennepfeffer (Chilipulver).

Salat putzen, waschen und trockenschleudern. Die Palmherzen abtropfen lassen und in Ringe schneiden. Die Orange bis aufs Fleisch schälen und das Fruchtfleisch in Spalten aus den Häuten lösen (filetieren).

Die Vorspeisenteller kranzförmig mit den Salatblättern auslegen und die Palmherzen gefällig darauf anrichten. Den Frischkäse in die Mitte geben und mit der Hälfte der Rosinen bestreuen. Die Orangenfilets rundherum legen.

Die restlichen Rosinen hacken. Aus der Creme fraîche und dem Orangensaft eine Sauce rühren. Mit Curry und Cayennepfeffer abschmecken, dann die gehackten Rosinen dazugeben. Die Sauce getrennt zum Salat reichen.

Die Hauptspeise ist diesmal

3.2 Java-Fisch

500 g Kabeljau, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 300 g Lauch, 1 El Öl, 2 El Sojasauce, 1 El Reiswein oder trockener Sherry

Fisch waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen, in eine leicht geölte feuerfeste Form legen.

Lauch putzen, waschen und unzerlegt in kochendem Salzwasser 10 Min. blanchieren. Den abgetropften Lauch in fingerdicke Ringe schneiden und zu dem Fisch in die Form legen.

Fisch und Lauch mit Öl beträufeln. Sojasauce mit Reiswein mischen und 1/3 der Flüssigkeit über den Fisch geben. In den Backofen geben und bei 225 Grad ca. 30 Minuten backen. Dabei den Fisch mehrmals mit der Sauce übergießen.

Dazu gibt's als Beilage körnig gekochten Reis oder einfach Baguette.

Und unser Dessert heißt

3.3 Panna Cotta mit Feigen

1 Vanilleschote, 250 g Schlagsahne, 1 El Zucker, 2 Blatt weiße Gelatine, 2 frische Feigen, Puderzucker zum Bestäuben, evtl. einige Minzeblättchen

Die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark auskratzen. Schoten und Mark mit Sahne und Zucker in einem Topf verrühren. Aufkochen, 15-20 Min. leicht köcheln lassen. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. In eine Schüssel oder 2 kleine Förmchen gießen, mindestens 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Zum Servieren die Creme mit 2 Löffeln zu Nocken formen oder aus den Förmchen stürzen. Auf Desserttellern arrangieren. Die Feigen in Spalten oder Scheiben schneiden, dazulegen. Mit Minzeblättern garnieren, ganz leicht mit Puderzucker bestäuben.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

4 Dinner for two (2.3.94)

Hallo Kochfans,

Die Flames wegen des 10 Minuten lang blanchierten Lauchs sind Gott sei Dank ausgeblieben, dafür versprechen wir aber auch, daß es diesmal nichts zu blanchieren und auch keinen Lauch gibt.

Dafür gibt es aber endlich wieder eine Suppe, und zwar eine

4.1 Paprika-Suppe

1 rote Paprikaschote, 1/2 Zwiebel, 1 kleine Tomate, 2 Knoblauchzehen, 1 El Öl, 1 Tl Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker. 3/8 l Fond (Rinderfond o.ä., im Notfall tun's auch Brühwürfel), etwas Tabasco, etwas Zitronensaft.

Paprikaschote putzen, waschen und klein schneiden, Zwiebel schälen, hacken, Tomaten in Stücke teilen.

Knoblauchzehen abziehen, in Scheiden schneiden und in Öl hellbraun rösten. Aus dem Topf nehmen. Im übrigen Fett Zwiebeln und Paprika andünsten, Tomaten und Tomatenmark kurz mitschmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit Fond 20 Minuten köcheln.

Die Suppe fein pürieren, mit Tabasco und Zitronensaft abschmecken. Anrichten und die gerösteten Knoblauchscheiben darauf verteilen.

Als Hauptgericht gibt's diesmal ein

4.2 Senfhähnchen mit Risotto

4.2.1 Senfhähnchen

1 kleines Brathähnchen, 2 El Öl, 1 El Barbecüsauce, 3 Scheiben Frühstücksspeck, 3 El Senf, 3 El Paniermehl, 3 El Butter, ca. 70 g geriebener Käse.

Das Hähnchen halbieren und mit Öl, vermischt mit Barbecuesauce, bepinseln. In eine feuerfeste Form legen und im Backofen 30-40 Minuten braten. Ab und zu mit der Öl-Saucen-Mischung bepinseln.

Den Speck kleinhacken und mit Senf, Paniermehl, Butter und geriebenem Käse verrühren. Diese Mischung möglichst gleichmäßig über die Hähnchenhälften verstreichen und sie noch einmal 15-20 Min. im Backofen braten.

Dazu machen wir uns ein

4.2.2 Risotto

1 Tasse Langkornreis, 2 Tassen Fleischbrühe, 1/2 El Butter, 100 g gefrorenes Mischgemüse, Salz, Pfeffer.

Butter erhitzen, Reis einrühren. Wenn der Reis glasig ist, Fleischbrühe auffüllen. 12 Min. bei schwacher Hitze kochen, 12 Min. ohne Hitze quellen lassen. Dann mit Gemüse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als weitere Beilage ist z.B. grüner Salat geeignet.

Und schließlich das Dessert, das sind diesmal

4.3 Birnen mit Mandelglasur

2 große, feste Birnen, 1 Zitrone, 50g Zucker, 15 cl Wasser, 1/2 Vanilleschote, 2 El Aprikosenmarmelade, 50g Mandelblättchen.

Die Birnen schälen, aber die Stiele nicht entfernen. Kaltes Wasser mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen und die Birnen einlegen, damit sie nicht dunkel werden.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Aus Zucker, Wasser, Vanille und dem Saft der zweiten Zitronenhälfte Sirup kochen. Die Birnen darin bei schwacher Hitze weich kochen. Die Kochzeit kann je nach Größe und Sorte der Birnen unterschiedlich sein, beträgt aber i.a. zwischen 10 und 20 Minuten. Man muß mit einem Zahnstocher o.ä. prüfen, ob sie weich sind. Sie dürfen aber nicht zerfallen.

Die Birnen mit einem Löffel herausheben und abkühlen lassen. Den Sirup im offenen Topf einkochen, abkühlen lassen und die Aprikosenmarmelade darunterühren. Die Birnen vorsichtig in dieser Masse wenden und in den Mandelblättchen rollen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

5 Dinner for two (16.03.1994)

Zucchini, Lamm und Orangen mit Eis -- so heißen die Stichworte unseres neuesten "Dinner for two".

Bitte nicht abschrecken lassen: Es gibt Leute, die kein Lamm mögen. Uns ging es genauso -- der tranartige Geschmack des Lammfleisches war nichts für uns. Aber dann bekamen wir einen Tip: Der Geschmack kommt fast nur vom Fett. Wenn man also den Lammgeschmack nicht mag -- einfach das Fett wegschneiden. Zurück bleibt ein wirklich köstliches Fleisch, das nur noch ganz schwach und kaum merkbar den typischen Eigengeschmack von Lamm hat, und das man sogar kalt essen kann. Probiert es, ihr werdet staunen!

Kartoffeln: Mehlig Sorten sind Bintje, Prinzess, Maja und Desiree. Wer keine dieser Sorten bekommt, soll seinen Gemüsehändler fragen, der müßte es eigentlich wissen.

Besonderheiten:

Das Dessert muß mindestens einen Tag vorher vorbereitet werden. Wer keine Spritztüte hat, kann auch die Ecke einer Plastiktüte mit der Schere abschneiden und dann die Plastiktüte als Spritztüte benutzen.

Schluß der langen Vorrede, fangen wir mit der Vorspeise an:

5.1 Crostini mit Zucchinipaste

1/2 Zucchini, 1 Knoblauchzehe, 1 El Creme fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer, 30 g gekochter Schinken, 4 Scheiben Baguette.

Zucchini und Knoblauchzehe schälen und mit der Creme fraîche pürieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Schinken fein würfeln und unter die Zucchinipaste mischen. Die Weißbrotscheiben von beiden Seiten toasten. Die Zucchinipaste auf die Scheiben streichen und unter dem vorgeheizten Grill überbacken.

Als Hauptspeise nehmen wir diesmal eine

5.2 Lammschulter in Dillrahm und Herzoginkartoffeln

5.2.1 Lammschulter in Dillrahm

500 g Lammschulter, 1/2 Bund Dill, 1 Knoblauchzehe, etwas scharfen Senf, Salz, Pfeffer, Wasser, etwas Weißwein, 1/2 Becher Sauerrahm, etwas Mehl.

Lammschulter enthäuten und mit gehacktem Dill, zerdrückten Knoblauchzehen, Senf, Salz und Pfeffer einreiben. In heißer Butter im Schmortopf anbraten und mit Wasser und Wein aufgießen. Zugedeckt etwa 1 Stunde schmoren lassen. Soße mit Sauerrahm und Mehl binden und mit etwas frischem Dill abschmecken.

Dazu machen wir uns

5.2.2 Herzoginkartoffeln

Man kann sie natürlich auch fertig kaufen, aber wer sie selber zubereiten will, so geht's:

250g mehlig Kartoffeln, ca. 100g Milch oder Sahne, 2 Eigelb, 20 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

Kartoffeln schälen und in großen Stücken in Salzwasser gar kochen, dann durch eine Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen. Ersatzweise die entsprechende Scheibe der Küchenmaschine benutzen, aber die Kartoffeln auf keinen Fall reiben! Dann wird die Masse nämlich zu fein und bekommt eine seifige Konsistenz.

Kartoffelmasse und die Hälfte der Butter mit einem Schneebesen verrühren. Milch oder Sahne aufkochen und soviel davon heiß unter die Masse rühren, bis der Kartoffelbrei die richtige Konsistenz hat. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 1 Eigelb und die restliche Butter unter die Kartoffelmasse rühren, die Masse in Spritzbeutel füllen, kleine Häufchen auf ein gebuttertes Blech setzen, mit verquirltem Eigelb bestreichen, bei 225 Grad goldbraun backen.

Als weitere Beilage gibt's Grünen Salat.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Das Dessert sind

5.3 Überbackene Eisbaiser Im Orangenbett

1 Orange, 1 Eiweiß, 60g Puderzucker, 1 Packung Vanilleeis.

Orange halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen, ohne die Schale zu beschädigen. Wer will, kann zur Dekoration Zacken in den Schalenrand kerben. Die Schalen ins Gefrierfach stellen und völlig durchgefrieren lassen. Das übriggebliebene Fruchtfleisch der Orange essen.

Soweit die Vorbereitung. Der Rest ist einfach: Den Ofen oder Grill auf höchste Temperatur vorheizen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Wenn der Eischnee fest zu werden beginnt, den Puderzucker einrieseln lassen. Vanilleeis in die Orangenschalen füllen, dabei mit dem Löffel fest hineindrücken. Danach die Oberfläche sorgfältig glätten. Baiser (Eischnee) in einen Spritzbeutel füllen und die Oberfläche ohne Zwischenraum mit Baisertupfen bedecken. Im Ofen oder Grill überbacken, bis sich die Spitzen goldbraun färben.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

6 Dinner for two (30.3.94)

Hallo, Freunde des "Dinner for two"!

Das Hauptgericht heute ist angeblich das Beste, was die amerikanische Küche zu bieten hat: Jambalaja, eine Art Reistopf mit Krabben, Schweinefleisch und Hähnchen.

Wasser im Mund zusammenlauf :-)

Davor gibt's reichlich Knoblauch(-suppe), und hinterher etwas zum Flambieren...

Besonderheiten:

Für das Hauptgericht wird ein halbes gebratenes Hähnchen benötigt. Also vielleicht schon vorher braten, oder einfach ein halbes gebratenes Hähnchen kaufen.

Alle Rezepte, wie immer, für zwei Personen:

6.1 Böhmisches Knoblauchsuppe

1 El Öl, 1 Scheibe Weißbrot, 2 El Mandelstifte, 3-4 Knoblauchzehen, 1/2 l Brühe (Rinderbrühe, Hühnerbrühe, was immer daheim ist), 2 El Weißwein, Schnittlauch.

Das Öl im Topf erwärmen. Weißbrot würfeln, goldbraun anrösten. Mandeln zufügen. Knoblauchzehen durchpressen, ebenfalls in den Topf geben. Heiße Brühe und Weißwein dazugeben, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreuen, schnell servieren.

Unser Hauptgericht, wie gesagt, eine

6.2 Jambalaja

150g Langkornreis, 2 El Öl, 1/2 l Bouillon, 1/2 gebratenes Hähnchen, 100g Kasseler, 150g Krabben, 1 kleine Zwiebel, 1/2 grüne Paprikaschote, 2 kleine Tomaten, 1 Glas trockener Weißwein, Thymian, Oregano, Pfeffer, Salz, Petersilie.

Reis in 1 El Öl glasig dünsten, mit der Bouillon auffüllen und auf kleiner Flamme ca. 15 Min. garen. Hähnchen entbeinen, in Würfel schneiden, mit dem gewürfelten Kasseler und den Krabben unter den Reis mischen.

Zwiebelwürfel und in Streifen geschnittene Paprikaschote im restlichen Öl braten, die geviertelten Tomaten zugeben, pfeffern, salzen und mit dem Reisfleisch vermischen.

Mit Wein, Thymian, Oregano und Salz abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu essen wir Baguette.

Und hier das Dessert:

6.3 Flambierte Bananen

2 kleine Bananen, 2 El Butter, 1 Tl Zucker, 1 Limette (ersatzweise Zitrone), Saft von 1/2 Orange, 3 El weißen Rum, 1 El flüssiger Honig (vorzugsweise Akazienhonig).

Die Bananen schälen, in 1 El Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne heben und warm stellen. Restliche Butter und Zucker im Bratfond unter Rühren schmelzen. Die Limettenschale abreiben und mit dem Limettensaft und dem Orangensaft in die Pfanne geben, ca. 3 Minuten einkochen. Die Bananen wieder in die Pfanne legen, Rum darüber gießen, anzünden (Vorsicht! Kopf nicht über die Pfanne halten!) und unter leichtem Schütteln ausbrennen lassen. Den Honig über die Bananen träufeln.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

7 Dinner for two (13.4.94)

Hallo, Freunde des "Dinner for two"!

Eine einfache Vorspeise, ein einfaches Dessert, und ein raffiniertes Hauptgericht -- so könnte man das "Dinner for two" der nächsten Woche beschreiben. Bei unserem Hauptgericht sind diesmal sogar die Beilagen etwas Besonderes. Das Rezept kommt übrigens aus einer Gegend, die kulinarisch meist völlig unterschätzt wird: Aus Sachsen.

Zu den Kartoffeln haben wir ja schon vor einiger Zeit Tips gegeben. Bei den Kastanien gilt: Je nachlässiger man mit dem Einschneiden ist, um so öfter knallt's... :-)

Bitte das Mehl für die Klöße unbedingt sieben. Mehl sollte auch beim Backen immer vorher durchgesiebt werden, der Teig wird viel lockerer.

Besonderheiten:

Das Dessert schmeckt am besten, wenn es gut durchgekühlt ist.

Als Vorspeise gibt es

7.1 Champignon-Canapes

2 Scheiben Weißbrot, 100 g frische Champignons, Knoblauchbutter, Petersilie.

Den Ofen auf 275 Grad vorheizen. Die Brotscheiben toasten und dick mit den in Scheiben geschnittenen Champignons belegen. Die Knoblauchbutter darauf verteilen und den Toast mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

Die Brotscheiben im Ofen überbacken, bis die Butter geschmolzen ist und anfängt, Blasen zu bilden.

Unser Hauptgericht ist heute nicht ganz einfach, aber dafür ist der Genuß hinterher um so größer:

7.2 Geschmorte Mastochsenhaxe mit Wickelklößen und Rotkrautrouladen

7.2.1 Geschmorte Mastochsenhaxe

1 kg Rinder-Beinscheiben, 60 ml Öl, 30 g Sellerie, 70 g Möhren, ½ Petersilienwurzel, 70 g Zwiebeln, 1 Tomate, 300 ml Rinderbrühe, 30 ml Rotwein, Thymian, 1/2 Lorbeerblatt, Piment, Pfeffer, Salz, 1 gestrichener Tl Speisestärke.

Von den Beinscheiben die äußeren Sehnen entfernen. Das Wurzelgemüse in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Tomaten grob zerkleinern.

Die Beinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Fett von beiden Seiten scharf anbraten. Zwiebeln und Wurzelgemüse hinzugeben und mitrösten. Mit einer Prise Salz und etwas Zucker würzen. Wenn das Gemüse goldbraun karamelisiert ist, die Tomaten zugeben, etwas einkochen lassen und mit der Brühe ablöschen. Mit Thymian, dem zerkleinerten Lorbeer, Piment, Pfeffer und Salz würzen und für eine Stunde in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nun kann man anfangen, die Beilagen vorzubereiten (siehe unten). Wenn die Beinscheiben fertig sind, den Schmorfond passieren, den Rotwein zugießen und etwas einkochen. Mit in Rotwein angerührter Speisestärke leicht binden.

Eine unserer beiden Beilagen sind

7.2.2 Wickelklöße

250 g mehligkochende Kartoffeln, 1 Ei, 10 ml Milch, 80 g Mehl, 1 gestrichener Tl Backpulver, 30 g Speck, 400 ml Brühe, Semmelbrösel, Muskat, evtl. Rindermark.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die Kartoffeln in der Schale kochen, kalt abschrecken, schälen, in eine große Schüssel reiben und mit Ei, Backpulver und Mehl glattrühren. Mit Pfeffer und Muskat würzen (Salz ist nicht nötig, da der Speck salzig genug ist).

Den Teig auf einem gut bemehlten Tuch fingerdick zu einem Rechteck ausrollen. Den Speck fein würfeln, in einer Pfanne auslassen und gleichmäßig auf der Teigfläche verteilen. Mit Semmelbröseln bestreuen. Dann den Teig zu einer Rolle zusammenrollen, indem man die beiden oberen Zipfel des Tuches hochhebt und zu sich hinzieht. Die Rolle in Portionen schneiden und jede Portion an beiden Enden zusammendrücken, so daß einzelne Klöße entstehen. Diese werden ca. 10 Minuten in kochender Brühe gegart.

Die zweite Beilage sind

7.2.3 Rotkrautrouladen

4 große Rotkrautblätter, 100 g Apfel, 100 g Maronen, ein Schuß Weinbrand, 20 g Butter, 100 ml Brühe, 20 g Creme fraîche, 1 gestr. Tl Zucker, Pfeffer, Salz.

Aus den Rotkrautblättern Strunk und Mittelrippe heraustrennen, die Blätter kurz blanchieren und leicht zuckern. Die Eßkastanien kreuzförmig einschneiden, im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten wechrösten, schälen und pürieren. Das Fruchtfleisch der Äpfel kleinschneiden, andünsten und unter die Kastanienmasse geben. Mit wenig Weinbrand und etwas Zucker abschmecken.

Die Masse auf die Rotkrautblätter streichen und diese wie eine Roulade zusammenrollen. Die Rouladen in einen Topf mit ausgelassener Butter geben, mit heißer Brühe begießen und für eine Viertelstunde bei 180 Grad in den Backofen schieben. (Das Fleisch kann dabei ruhig im Backofen bleiben, sollte aber zugedeckt werden).

Fleisch und Sauce auf die Teller verteilen. Die Rotkohlrouladen in der Mitte durchschneiden, dazulegen und mit etwas Creme fraîche garnieren. Die Wickelklöße mit etwas ausgelassenem Speck überziehen und evtl. angeschwenktes Knochenmark begeben.

Das Dessert gibt uns einen Vorgeschmack auf die frischen Früchte, die uns der Sommer wieder bescheren wird:

7.3 Rhabarberkompott

250 g Rhabarber, 150 ml trockenen Weißwein, 2 El Honig, 1 Zimtstange.

Den Rhabarber waschen, abziehen und in kleine Stücke schneiden. Mit den übrigen Zutaten in eine Kasserolle geben und ca. 20-30 Minuten dünsten. Abkühlen lassen, die Zimtstange herausnehmen. Dann das Kompott in den Kühlschrank stellen und gut durchkühlen lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

8 Dinner for two (27.4.94)

Hallo, Freunde des Dinner for two!

Christa und ich sind heute (Samstag) bei dem herrlichen Wetter hinausgeradelt in die freie Natur. Nachdem ja jetzt Kräutersaison ist, haben wir uns natürlich nach frischen Kräutern umgesehen, und wir hatten unwahrscheinliches Glück: An einem versteckt gelegenen kleinen Bach fanden wir eine Riesenkolonie Brunnenkresse!

Brunnenkresse ist sehr empfindlich und verdirbt innerhalb weniger Stunden, wenn sie kein Wasser hat. Das ist auch der Grund, warum man Brunnenkresse fast nirgends zu kaufen bekommt.

Nachdem wir uns überzeugt hatten, daß es sich wirklich um Brunnenkresse handelt (ein Blatt zwischen den Fingern verreiben, der rettichartige Geruch ist unverkennbar und unterscheidet die Kresse eindeutig vom Bitteren Schaumkraut, das ähnlich aussieht), pflückten wir uns zwei gute Portionen (ganz kurz mit dem Fingernagel abgezwickelt, damit sie wieder gut nachwachsen kann). Eingepackt in eine Plastikschißel, brachten wir das wertvolle Gut nach Hause und machten uns eine hervorragende Brunnenkressesuppe.

Dabei kamen wir auf die Idee, als Vorspeise für unser "Dinner for two" eine Kressesuppe zu wählen. Die von uns gemachte Suppe ist dafür zwar nicht geeignet, da sie aus einem Wildkräuter-Kochbuch stammt und den speziellen Geschmack der Brunnenkresse berücksichtigt (wesentlich schärfer als Gartenkresse), aber wir haben ein Rezept gefunden, das man sowohl mit Brunnen- als auch mit Gartenkresse zubereiten kann. Wer also frische Brunnenkresse bekommen kann, soll diese benützen, ansonsten einfach normale Gartenkresse. Aber Brunnenkresse immer gut waschen, am besten mit einem Schuß Essig im Waschwasser, damit die "Fleischbeilage" verschwindet, die man meist auf Brunnenkresse findet.

Weil wir schon bei dem Thema sind: Die Senfpflanze kann als Ersatz für Kresse dienen. Einfach Senfkörner in feuchter Erde aussäen, nach etwa zwei Wochen kann man die jungen Blätter der Pflanzen wie Kresse benützen. Wer also überhaupt keine Kresse bekommt, kann einfach gelbe Senfkörner nehmen...

Aber nun genug von diesem Thema, kommen wir zum Dinner vom nächsten Mittwoch. Nach der Kressesuppe gibt's eine Allgäuer Käsepfanne, zu der wir einen Löwenzahnsalat reichen.

Sind wir doch schon wieder bei den Wildkräutern. Also, wer jungen Löwenzahn selbst sammeln kann (möglichst abseits der Autostraßen), oder wer ihn zu kaufen bekommt, soll das doch probieren. Ihr werdet überrascht sein, wie gut er schmeckt.

Wer aber partout nicht auf Löwenzahnblätter zurückgreifen kann, der kann auch einen anderen grünen Salat nehmen. Feldsalat ist sehr zu empfehlen. Hier gilt besonders, was für alle Salate gilt: Gut waschen.

Und als Nachspeise: Bayerische Creme mit Erdbeeren.

Aber jetzt fangen wir wirklich mit den Rezepten an. Wie immer, alle Rezepte natürlich für zwei Personen.

Besondere Hinweise: Die Kartoffeln für das Hauptgericht müssen ca. 45 Minuten in der Schale vorgekocht werden. Das Dessert muß mindestens zwei Stunden kaltgestellt werden.

Noch ein Tip: Die Vanilleschote nach dem Auskratzen in ein dicht schließendes Gefäß geben, 50 g Zucker dazuschütten. Das Ganze mindestens zwei Wochen ruhen lassen, ergibt Vanillezucker.

8.1 Kressecreme-Suppe

50 g Brunnen- oder 1 Schachtel Gartenkresse, 1 mehligkochende, mittelgroße Kartoffel, 30 cl Gemüse- oder Rinderbrühe, 5 cl Milch, 1 El Butter, Pfeffer, Salz.

Die Kresse waschen und von den Stielen zupfen, bzw. mit einer Schere aus der Schachtel abschneiden. Einige Blätter beiseite legen. Die Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides mit der Brühe in einen Topf geben, aufkochen und 25 Min. ziehen lassen.

Im Mixer pürieren, dabei mit soviel Milch aufgießen, daß die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Zurück in den Topf gießen und die Butter einrühren. Würzen, in warme Tassen geben und mit den Kresseblättern garnieren.

8.2 Allgäuer Käsepfanne mit Löwenzahnsalat

8.2.1 Allgäuer Käsepfanne

2 Schweinekoteletts, 1 Knoblauchzehe, Mehl, Fett, 40 g Wammerl (Bauchspeck), 1 Zwiebel, 2 mittelgroße gekochte Kartoffeln, 2 Scheiben Kochschinken, 1/8 l Bier, 80 g geriebenen Emmentaler, 2 Eier, 1/4 l Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat.

Die Koteletts werden auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreut, mit einer ausgepressten Knoblauchzehe überzogen und in Mehl gewendet. Man brät sie ungefähr 8 Minuten gut durch und stellt sie anschließend warm.

Der Bratensatz wird mit dem Bier abgelöscht, vom Boden abgekratzt, kurz aufgekocht und dann in ein feuerfestes Gefäß gegeben.

Nun läßt man in der Pfanne würfelig geschnittenes Wammerl aus, schwitzt die gehackten Zwiebeln goldgelb und röstet dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit. Wer mag, kann sie auch noch mit Kümmel würzen. Bis sie zu Bratkartoffeln bräunen, macht man noch eine Legierung. Es werden dazu 2 Eier mit einem Viertelliter Sauerrahm verrührt und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt.

Auf die Kartoffel-Lage in der Pfanne legt man die Koteletts, dann den Kochschinken, übergießt alles mit der Legierung und streut geriebenen Emmentaler darauf. So kommt das Pfannndl einige Minuten ins Bratrohr, bis der Käse geschmolzen ist und oben eine angebräunte Kruste bekommt. Die Soße stellt man mit hinein, damit sie noch einmal warm wird, und gießt sie beim Servieren über die Koteletts.

Dazu gibt's

8.2.2 Löwenzahnsalat

Junge Löwenzahnblätter waschen, trockenschleudern, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer (oder auch einer Salatmarinade) anmachen.

Als Dessert schließlich haben wir eine

8.3 Bayerische Creme mit Erdbeeren

250g Erdbeeren, 2 Blatt Gelatine, 1 Vanilleschote, 2 Eigelb, 40 g Zucker, 1 El Kirschwasser, 150 ml Schlagsahne.

Die Erdbeeren waschen und halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Eigelb mit Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit dem Handrührer so lange schlagen, bis eine dicke hellschaumige Creme entstanden ist.

Ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf mit Kirschwasser und einem Eßlöffel Wasser auf kleiner Hitze auflösen. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne mit der Gelatine mischen und unter die Eicreme rühren. Restliche Sahne und Erdbeeren unterheben.

Die Creme in mehrere kleine oder eine große kalt ausgespülte Form füllen und für mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Zum Stürzen kurz in heißes Wasser tauchen und die Creme auf Tellern anrichten.

Dieses Rezept für Bayerische Creme ist nicht das Originalrezept. Es stammt von Alfons Schuhbeck und ist leichter und einfacher zuzubereiten als die klassische Creme bavaroise.

Diese Creme läßt sich vielfach variieren. Man kann statt Vanille auch Rum, Weinbrand oder einen aromatischen Likör verwenden. Oder neben den Erdbeeren geröstete Nüsse mit in die Creme geben. Oder auch anderes Obst verwenden. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

9 Dinner for two (11.5.94)

Hallo Kochfans,

Am Mittwoch, den 4. Mai, eröffnete der Bayerische Landwirtschaftsminister Bocklet auf dem Münchner Viktualienmarkt offiziell die Spargelsaison. Auf dem Markt sind die weißen Stangerl ja schon seit einigen Wochen zu haben, importiert aus Griechenland. Aber der Schrobenhausener Spargel, der unter Fachleuten als bester Spargel der Welt gilt, ist erst jetzt und nur bis zum 24. Juni zu bekommen. Nach dem Johannitag darf traditionsgemäss kein Spargel mehr gestochen werden, damit sich das wertvolle Gemüse wieder erholen kann.

Während der weiße Spargel in der Erde wächst und sofort gestochen wird, sobald er versucht, aus der Erde rauszuspitzen, wächst der grüne Spargel oberirdisch. Er ist würziger und hat mehr Vitamin C als sein weißer Verwandter. Er muß auch nicht ganz geschält werden, sondern nur am unteren Ende.

Apropos schälen: Manche Leute kaufen lieber die dicken Spargelstangen, weil sie weniger Arbeit mit dem Schälen haben wollen. Das kann aber ins Auge gehen: Dicker Spargel ist oft holzig, vor allem, wenn er schon vor etwas längerer Zeit geerntet worden ist. Das Alter des Spargels kann man an den Schnittflächen erkennen: Bei frischem Spargel sind sie prall und saftig.

Nun aber genug der Theorie. Ihr werdet es schon erraten haben: Diesmal gibt's beim "Dinner for two" Spargel, und zwar als Vorspeise. Und wahrscheinlich werden wir in einigen Wochen noch einmal Spargel beim "Dinner for two" essen, denn je später er geerntet wird, desto besser soll er angeblich sein...

Einige Hinweise: Für die Chantilly-Sauce kann man auch gekaufte Mayonnaise verwenden, sie hat deutlich weniger Cholesterin. Wer die Mayonnaise allerdings wie unten beschrieben selbst machen will -- es ist nicht sehr schwierig, wenn man dreierlei beachtet: Ein möglichst frisches Ei nehmen, das Öl am Anfang wirklich nur tropfenweise zugeben und - am allerwichtigsten!!! - darauf achten, daß Ei und Öl beide Zimmertemperatur haben. Das Ei also niemals direkt aus dem Kühlschrank verwenden!

Die Chantilly-Sauce schmeckt auch sehr gut zu Eiersalat.

Wer keine Friteuse hat, kann die Käsebällchen auch in einem normalen Topf in viel Öl ausbacken.

Das Dessert muß 1 Stunde kühlgestellt werden. Anstatt Mascarpone kann man auch normalen Frischkäse nehmen, dieser sollte aber vor Verwendung durch ein Sieb passiert werden.

Und jetzt geht's los...

9.1 Spargel-Avocado-Salat

9.1.1 Spargel-Avocado-Salat

300 g Spargel, 1 reife Avocado, Salz, Zucker, Butter.

Spargel waschen, schälen, in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker und 1 Stich Butter ca. 20 Minuten garen. Herausnehmen und kalt werden lassen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Avocado halbieren, die Hälfte mit dem Kern in den Kühlschrank geben und am nächsten Tag essen. Die andere Hälfte schälen und quer in dünne Streifen schneiden. Spargel und Avocado in einer Schüssel anrichten. Darüber gießen wir dann eine

9.1.2 Chantilly-Sauce

1 Eigelb, 1/8 l Öl (oder 125 g fertig gekaufte Mayonnaise), 1 El Zitronensaft, etwas abgeriebene Zitronenschale, 100 g Sahne, Salz, Pfeffer.

Zuerst machen wir uns eine Mayonnaise. Das Eigelb in eine Schüssel geben, dann unter ständigem Rühren mit dem Handrührer das Öl zugeben: Zuerst tropfenweise, dann immer etwas mehr, schließlich mit einem dünnen Strahl. Wenn man das Öl zu schnell zugibt, gerinnt die Masse. Öl und Eigelb müssen Zimmertemperatur haben! Mit Salz und Pfeffer etwas würzen.

Die Sahne schlagen, mit Zitronensaft und -schale unter die Mayonnaise heben, nochmals abschmecken.

Als Hauptgericht gibt's diesmal

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

9.2 Kalbsmedaillons "Hohenzollern" mit Käsebällchen

9.2.1 Kalbsmedaillons "Hohenzollern"

1 El Butter, 2 Scheiben geräucherten durchwachsenen Speck, 2 Hühnerlebern, 2 Kalbsmedaillons, Salz, Pfeffer, 1 gestr. El Mehl, 2 cl Weinbrand, 4 Schalotten, 1 Karotte, 1 kleines Stück Lauch, 1/8 l Madeira, 1/8 l Wasser, nochmals 1 gestr. El Mehl, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Salbei, 150 g Creme fraîche.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin braten, herausnehmen und warm stellen. Die Hühnerlebern ins verbliebene Bratfett geben, ausbraten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Speck geben. Die Kalbsmedaillons unter fließendem Wasser abwaschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und im verbliebenen Bratfett braten. Weinbrand darübergiessen, die Medaillons flambieren und zum Speck geben.

Für die Sauce die Schalotten, die Karotte und den Lauch putzen, in sehr feine Würfel schneiden, ins verbliebene Bratfett geben und glasig schwitzen. Das Gemüse mit dem Mehl bestäuben, den Bratenfond abkratzen und mit dem Madeira ablöschen. Mit 1/8 l Wasser auffüllen. Das Lorbeerblatt und den Salbeizweig dazugeben und bei mäßiger Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Sauce im Mixer kräftig durchmischen, die Creme fraîche unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Beilage gibt's

9.2.2 Käsebällchen

1 Ei, 200 g geriebener Emmentaler, Paprikapulver, Muskatnuß, 1 El Semmelbrösel, Öl zum Fritieren.

Eier, Käse, Semmelbrösel und Gewürze gut vermischen. Den Teig zu kleinen Bällchen formen (ca. 10 Stück). Öl erhitzen, jeweils 5 Bällchen gleichzeitig fritieren.

Als weitere Beilage reichen wir Grünen Salat.

Zum Dessert haben wir eine

9.3 Mascarponecreme mit Mokka

2 Eigelb, 50 g Zucker, 2 El Cognac, 200 g Mascarpone, 2 El Sahne, 50 ml Espresso, 1 El Kakaopulver, 12 Kaffeebohnen aus Schokolade.

Eigelb, Zucker und Cognac mit dem Handrührgerät zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Mascarpone einrühren. 1/3 der Creme mit der Sahne glattrühren. Den Espresso mit den restlichen 2/3 der Creme verrühren. Das Kakaopulver darüber sieben und unterheben. Beide Cremes 1 Stunde kühlstellen.

Zum Servieren die braune Creme in 2 hohe Gläser einfüllen und mit weißer Creme bedecken. Mit den Kaffeebohnen garnieren.

Dieses "Dinner for two" ist etwas exklusiver als normal. Das hat drei Gründe: Erstens hatte Christa am 2. Mai Geburtstag, und den feiern wir noch etwas nach. Zweitens haben wir von diesem Tag an zwei Wochen Urlaub :-) und drittens ist am Tag danach Christi Himmelfahrt, und wir können ausschlafen (und die meisten von Euch wohl auch). Also kann man sich an jenem Abend vielleicht ein Gläschen mehr genehmigen und ein Stündchen später ins Bett gehen. Vielleicht haben wir ja Glück und warmes Wetter, dann veranstalten wir das Dinner auf dem Balkon und genießen den warmen Frühsommerabend.

Euch allen wünschen wir natürlich guten Appetit und -- ja, es ist schon wieder soweit -- frohe Pfingsten!

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

10 Dinner for two (25.5.94)

Hallo Kochfans,

Heute begeben wir uns zuerst in den hohen Norden der Republik. Vor- und Hauptspeise sind Gerichte aus Schleswig-Holstein bzw. Hamburg, das Dessert hingegen stammt aus Frankreich und ist von "Kochpapst" Paul Bocuse persönlich.

Viele Rezepte von Bocuse sind zu Hause nur schwer nachzukochen, denn er verwendet manchmal sehr exotische oder teure Zutaten. Die Nachspeise beim neuesten "Dinner for two" ist hier eine wohltuende Ausnahme. Der komplizierteste Teil ist wohl die Vanillecreme. Wer Angst hat, daß sie misslingt, oder wem der Aufwand zu groß ist, kann natürlich auch gekaufte Vanillecreme verwenden.

Tips:

Der Zucker darf beim Karamelisieren nicht braun werden, sonst bekommt er einen bitteren Geschmack. Die leere Vanilleschote kann mit 50 g Zucker wieder zu Vanillezucker verarbeitet werden. Man kann das Mehl bei den Bratkartoffeln auch weglassen, aber mit dem Mehl bräunen sie leichter. Diesen Trick kann man übrigens für viele kurzgebratene Speisen verwenden, insbesondere auch für Röstzwiebeln oder Hackfleisch.

Wer die Möglichkeit hat, sollte für die Vorspeise Vierländer Tomaten verwenden. (Vierlanden ist eine Flussmarschenlandschaft südöstlich von Hamburg, in der viel Gemüse angebaut wird).

10.1 Tomaten mit Ziegenkäse

4 kleine Tomaten, 1 Zucchini, je 1/2 rote, gelbe und grüne Paprikaschote, 1 kleine Aubergine, 1 große Tomate, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1/8 l Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 1 Lorbeerblatt, 50 g Ziegenfrischkäse, 1/8 l Gemüsebrühe, 110 g Butter, 1/2 Bund frisches Basilikum, Saft von 1/2 Zitrone.

Die Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, häuten, den grünen Stielansatz jedoch daranlassen, und einen Deckel abschneiden. Dann die Früchte entkernen. Die Zucchini und die Paprikaschoten sowie die Aubergine und die Tomate waschen und putzen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen.

Das Gemüse bis auf die Knoblauchzehe in Würfel schneiden und in Olivenöl kurz anschwitzen. Das Ganze in eine feuerfeste Form geben, mit zerdrücktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, sowie Rosmarin, Thymian und Lorbeerblatt würzen und bei 160 Grad etwa 25 Minuten im Backofen garen.

Den Ziegenkäse durch ein Sieb passieren und mit dem gegarten Ratatouille vermengen. Die Tomaten damit füllen und warm stellen.

Die Gemüsebrühe erhitzen. Die Butter und das Basilikum mit Hilfe eines Pürierstabes darunterschlagen. Etwas Basilikum zum Garnieren beiseite legen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Je 2 gefüllte Tomaten in die Mitte eines Tellers geben, mit Sauce umgießen und mit Basilikum garnieren.

Als Hauptgericht nehmen wir diesmal eine

10.2 Wirsing-Fischroulade mit süßen Bratkartoffeln

10.2.1 Wirsing-Fischroulade

300 g Wirsing, 2 Seelachsfilets (ca. 300-400 g), Zitronensaft, Salz, 3 Scheiben durchwachsener Speck, 100 ml Gemüsefond, 100 g Krabben, 1 El Kräuter Creme fraîche, 1 El Weißwein, Pfeffer, evtl. Sojasauce und Senf.

Wirsingblätter ca. 20 Sekunden blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Den Fisch säubern, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Die Filets auf je 2 Wirsingblätter legen, mit je einer Speckscheibe belegen, in die Blätter einrollen.

1 Scheibe Speck würfeln, auslassen. Rouladen darin anbraten, mit Fond ablöschen, 15 Min. garen. Rouladen warm stellen.

In den durchgeseihten Bratensatz Krabben und Kräuter Creme fraîche rühren, erhitzen, mit Wein, Pfeffer und Salz abschmecken. Eventuell mit Sojasauce und Senf abrunden.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Dazu gibt's als Beilage

10.2.2 Süße Bratkartoffeln

4 mittelgroße Kartoffeln, Öl, Mehl, Zucker

Kartoffeln in 45 Minuten in der Schale gar kochen, abschrecken, schälen, halbieren oder vierteln. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln leicht mit Mehl bestäuben und dann in der Pfanne von allen Seiten braun braten. Vor dem Servieren mit etwas Zucker bestreuen.

Und unser Dessert sind

10.3 Schnee-Eier "Gisou"

4 Eiweiß, 1 El Puderzucker, Salzwasser, einige Mandelsplitter, 10 Stück Würfelzucker.

Für die Vanillecreme: 4 Eigelb, 125 g Würfelzucker, 1/2 l Milch, 1 Vanilleschote.

Zuerst die Vanillecreme herstellen: Das Eigelb mit dem Würfelzucker in einer Schüssel vermischen und schaumig rühren. Die Milch mit dem ausgeschabten Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Die Milch vorsichtig unter die Eigelbmasse schlagen.

In einen Topf geben, auf den Herd stellen und bei geringer Hitze mit einem Kochlöffel solange rühren, bis die Sauce cremig wird. Erneut in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren erkalten lassen.

Für die Schnee-Eier das Eiweiß steif schlagen, kurz bevor es steif wird den Puderzucker zugeben. Salzwasser in einem Topf kochen lassen und darin das zu großen Kugeln geformte Eiweiß pochieren.

Die Schneebälle gut abtropfen lassen, in eine feuerfeste Form geben, mit der Creme Vanille überziehen und mit den Mandelsplittern bestreuen.

Den Würfelzucker in einem Topf karamelisieren lassen, die Karamel-Sauce über die Schnee-Eier geben und sofort servieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

11 Dinner for two (8.6.94)

Hallo, Freunde des Dinner for two!

Diesmal gibt's also, wie angedroht, noch einmal Spargel -- und zwar rohen Spargel, als Salat. Wer's noch nie probiert hat, wird überrascht sein: Roter Spargel ist im Geschmack noch intensiver als gekochter, und er schmeckt sehr erfrischend. Die Vorspeise sollte aber nicht zu lange stehen, sonst verliert der Spargel sein Aroma und seinen "Biß".

Apropos Spargel: Als wir vor einigen Tagen durch die Innenstadt von München bummelten, entdeckten wir einen Spargelschnaps. Sachen gibt's...

Die Hauptspeise ist ein Kräuterhähnchen. Ihr werdet ja schon gemerkt haben, daß wir Kräuterfans sind. Und dazu essen wir einfach ein Baguette und den Kopfsalat, der von der Vorspeise übrig geblieben ist.

Wem bei der Nachspeise die Bananen nicht zusagen: Man kann sie ohne weiteres durch Ananas ersetzen.

Irgendwelche Besonderheiten gibt es diesmal nicht zu beachten.

11.1 Roter Spargelsalat mit Ei

1 Ei, 200 g Spargel, 1 Tl Sojasauce, 1 El Sherryessig, Pfeffer, 2 El Öl, Kopfsalatblätter, 1/2 Paket Kresse.

Das Ei in 10 Minuten hart kochen. Spargel schälen, schräg in kleine Stücke schneiden. Aus Sojasauce, Essig, Pfeffer und Öl Salatsauce rühren, Spargel ganz kurz darin ziehen lassen. Auf den Salatblättern 2 Portionen anrichten. Das Ei schälen, in Sechstel teilen, auf den Salat legen und mit frisch geschnittener Kresse überstreuen.

11.2 Kräuter-Hähnchen

1 kl. Hähnchen, Salz, weißer Pfeffer, 1/2 Bund Petersilie, 1 Bund gemischte Kräuter (Kerbel, Dill, Liebstöckel, Estragon, Rosmarin), 10 g Butter, 2 El Creme fraîche, 1 El Kräuterfrischrahmkäse, 1 El Olivenöl.

Das Hähnchen innen und außen gründlich unter kaltem Wasser abspülen, dann mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Kräuter abspülen und trockenschwenken. Die Hälfte der Petersilie in das Hähnchen stecken. Die übrigen Kräuter klein hacken. Creme fraîche und Frischrahmkäse verrühren und mit den Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein großes Stück Alufolie mit Öl einpinseln, das Hähnchen darauflegen und die Brustseite sowie die Schenkel mit der Kräuter-Käse-Creme bestreichen. Die Folie locker darüberfalten und das Hähnchen im Backofen bei 220 Grad 45 Minuten garen. Dann noch 10 Minuten offen braten, damit die Käsekruste eine leicht bräunliche Farbe bekommt.

11.3 Bananen "Copacabana"

2 cl Rum, 1 gehäufter El Zucker, 2 Bananen, 1 Tl Kakao, 30 g Schokolade, 1 Msp Pulverkaffee, 150 g Vanilleeiscreme.

60 ml Wasser, Rum und Zucker aufkochen und beiseite stellen. Geschälte Bananen in diese Zuckerlösung schneiden, 1 Minute kochen. Dann mit einem Sieblöffel herausheben und auf 2 Glasteller verteilen. Kakao, zerbröckelte Schokolade und Pulverkaffee in den Sirup geben und unter Rühren auflösen. Einen Eßlöffel in heißes Wasser tauchen und damit von der Vanilleeiscreme dicke Späne schaben, zu den Bananen geben und das Dessert mit der Sauce übergießen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

12 Dinner for two (22.6.94)

Hallo, Freunde des Dinner for two!

Im Mai und im Juni blüht wieder der Holunder (oder, wie wir in Bayern sagen, der Holler). Seine gelb-weißen Dolden sind überall in Deutschland zu finden, und das im wahrsten Sinne des Wortes: Der zur Familie der Geißblattgewächse gehörende Strauch wächst nicht nur in Wald und Feld, sondern ist auch in vielen Gärten und sogar auf Geröllhalden zu finden. In früheren Zeiten ersetzten die Blüten und Blätter, die Rinde und die Wurzeln so manche Hausapotheke, hauptsächlich als Tee.

Für das Dessert unseres heutigen "Dinner for two" braucht ihr etwa 6-8 voll aufgeblühte, frisch geschnittene Hollerblüten. Beim Sammeln bitte möglichst Büsche wählen, die abseits der Straßen stehen. Die Dolden (sie müssen wirklich voll aufgeblüht sein) nicht abreißen, sondern abschneiden.

Hollerkiacherl werden meistens mit Pfannkuchen- oder Bierteig zubereitet. Wir werden diesmal aber ein Rezept mit einem Weinteig ausprobieren. Ob das Fritierfett die richtige Temperatur hat, könnt ihr herausfinden, indem ihr den Stiel eines Holzkochlöffels in das Fett haltet. Wenn kleine Luftbläschen aufsteigen, ist das Fett heiß genug. Aber Vorsicht, daß Ihr nicht gleich anschließend den Stiel in den Mund nehmt, um das Fett abzuschlecken!

Wußtet Ihr eigentlich, daß man aus Hollerblüten auch Sekt selbst machen kann? Getrunken wird er als erfrischende Limonade, weil er nur einen geringen Alkoholgehalt hat.

Für unsere Vorspeise haben wir eine sommerliche Avocadosuppe ausgesucht. Diese meist dunkelgrüne, birnenförmige Frucht ist ja inzwischen bei uns sehr beliebt. Nicht nur der sahnig-milde, leicht nussartige Geschmack, sondern auch der gesundheitlich Aspekt spielt dabei sicherlich eine Rolle: Die leicht verdaulichen pflanzlichen Fette wirken cholesterinspiegel-senkend, und die Frucht ist vitamin- und mineralstoffreich und hat einen hohen Eisen- und Calciumgehalt.

Am besten schmecken Avocados, wenn sie ganz reif sind. Das kann man durch leichten Druck auf die Haut um den Stielansatz feststellen: Gibt die Schale nach, dann ist die Frucht reif.

Avocados enthalten einen großen runden Kern. Um diesen zu entfernen, schneidet man das Fruchtfleisch der Länge nach bis zum Kern ein und dreht dann die beiden Hälften vorsichtig gegeneinander. Um ein Verfärben zu verhindern, sollte man sie normalerweise sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Tip: Da wir für unsere Suppe nur eine halbe Avocado brauchen, könnt Ihr die andere Hälfte zu einem würzigen Brotaufstrich verarbeiten: Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren, etwas Krabbenfleisch untermischen, auf ein Vollkornbrot streichen und mit Dill garnieren.

Für das Hauptgericht kann man natürlich auch andere Leber als Kalbsleber nehmen, aber Kalbsleber hat nun einmal den feinsten Geschmack. Die Beilage zum Hauptgericht ist übrigens nichts anderes als ein klassisches Ratatouille, diesmal allerdings in Scheiben.

Tip: Es ist ziemlich schwierig, halbe Zucchini oder Auberginen zu bekommen. Da wir aber vom Ratatouille bestenfalls die Hälfte brauchen, einfach die andere Hälfte einfrieren. Sie läßt sich später als normales Ratatouille verwenden. (Das Ratatouille-Rezept ist also für vier Personen, die anderen, wie üblich, für zwei Personen).

Wir fangen aber an mit der

12.1 Avocadocremesuppe

15 g Butter, 15 g Mehl, 3/8 l Rindfleischbrühe, 1 Avocado, Salz, weißer Pfeffer, 1/4 Flasche Piccolo Sekt, 50 g süße Sahne, etwas Dill zum Garnieren.

Butter in der Pfanne zerlaufen lassen, Mehl darin anschwitzen und glatrühren. Mit der Rindfleischbrühe aufgießen und 10 Minuten kochen lassen. Die Avocado der Länge nach halbieren, den Stein entfernen und schälen. Das Fruchtfleisch pürieren.

Die eine Hälfte wie oben angegeben zu einem Brotaufstrich verarbeiten. Die andere Hälfte in die Suppe geben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Suppe vom Herd nehmen und den Sekt dazugießen. Die Sahne halbsteif schlagen. Heiß in Suppentassen füllen und je einen Teil der Sahne mit einem Eßlöffel einrühren. Mit Dill bestreut servieren.

Als Hauptspeise gibt's

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

12.2 Kalbsleberwürfel mit Basilikum

250 g Kalbsleber, Mehl, Butterschmalz, 6 kleine Zwiebeln oder Lauchzwiebeln, 15 g Zucker, 1/8 l Rotwein, 1/8 l und 1 cl Portwein, 1 Thymianzweig (oder getrockneter Thymian), 8 Blatt Basilikum, 1 Schalotte, 2 Tl Nußöl, 200 ml braunen Kalbsfond, 10 g Butter, 1 Aubergine, 1 Zucchini, 2 Tomaten, Knoblauch, Pfeffer, Salz.

Die Zwiebeln schälen und dann mit dem Zucker, Rotwein und 1 cl Portwein sowie dem Thymian in einem Topf aufkochen lassen. Danach mit Pergamentpapier abdecken, damit die Flüssigkeit verdunsten kann, sich aber keine Haut bildet, und bei 250 Grad im Ofen 45 Minuten garen lassen. Beim Erreichen des Garpunktes soll die Flüssigkeit ganz reduziert sein und die Zwiebelchen glitschig.

Für die Basilikumsauce 1 Schalotte würfeln und mit 1 Tl Nußöl anschwitzen, mit 1/8 l Portwein ablöschen. Den Kalbsfond aufgießen, die Stengel der Basilikumblätter zugeben und die Flüssigkeit um 1/3 reduzieren.

Auberginen und Zucchini waschen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Tomaten einritzen und den Strunk entfernen, kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, häuten und ebenfalls in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Eine Grillpfanne mit Knoblauch ausreiben, mit Öl auspinseln, Auberginen und Zucchinischeiben auflegen, zum Schluß die Tomaten, dann alles mit Salz würzen und von beiden Seiten grillen.

Die oberste Schicht der inzwischen eingekochten Basilikumsauce mit einer kleinen Kelle abschöpfen. Dann die Sauce durch ein feines Sieb passieren, mit der Butter aufrühren und zum Schluß die in Streifen geschnittenen Basilikumblätter dazugeben. Nicht mehr kochen lassen.

Die Kalbsleber in 1 cm große Stücke schneiden, in Mehl wälzen und in Butterschmalz ca. 2 Minuten braten.

Einen Teil der Auberginen-, Zucchini- und Tomatenscheiben fächerartig auf den Teller legen, die Zwiebelchen in die Mitte geben. Zuletzt die Kalbsleberwürfel daneben auf einem Basilikumsaucenspiegel anrichten.

Und das Dessert sind, wie angekündigt

12.3 Hollerkiacherl (Holunderkücherl)

6-8 Holunderdolden, 80 g Mehl, 8 cl Weißwein, 1 Prise Salz, 2 Eier, 2 El Rum, Fritierfett, Puderzucker.

Die Holunderdolden etwas ausschütteln, um evtl. zwischen den Blüten sitzende Insekten zu entfernen. Wenn Ihr am Schluß nur noch den Stiel in der Hand habt, dann habt Ihr zu fest geschüttelt. Bitte die Holunderdolden nicht waschen!

Mehl, Weißwein und Salz verrühren, 1/2 Stunde ausquellen lassen, danach die Eier und den Rum unterrühren. Der Teig soll dünnflüssig sein, falls nötig, kann man noch etwas Wein unterrühren.

Das Fett auf 180 Grad erhitzen (am besten in einer Friteuse). Holunderdolden am Stiel fassen und einzeln durch den Backteig ziehen, sofort ins heiße Fett geben und in 2 bis 3 Minuten ausbacken. Danach kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

13 Dinner for two (6.7.94)

Hallo, Freunde des Dinner for two!

Vor einigen Monaten hatten wir schon einmal Lamm, und damals hatten wir empfohlen, einfach das Fett wegzuschneiden, um den Lammgeschmack zu mildern. Wir bekamen daraufhin etliche Zuschriften, die darauf hinausliefen, daß a) das Fett notwendig ist, damit das Lamm nicht austrocknet und b) Milchlämmer nicht nach Lamm schmecken. Also haben wir heute ein Rezept mit einem Milchlamm ausgesucht. Wer die Möglichkeit hat, kann das Rezept auch mit einer Heidschnucke oder einem Salzwiesenlamm zubereiten.

Heidschnucken sind eine besondere Lammrasse aus der Lüneburger Heide, und Salzwiesenlämmer grasen auf den Deichen an der Küste. Beide Sorten gelten als besondere Delikatessen und sind deshalb etwas teurer.

Übrigens: Nur Tiere, die jünger als 12 Monate sind, dürfen als Lamm angeboten werden. Und Milchlämmer sind Tiere, die nur mit Schafmilch ernährt wurden und noch nie Gras gefressen haben.

Besonderheiten:

Der Lammrücken muß 24 Stunden gebeizt werden. (Deshalb posten wir dieses Dinner for two diesmal schon früher als normal). Die Zubereitung der Thymiansauce dauert mehr als zwei Stunden. Und auch die Buchweizennudeln und das Dessert müssen 30 Minuten ruhen bzw. durchziehen.

Wer die Nudeln nicht selbst machen will, kann sie natürlich auch kaufen. Aber selbstgemachte schmecken einfach besser.

Das Tomatenpüree für die Vorspeise eignet sich im übrigen auch hervorragend als Nudelbeilage.

Noch ein Tip fürs Dessert: Wenn sich der Stein nur schlecht aus den Pfirsichen lösen läßt, dann solltet ihr die Pfirsiche erst halbieren und den Stein entfernen, bevor ihr sie blanchiert und enthäutet.

13.1 Auberginen mit Tomatenpüree

1 Aubergine, 50 ml Olivenöl, 1 Schalotte, 200 g Tomaten, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Tl Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 El Basilikum, gehackt, 10 g Parmesan, gerieben

Aubergine waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl erhitzen, Scheiben darin braten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schalotte würfeln, Tomaten kurz blanchieren, häuten und würfeln, Knoblauchzehe zerdrücken. Schalotte im Olivenöl dünsten, Tomatenwürfel, Knoblauch und Kräuter zufügen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, erkalten lassen.

Auberginen auf eine Servierplatte geben. Mit dem Püree bestreichen. Mit gehacktem Basilikum und Parmesan überstreuen.

Die Hauptspeise ist also ein

13.2 Milchlammrücken in der Kräuterkruste auf Thymiansauce mit grünem Salat und Buchweizennudeln

13.2.1 Milchlammrücken in der Kräuterkruste

1 gr. Möhre, 1/2 Sellerieknolle, 1 Stange Lauch, 2 geschälte Zwiebeln, 1 Bund Petersilie, 1 Tl Wacholderbeeren, 1 Tl Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, 1 Tl gerebelter Majoran, 1 Milchlammrücken (vom Metzger auslösen lassen, Knochen mitnehmen!), je 1/2 Bund Kerbel, Estragon, Basilikum und Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 250 g Semmelbrösel, 1 Eigelb, 1 Ei, 3 El Öl, Salz, Pfeffer

Möhre und Sellerie schälen, waschen und fein würfeln. Petersilienstengel feinschneiden, Blätter beiseite legen. Das Gemüse mischen.

Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerdrücken, Lorbeerblätter grob krümeln und mit Majoran sowie 1 Tl Gemüse mischen. Übriges Gemüse abgedeckt aufbewahren. Den sorgfältig von Fett und Sehnen befreiten Lammrücken rundherum mit dieser Trockenbeize einreiben. 24 Stunden durchziehen lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Kerbel, Estragon, Basilikum, Thymian, Rosmarin und die Petersilienblätter feinschneiden, Semmelbrösel und Eigelb zusammen mit den Kräutern in eine Schüssel geben. Ei zugeben. Die Kräuter, die Brösel, das Eigelb und das Ei mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Zu einer dicken Paste verarbeiten.

Den Lammrücken sorgfältig von der Beize befreien. Die Beize für die Thymiansauce beiseite stellen. Das Fleisch in heißem Öl von allen Seiten kurz scharf anbraten und auskühlen lassen. Die leicht eingefettete Fettfangschale des Backofens mit der aufbewahrten Gemüsemischung belegen.

Den abgekühlten Lammrücken rundherum mit der Kräuterpaste bestreichen. Auf das Gemüse in der Fettfangschale legen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 15 Minuten braten. Herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Den Heidschnuckenrücken zum Servieren in Scheiben schneiden und auf vorgewärmte Teller verteilen.

13.2.2 Thymiansauce

Trockenbeize und grob zerhackte Knochen vom Milchlammrücken, 1 El Öl, ¾ l Wasser, 150 g kalte Butter, Salz, Pfeffer, evtl. frische Thymianblättchen

Trockenbeize und zerhackte Knochen in 1 El Öl braun anrösten. Mit Wasser ablöschen und aufkochen. Im offenen Topf bei geringer Hitze ca. 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln lassen.

Durch ein mit einem Tuch ausgelegtes Sieb in einen kleinen Topf gießen und erneut aufkochen. Etwa bis auf 0,1 l einkochen lassen.

Nach und nach die kalte Butter flöckchenweise unter die Sauce schlagen. Sauce abschmecken, evtl. frische Thymianblättchen zugeben.

Dazu gibt's grünen Salat und

13.2.3 Buchweizennudeln

50 g Buchweizenmehl, 50 g Weizenmehl, 1 Ei, etwas Speiseöl, 1 El Butter, Salz

Die gesiebten Mehle in einer Schüssel mit Ei, etwas Öl und einer Prise Salz zu einem Teig verkneten. Zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Entweder mit der Nudelmaschine Fettucini zubereiten, oder den Teig mit einem Nudelholz ausrollen, wieder zusammenfallen und nochmals ausrollen. Diesen Vorgang 3-4mal wiederholen. Dann den Teig hauchdünn ausrollen und mit einem scharfen Messer dünne Bandnudeln abschneiden.

Die Fettucini in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen lassen. Evtl. vor dem Servieren in heißer Butter schwenken.

Und unser Dessert ist diesmal ein

13.3 Pfirsich-Käse-Salat

300 g reife Pfirsiche, 25 g Roquefort-Käse, 1 El Mayonnaise, 2 El Sahne, 1 Tl Zitronensaft, Salz, weißer Pfeffer, 1 Prise Zucker, 25 g Walnußkerne

Pfirsiche mit kochendheißem Wasser übergießen, mit kaltem Wasser abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Zugedeckt kühl stellen.

Für die Marinade Roquefort-Käse in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Mit Mayonnaise und Sahne verrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Pfirsiche untermischen. Einige Spalten zum Garnieren zurückbehalten.

Den Salat zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen. Dann in einer Glasschale oder 2 Gläsern anrichten. Mit den grob gehackten Walnußkernen und Pfirsichspalten garnieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

14 Dinner for two (20.7.94)

Hallo, Kochfreunde!

Zuerst müssen wir uns entschuldigen, daß das "Dinner for two" diesmal so spät erscheint. Aber das schöne Wetter und die Fussball-WM fordern eben ihren Tribut...

Apropos schönes Wetter: Bei der Hitzewelle, die z.Z. bei uns herrscht, hat man wohl eher Appetit auf etwas Kühles als auf etwas Heißes. Dementsprechend gibt's heute eine kalte Suppe und als Nachspeise sogar Gefrorenes. Kalte Suppen findet man in unseren Breiten ja eher selten, aber z.B. in Spanien gibt's kein Restaurant, in dem man nicht einen "Gazpacho" findet, eine Gemüsesuppe, die vor dem Servieren erst einmal einige Stunden in den Kühlschrank kommt.

Beim Hauptgericht wird's heiß -- und chinesisch. Vielleicht habt ihr ja schon selbst chinesisch gekocht, vielleicht habt ihr sogar einen Wok daheim.

Für diejenigen, die noch keine Erfahrung mit chinesischer Küche haben, hier einige Erklärungen:

Der Wok ist das traditionelle Kochgerät der Chinesen, eine flache Eisenschüssel mit Griffen. In ihm wird Öl sehr hoch erhitzt, um die Speisen dann in wenigen Sekunden "pfannenrühren" zu können, d.h. die Speisen werden mit einer kleinen Metallschaufel ständig bewegt, damit sie nicht anbrennen. Man kann als Ersatz auch eine große Pfanne und einen Holzkochlöffel verwenden.

Vorsicht: Wenn heißes Fett mit Wasser in Berührung kommt, besteht akute Spritzgefahr. Die Sojabohnensprossen müssen also wirklich gut abgetropft sein. Und wenn heißes Speiseöl auf eine heiße Herdplatte oder in die Gasflamme gerät, dann kann es sogar zu brennen anfangen!

Die erwähnten Zutaten bekommt ihr in Chinaläden. Bei den meisten Zutaten dürfte es keine Probleme geben. Ingwer gibt's auch als Konserve, aber paßt auf, daß ihr keinen gezuckerten Ingwer erwischt! Frühlingszwiebeln kann man notfalls durch Lauchzwiebeln ersetzen. Zum Braten eignet sich Erdnußöl sehr gut, es ist geschmacksneutral und läßt sich sehr hoch erhitzen. Die Fischsauce hat einen unangenehmen Geruch, aber in kleinen Mengen ist sie ein ausgezeichnetes Würzmittel. Auch der Geruch von Sesamöl ist gewöhnungsbedürftig. Man sollte beides geruchdicht aufbewahren.

Mit den erwähnten Sojasaucen ist die dunkle, salzig schmeckende Sojasauce gemeint, die sogar in den meisten Supermärkten zu erhalten ist. Es gibt noch andere Geschmacksrichtungen, aber wir wollen hier ja keinen China-Kochkurs aufziehen.

Das "mit dem Messer hacken" ist übrigens keine Schikane: Es soll kein Fleischbrei wie beim Hackfleisch entstehen, sondern die Textur des Fleisches soll erhalten bleiben. Aber bei der kleinen Menge geht das trotzdem relativ schnell.

Man kann übrigens alle möglichen Gemüse so zubereiten wie die Sojabohnensprossen. Besonders geeignet sind dafür Gemüse der Spinat-, Wirsing- und Kohlfamilien, aber z.B. auch Zuckerschoten. Spezieller Tip: Brokkoli.

Als Dessert haben wir Himbeeren ausgesucht, weil wir einen ganzen Strauch voll haben und schon nicht mehr wissen, wohin mit den Dingen. Man kann für dieses Rezept aber auch Erdbeeren, Heidelbeeren oder sogar Preiselbeeren verwenden.

Besonderheiten: Tja, da gibt's eine, und zwar muß das Dessert ins Gefrierfach. Aber leider ist im Originalrezept nicht angegeben, wie lange. Wir werden's mit etwa zwei Stunden probieren, wenn ihr andere Zeitvorgaben wählt, dann wäre es toll, wenn ihr uns sagen würdet, wie's geschmeckt hat.

Noch ein Tip, wenn ihr auch zu viele Himbeeren habt: Die Himbeeren mit 200 g Zucker pro kg aufkochen, pürieren und durch ein Sieb streichen, damit die Kerne zurückbleiben. Etwas Zitronensaft zugeben, in Portionsbecher geben und einfrieren. Kann man als kalte oder heiße Sauce zu Eis, Pudding und Gebäck verwenden.

Und jetzt geht's los...

14.1 Kalte Gurken-Cremesuppe

1 Gemüsegurke, 1 Knoblauchzehe, 1/2 Schalotte, 1/2 El Estragonessig, 2 El Schlagsahne, Salz, Pfeffer, 2 El Creme fraîche, 1 Tl Dill, einige Streifen Räucherlachs.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Gurke schälen, der Länge nach halbieren und entkernen. Knoblauch, Schalotte, Essig und Sahne im Mixer pürieren und kalt stellen. Ein Viertel der Gurke in kleine Würfel schneiden, den Rest mit dem Knoblauchmus in den Mixer geben und ebenfalls pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Suppe in 2 Tassen anrichten, die Gurkenwürfel und den Räucherlachs hineingeben. Creme fraîche darauf verteilen und mit Dill verzieren.

Als Hauptgericht haben wir

14.2 Schweinehackfleisch im Netz mit Soja-Ingwer-Dip und Gebratenen Sojabohnensprossen

14.2.1 Schweinehackfleisch im Netz

Für die Netze:

3 Eier, 1 Tl Sojasauce, 1/2 Tl Sesamöl, ca. 1 cm Ingwerwurzel

Für die Füllung:

100 g mageres Schweinefleisch, je 1/2 Tl feingehackter Knoblauch und Ingwer, 1/2 Tl Sesamöl, 1 Frühlingszwiebel, 1/2 rote Paprikaschote, 1 El neutrales Öl, 1 Tl Sojasauce, 1 Tl Fischsauce, 1/2 Tl Zucker, Salz, Pfeffer, 1 El Sherry oder Reiswein, Minze oder Koriandergrün zum Garnieren

Für die Netze die Eier mit Sojasauce und Sesamöl verquirlen und durch ein Sieb streichen. Den Ingwer schälen, grob zerkleinern und durch eine Knoblauchpresse zu den Eiern drücken. Falls die Knolle recht faserig ist, bleiben die Fasern zurück, es gelangt nur der Saft in die Eiermischung.

Eine beschichtete Pfanne auf mittlerem Feuer erhitzen und das Eiergemisch in dünnem Strahl so hineinließen lassen, daß ein feines Netz entsteht -- das geht am besten, indem man es in einen kleinen Plastikbeutel füllt, dem man eine Ecke kappt. Eiernetz stocken lassen, bis es ganz fest geworden ist, vorsichtig aus der Pfanne heben, auf einem Teller beiseite stellen. Nacheinander 3 weitere Netze zubereiten.

Für die Füllung das Fleisch mit dem Messer ganz fein hacken. Mit Knoblauch, Ingwer und Sesamöl marinieren. Frühlingszwiebeln fein hacken. Der Paprikaschote mit dem Kartoffelschäler dünn die Haut abschneiden, ihr Fleisch ganz fein würfeln.

Das Öl in einem Wok oder in einer Pfanne erhitzen, zuerst das Fleisch darin auf starker Hitze pfannenrühren, dann nacheinander die Frühlingszwiebeln und die Paprikaschoten hinzufügen. Mit Soja- und Fischsauce, Zucker, 1 Prise Salz und Pfeffer sowie Sherry oder Wein würzen.

Die Füllung noch einmal 1/2 Minute pfannenrühren, dann in die vorbereiteten Eiernetze verteilen, diese zu Röllchen aufwickeln und auf einer Platte hübsch anrichten. Mit Minze- oder Korianderblättern schmücken. Man ißt die Schweinehack-Päckchen mit der Hand. Zum Stippen serviert man dazu einen

14.2.2 Soja-Ingwer-Dip

3 El Sojasauce, 3 El Sherry, 3 El Hühnerbrühe, ein Stück Ingwer (ca. 1 cm)

Ingwer durch die Knoblauchpresse drücken. Alle Zutaten gründlich verrühren. Paßt zu Schweinehackfleisch im Netz.

Und zusätzlich gibt's noch dazu

14.2.3 Gebratene Sojabohnen-Sprossen

200 g Sojabohnensprossen, 1/2 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm), 1 Frühlingszwiebel, 2 Tl Öl, 1 Prise Salz, 1 Tl Sojasauce, 1 Tl Sherry, 1 Tl Brühe

Die Bohnensprossen verlesen, gut abspülen und gründlich abtropfen lassen. Knoblauch und Ingwer sehr fein hacken. Die Frühlingszwiebel in 1 cm lange Stücke schneiden.

Das Öl in einem Wok oder einer Pfanne stark erhitzen, sobald es raucht, das Salz hineinstreuen. Sofort Knoblauch und Ingwer, dann die Bohnensprossen dazugeben. Schnell einige Sekunden lang pfannenrühren; dabei müssen alle Keime von einem feinen Ölfilm überzogen werden. Die Frühlingszwiebelstücke zufügen und

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

unmittelbar darauf mit den restlichen Zutaten angießen. Aufräuschen lassen und sofort auf einen vorgewärmten Teller kippen.

Und zum Schluß als Dessert einen

14.3 Himbeerauflauf

100 g Zucker, 2 Eiweiß, 150 g frische Himbeeren, 100 g Sahne

Zucker in einem Topf oder in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr schmelzen lassen. Er darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. In der Zwischenzeit die Eiweiße und die Sahne steif schlagen. Die Himbeeren pürieren. Die heiße Zuckermasse tropfenweise schnell unter das Eiweiß heben. Himbeerpüree und geschlagene Sahne vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben.

Die Masse in 2 Formen füllen und im Gefrierfach frosten. Vor dem Servieren stürzen, evtl. mit geschlagener Sahne garnieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

15 Dinner for two (3.8.94)

Hallo, Freunde des Dinner for two!

Ein Blick in den Garten genügt, um uns zu zeigen, daß wir eine Riesenauswahl an frischen Obst- und Gemüsesorten haben, von den Kräutern ganz zu schweigen. Und wer die Wahl hat...

So ging es uns (wieder einmal) beim heutigen "Dinner for two". Dessen Entstehungsgeschichte ist eigentlich ziemlich typisch. Wir gingen, wie meistens, vom Hauptgericht aus und stellten dabei fest, daß wir schon lange keinen Fisch mehr hatten. Also gut, aber was dazu? Franz schlug Nudeln als Antipasti vor, und wir gingen auf die Suche nach einer originellen Nudelvorspeise. Dabei fand Christa unser heutiges Hauptgericht. Damit waren natürlich die Nudeln als Vorspeise entfallen. Fleisch oder Fisch als Vorspeise geht auch nicht, also bleiben Gemüse der Saison, Eier (aber keine rohen) oder Käse. Omelett ist zu wuchtig und scheidet aus. In einem Käsekochbuch fanden wir dann die Eier im Tomatennest. Und dann brauchten wir noch mehr als eine halbe Stunde, um uns auf ein Dessert zu einigen. Ihr seht also, das ist Schwerstarbeit, was wir da alle zwei Wochen hinlegen! (Aber es macht auch sehr viel Spaß!)

Zum heutigen Dinner gibt's nicht viel zu sagen. Über die selbstgemachten Nudeln haben wir uns ja schon in einem früheren "Dinner for two" ausgelassen, wer's zum ersten Mal probieren will und Fragen dazu hat, soll uns ein Pm schicken. Ersatzweise gehen auch fertige Nudeln, aber wir würden keine getrockneten Nudeln, sondern Frischnudeln (im Plastikbecher in der Kühltruhe, gibt's inzwischen von mehreren Herstellern) empfehlen. Sie sind zwar teurer und haben nur eine begrenzte Haltbarkeit, aber der wesentlich bessere Geschmack wiegt das allemal auf. Es ist übrigens in der Praxis kein Unterschied, ob man Tagliatelle oder Fettucine nimmt.

Besonderheit: Falls ihr die Nudeln selbst macht, müßt ihr eine Stunde Ruhezeit einkalkulieren.

Wer keinen Frischlachs bekommt, kann natürlich auch zur Tiefkühltruhe greifen.

Und auch beim Dessert kann man sich helfen, wenn man im Laden keine Schokoladenschälchen bekommt: Dann nimmt man eben einfache Glasschüsseln. Aber diese dann bitte nicht mitessen! ;-)

15.1 Eier im Tomatennest

4 mittelgroße Tomaten, Salz, Pfeffer, 4 Eier, 30 g Creme fraîche, 40 g geriebener Käse, 1 El Olivenöl, 50 g Schinkenwürfel, 1/2 Schalotte gewürfelt, 50 ml trockener Weißwein, 1 El gehackte Petersilie.

Tomaten waschen, auf der runden Seite einen Deckel abschneiden, mit einem kleinen Löffel die Kerne und das Fruchtfleisch herausheben. Salzen und pfeffern.

Eier trennen. Je 1 Dotter in jede Tomate geben, Eiweiß mit Creme fraîche verrühren. Käse dazugeben, die Masse in die Tomaten füllen.

Öl in einer feuerfesten Form erwärmen, Schinken- und Schalottenwürfel darin goldgelb andünsten, mit Weißwein begießen, darauf die Tomaten geben. In den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben, 15-20 Minuten garen. Vor dem Servieren mit Petersilie und Pfeffer bestreuen.

15.2 Frischlachs mit Gurken und Dill und Tagliatelle

15.2.1 Frischlachs mit Gurken und Dill

1 El frischer Dill, 125 g Frischlachs-Filet, 100 g Salatgurke, 1 Tomate, 3 cl Weißwein, 2 El Butter, 1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 dl Rahm, Salz, Pfeffer.

Das Frischlachs-Filet in fingerdicke Streifen schneiden. Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Die Tomate kurz blanchieren, häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel kleinhacken. Knoblauch durchpressen.

1 El Butter in einer kleinen Stielkasserolle erhitzen. Zwiebel und Knoblauch begeben, kurz dünsten. Tomatenwürfel, Weißwein und Rahm zufügen und um ca. ein Drittel einreduzieren lassen. Dill begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm stellen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

1 El Butter in einer großen Teflonpfanne erhitzen. Die Gurkenstäbchen begeben, kurz schwenken. Die Lachsstreifen zu den Gurkenstäbchen geben und kurz mitsautieren, sehr vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu gibt's als Beilage

15.2.2 Tagliatelle

180 g Mehl, 20 g Grieß, 2 Eier, einige Tropfen Olivenöl, Salz.

Mehl und Grieß in eine große Schüssel oder in die Rührmaschine geben. Mit dem Handmixer oder der Maschine langsam zu rühren anfangen, dabei die Quirle benutzen, nicht die Knethaken! Nun rasch die Eier und das Olivenöl zugeben, dabei schneller rühren. Etwas Salz beifügen. Die Masse hat die richtige Konsistenz, wenn sich lauter kleine Krümel gebildet haben.

Die Krümel in der Nudelmaschine zu einer festen Teigplatte verarbeiten. (Doch, das geht schon, spätestens beim zweiten Durchlauf bilden sich kleine Plättchen, und beim vierten oder fünften Durchlauf hat man schon eine fertige Platte).

Die Teigplatte in eine Plastiktüte geben, damit sie nicht austrocknet, und eine Stunde ruhen lassen. Dann mit der Nudelmaschine wie üblich Tagliatelle (dünne Bandnudeln) herstellen.

Als Dessert haben wir ein

15.3 Aprikosenmousse im Schokoladenschälchen

200 g frische Aprikosen, Zucker nach Geschmack, 1 El Madeira, 100 g Schlagsahne, 2 Schokoladenschälchen, Aprikosensaft, Aprikosengeist, gehackte Pistazien zum Garnieren

Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen. Eine zur Dekoration zurückbehalten und in Spalten schneiden. Restliche Aprikosen zur Hälfte mit Zucker und Madeira pürieren, andere Hälfte in kleine Stückchen schneiden.

Die Schlagsahne steif schlagen. Etwas von der Sahne für die Dekoration zurückbehalten. Die Aprikosenmasse mit den Aprikosenstückchen unter die Schlagsahne ziehen und kalt stellen. Mit einem Eßlöffel Nocken ausstechen und diese in die Schokoladenschälchen setzen. Mit Sahnehäufchen und Aprikosenspalten garnieren. Die Sahnehäufchen mit gehackten Pistazien bestreuen und das Ganze mit Aprikosensaft, gemischt mit etwas Aprikosengeist, umgießen.

16 Dinner for Two (17.8.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Heute haben wir eine Überraschung und eine (wie wir hoffen) weitere Verbesserung des "Dinner for Two" für Euch: Nikos Tavridis hat sich bereit erklärt, Weinempfehlungen zu den einzelnen Gängen abzugeben. Nikos ist ein absoluter Weinkenner und versteht es wie nur wenige andere, auch für schwierige "Weinprobleme" eine Lösung zu finden. Und mit der heutigen Vorspeise haben wir ihm gleich eine harte Nuß zu knacken gegeben...

Ich hoffe, daß niemand diese Weinempfehlungen als kommerzielle Werbung betrachtet. Es wäre schade, wenn wir diesen Service wieder einstellen müßten. Andererseits ist es unmöglich, einen Wein zu empfehlen, ohne Namen zu nennen. Ich kann Euch aber versprechen, daß wir an diesen Empfehlungen bestimmt nichts verdienen.

Sommerzeit ist ja auch Melonenzeit. Während Wassermelonen besser zu Obstsalaten passen, ist die Familie der Zuckermelonen hervorragend als Vorspeise mit luftgetrocknetem Schinken geeignet. Melonen sollten am Blütenansatz bei Druck leicht nachgeben, dann haben sie die richtig Reife. Sie sollten immer kühl gelagert werden; angeschnittene Melonen bleiben im Kühlschrank tagelang frisch, wenn sie mit Frischhaltefolie bedeckt werden. Ein Tip: Wenn man die Melone vorsichtig aus den Hälften löst, kann man die übriggebliebenen Schalen als dekorative Tischgefäße, z.B. für Obstsalat, verwenden.

Als Schinken-Beilage ist Parmaschinken hervorragend geeignet, aber er ist natürlich auch sehr teuer (ca. DM 5.-/100 g). Als wir letztes Jahr in Italien waren, wollten wir uns deshalb einen kleinen Vorrat an Parmaschinken besorgen. Dabei mußten wir allerdings feststellen, daß er in Italien noch teurer ist als bei uns... :-)

Zum Hauptgericht: Putenschnitzel sind manchmal zu dick zum Aufrollen. In diesem Fall könnt ihr die Schnitzel vorsichtig dünner klopfen, aber bitte unbedingt dabei in einen Gefrierbeutel geben, damit die Fleischfasern nicht beschädigt werden! Idealerweise hätten als Beilage Fettucine gepaßt, aber da wir die bereits beim letztenmal hatten, entschieden wir uns für Kartoffel-Gnocchi (wobei das Wort "Gnocchi" nichts anderes bedeutet als "Nocken").

Brombeeren finden eher selten als Dessert Verwendung, da sie auch relativ teuer sind. Sie werden zum Verkauf in großen Plantagen gezüchtet, vor allem am Bodensee und in den Rheinniederungen. Aber die Erträge sind relativ gering, die Pflückkosten hoch, und außerdem schimmeln Brombeeren relativ schnell. Das berühmteste Brombeerprodukt ist wohl der "Kroatzbeere"-Likör.

Besondere Hinweise gibt es diesmal keine, alle Gerichte sind recht einfach zuzubereiten.

Als Vorspeise gibt's einen

16.1 Melonen-Schinken-Salat

1/2 kleine Melone (Charantais-, Netz- oder Honigmelone), 50 g Eisbergsalat (oder anderen grünen Salat), 100 g roher Schinken in dünnen Scheiben, 2 El Zitronensaft, 1 El Öl, Zucker, Salz, weißer Pfeffer

Melonenkerne Herausschaben, danach das Fruchtfleisch von der Schale ablösen, in kleine Scheiben schneiden. Eisbergsalat waschen, in mundgerechte Stücke teilen.

Fettränder vom Schinken ablösen, die Scheiben halbieren. Aus Zitronensaft, Öl, Salz, Zucker und Pfeffer eine Marinade rühren. Salat und Melone darin wenden, anrichten. Den Schinken dekorativ darauflegen.

Das Hauptgericht ist eine

16.2 Pute mit Ricotta Kartoffel-Gnocchi

16.2.1 Pute mit Ricotta

40 g Pinienkerne, 1/2 Bund Basilikum, 100 g Ricotta, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 2 Putenschnitzel, 1 El Butterschmalz, 2 El Zitronensaft, 100 ml Hühnerbrühe, 125 ml Schlagsahne

2/3 der Pinienkerne rösten, Basilikum hacken. Ricotta mit Eigelb, 2/3 Basilikum, gerösteten Pinienkernen mischen, würzen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Schnitzel würzen, mit Ricotta füllen, aufrollen. In Butterschmalz anbraten. Mit Zitronensaft und Brühe zugedeckt ca. 30 Min. schmoren. Sud mit Sahne aufkochen. Basilikum und Pinienkerne zugeben.

Als Beilage nehmen wir

16.2.2 Kartoffel-Gnocchi

400 g Kartoffeln, 100 g Mehl, 1 Prise Muskat, 1 Ei, Salz, 50 g Butter.

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale 20 Minuten kochen. Schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Muskat und die verquirlten Eier zu den lauwarm abgekühlten Kartoffeln geben. Mit den Händen zu einem weichen, geschmeidigen Teig verkneten. Der Teig darf nicht kleben; evtl. etwas Mehl hinzufügen.

Mit einem Löffel Nocken abstechen, in kochendem Salzwasser solange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 10 Minuten). Gnocchi vorsichtig mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben, abtropfen lassen und als Beilage reichen.

Und zum Dessert bereiten wir uns eine

16.3 Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren

100 g Brombeeren, 1/2 Zitrone (unbehandelt), 1 Tl Puderzucker, 1 sehr reife große Birne, 1 El Zucker, 125 g Sahnequark

Brombeeren verlesen, mit kaltem Wasser überbrausen und sehr gut abtropfen lassen. Mit 1 El Zitronensaft und Puderzucker etwa 10 Minuten marinieren.

Birne schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Bis auf ein Birnenviertel mit Zitronensaft und Zucker pürieren. Den Quark unterziehen, mit etwas abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

Die Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren in Gläser schichten, mit Brombeeren und Birnenspalten garnieren.

16.4 Weinempfehlungen:

Das Dinner gefällt mir, aber es ist ein mittlerer Alptraum, Weinkombinationen zu finden (ins. zu Schinken/Melone). Andererseits ist es eine gute Übung für mich.

Melonen-Schinken-Salat

Eitelsbacher Karthhäuserhofberg Riesling Kabinett halbtrocken 1992 (DM 16.--).

Christoph Tyrell macht immer perfekte Weine, aber dieser Kabinett ist für mich der Inbegriff des filigranen rassigen Rieslingweines, perfekte Balance zwischen Süße und Säure, pikant mit schönem Aprikosenbouquet.

Sollte die Melone z.B. eine reife Cavaillon sein (sehr süß) dann besser: 1992 Östricher Lenchen Riesling Kabinett Weingut August Eser. Milder und süßer als obiger Wein, typischer Rheingauer Wein.

Pute Mit Ricotta

Wairau River Sauvignon Blanc 1992 (New Zealand) (DM 22.--).

Dieser Wein aus Neu-Zealand gehört zu den besten Sauvignon die ich je probiert habe. Bouquet und Geschmack wie reines Fruchtkonzentrat, dürfte den Basilikum, der ja vielen Weinen Probleme macht, gut kompensieren, milde Säure.

Birnen-Quark-Creme mit Brombeeren

1990 Osterberg Scheurebe Trockenbeerenauslese, Weingut Winfried Frey, Essingen (Halbe Flasche 0,375 l DM 28.--).

Botrytis-geprägte Nase, extraktreich mit schöner Säure, die die Süße gut puffert.

Diese Weine sind in der Flasche mit einem Korken verschlossen etwa 10 Tage gut haltbar, insoweit dürfte es nicht schwer sein, sie zu trinken. Kostenmässig ist die Tba am Ende der größte Brocken, aber edelsüße Weine sind immer teuer. Man kann den Wein mit einer Auslese ersetzen, die günstiger ist, nur die Nachspeise könnte da unter Umständen den Wein "erschlagen", da sie doch geschmacksintensiv ist und ein solches Pendant braucht.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Ansonsten kann man ja den Wein zum Dessert ganz weglassen, dann kommt man mit etwa DM 30.-- aus. Eine Tba ist bekannterweise kein alltäglicher Wein, eher etwas für einen besonderen Anlaß.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

17 Dinner for Two (31.8.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Erbsen gelten ja gemeinhin als deftiges Winteressen. Daß sie sich jedoch auch für ein leichtes Sommermahl eignen, erweist sich bei unserer heutigen Suppe.

Die Erbse ist übrigens eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt. Sie wurde sowohl in den Pfahlbauten der Schweiz, als auch in den Steingräbern Ungarns gefunden. Die genaue Herkunft ist unbekannt, aber es wird vermutet, daß die Erbse aus dem westlichen Asien stammt. Gemeint ist in diesem Fall immer die Gartenerbse, während die heute gebräuchliche grüne Erbse erstmals im 16. Jahrhundert erwähnt wurde. Damals wurden grüne Erbsen allerdings noch roh gegessen.

Der Salzteig, der das zarte Roastbeef der Hauptspeise umhüllt, ermöglicht das Garen im eigenen Saft ohne Fett. Es sieht hübsch aus, wenn man das Roastbeef erst am Tisch von seiner goldbraunen Hülle befreit.

Das Roastbeef wird ja aus dem Rippenstück des Rindes geschnitten und sollte gut abgehangen, d.h. mindestens vier Wochen im Kühlhaus gereift sein. Es lohnt sich, für ein gutes Roastbeef ein paar Mark mehr auszugeben.

Für die Beilage kann man natürlich ebenso gut Blumenkohl verwenden, er gehört ja zur gleichen Familie wie Brokkoli.

Zum Ausklang der Sommersaison servieren wir nochmals etwas sehr Kaltes zum Dessert. Unter Sorbet versteht man ursprünglich nicht etwas Halbgefrorenes. Das Wort kommt vom arabischen Wort "scharbat" (Trank) und bezeichnet im Orient ein Getränk, bei dem im einfachsten Fall frisches Wasser über zerquetschte Rosinen gegossen wird. In Europa hat sich daraus das Wort "Scherbet" oder "Sorbet" gebildet und bezeichnet Halbgefrorenes mit Weinzusatz, von dem es unzählige Varianten gibt.

Besonderheiten: Das Dessert muß insgesamt 90 Minuten gekühlt werden.

17.1 Erbsensuppe mit Zitronenmelisse

2 Lauchzwiebeln, 20 g Butter, 1 Tl Mehl, 500 ml Fleischbrühe, 350 g ausgepaltete Erbsen (oder Tiefkühl-Erbsen), Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Tl gehackte Zitronenmelisse, 2 El Crème fraîche, Zitronenmelisse zum Garnieren

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. In heißer Butter glasig dünsten. Mehl darüberstäuben und umrühren. Fleischbrühe zugießen und zum Kochen bringen. Inzwischen die Erbsen waschen. Abgetropft in die Brühe geben und 5 Minuten bei kleiner Hitze kochen.

Mit dem Pürierstab die Suppe kurz durchmixen. Dabei sollen nicht alle Erbsen zerkleinert werden. Zitronenmelisse untermischen.

Die Suppe heiß halten, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In vorgewärmte Suppentassen füllen und jeweils 1 Tl Crème fraîche daraufsetzen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Die Hauptspeise:

17.2 Roastbeef in Salzteig mit fritiertem Brokkoli

17.2.1 Roastbeef in Salzteig

2 Tassen Mehl, 1 Tasse grobkörniges Salz, 3 El Öl, 500 g Roastbeef, Pfeffer aus der Mühle, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin

Mehl und Salz mit etwas Wasser zu einem Teig verkneten, der zäh von den Händen fällt. 20 Minuten ruhen lassen. Währenddessen Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Saftpfanne des Backofens mit Öl einpinseln. Teig mit einem Nudelholz ausrollen. Roastbeef pfeffern, mit zerdrücktem Knoblauch einreiben, Thymian und Rosmarin auf das Teigstück geben, das Fleisch darauflegen. Teigenden über dem Braten verschließen, gut zusammendrücken, Teigpaket auf die Saftpfanne legen. Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Dampf gut entweichen kann.

40 Minuten im Backofen garen. Temperatur auf 180 Grad zurückschalten und weitere 10 Minuten garen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Roastbeef aus dem Ofen holen, noch einige Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gut verteilt. Salzkruste öffnen, Roastbeef herausheben und in Scheiben schneiden. Auf eine vorgewärmte Servierplatte geben.

Als Beilage dazu gibt's

17.2.2 Fritierter Brokkoli

1 kl. Brokkoli, 1 Ei, 3 El Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, Fritierfett

Brokkoli waschen, in Röschen teilen, in sprudelndem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen.

Die Semmelbrösel in einen Teller geben, mit Salz und Pfeffer vermischen. Das Ei in einen anderen Teller geben und verrühren.

Einen flachen Topf Fritierfett auf 180 Grad erhitzen. Nicht zu viel Fett verwenden, der Boden sollte maximal 2 cm hoch mit Fett bedeckt sein. Jedes Brokkoliröschen am Stiel festhalten, mit dem Kopf zuerst in die Eimischung, dann in die Semmelbrösel tauchen und im Fett ausbacken. Auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Das Dessert:

17.3 Apfel-Sorbet

1 Tasse Apfelsaft-Konzentrat, 1/3 l trockener Weißwein, 2 Eiweiß, evtl. 2-3 Tropfen grüne Speisefarbe

Saft mit dem Wein vermischen, evtl. etwas Speisefarbe zugeben. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen und behutsam unter den Saft heben. Zugedeckt 1 Stunde ins Tiefkühlfach stellen.

Das halbgefrorene Sorbet mit dem Quirl schaumig schlagen und bis zum Servieren zurück ins Gefriergerät stellen. Gläser oder Schalen, in denen das Sorbet gereicht werden soll, 30 Minuten im Kühlschrank vorkühlen.

17.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavridis:

Erbsensuppe mit Zitronenmelisse

Das ist eine Art von Suppe, die am besten allein zu genießen ist. Da würde ich lieber das Budget auf die Hauptspeise erschöpfen.

Roastbeef in Salzteig

Hier ist ein guter Rotwein angebracht. Wegen des Salzes darf es nicht zuviel Säure enthalten, denn diese unterstreicht den salzigen Geschmack und bringt das geschmackliche Gleichgewicht ins Wanken.

Vier Empfehlungen:

1986 Chateaux Pavie, Premier Grand Cru St Emillion.

Wunderbarer Duft wie eine Havanaschachtel aus Mahagonny, im Geschmack mürbe Tannine, grenzt an Opulenz, ohne seine Eleganz zu verlieren.

50-60 DM

1988 Poggio Antico Brunello di Montalcino.

Waldbeerenduft, fruchtig mit festem Kern im Geschmack.

40 DM

Und für den besonderen Abend:

1985 Lynch Bages.

Dieser Bordeaux Wein ist der beste Lynch Bages den ich je probiert habe. Imho besser als der Mouton-Rothschild des gleichen Jahrganges. Wunderbarer Duft nach Eukalyptus, Cassis. Fülle im Geschmack mit nicht enden wollendem Nachhall.

80-100 DM

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Als Budget-Empfehlung:

1990 Coudoulet de Beaucastel, Cote du Rhone.

Ein Cote de Rhone der Extraklasse, fest in der Konsistenz und lang .

17 DM

Apfel-Sorbet

Ich würde das Sorbet als Geschmacks-Zäsur einsetzen und danach den Abend mit einem Glas

1990 Welschriesling Ruster Eiswein von Peter Schandl ausklingen lassen.

Karamel- und Honigton , würzige Süße

0,5 l 29 DM

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

18 Dinner for Two (14.9.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Wo der Strudel nun genau erfunden worden ist, läßt sich heutzutage nicht mehr nachvollziehen. Die Wiener jedenfalls reklamieren den Apfelstrudel für sich, während die Böhmen darauf bestehen, sie hätten den Marillenstrudel kreiert. Aber nicht nur die vielen Arten der süßen Strudel sind heutzutage populär, nein, auch Füllungen mit Fleisch und Gemüse finden immer mehr Liebhaber.

Beim Strudel ist es wichtig, den Teig wirklich hauchdünn mit den Händen auszuziehen. Könner schaffen es, den Teig so dünn auszuziehen, daß man durch den Teig hindurch eine Zeitung lesen kann. Probiert es einfach aus, es ist bei weitem nicht so schwierig, wie es klingt. Und wenn der Teig reißt, dann ist das halb so schlimm. Einige kleine Löcher machen überhaupt nichts.

Ihr solltet versuchen, den Strudel etwa doppelt so lang wie breit zu ziehen, und ihn dann der Länge nach aufzurollen, so daß der aufgerollte Strudel relativ kurz ist. Einige Strudelscheiben mit vielen Wicklungen sehen nämlich viel hübscher aus als viele Strudelscheiben mit wenig Wicklungen.

Anfang September hat ja die Schwammerlzeit wieder angefangen, und entsprechend gibt's Pilze als Hauptgericht. Das in Bayern und Österreich übliche Wort "Schwammerl" kommt natürlich von "Schwamm", wobei der Zusammenhang zwischen Schwämmen und Pilzen deutlich zum Ausdruck kommt.

Ihr könnt natürlich auch andere Pilze nehmen als die von uns vorgeschlagenen, und vielleicht sammelt ihr sie sogar selbst. Die freiwachsenden sind zwar stark radioaktiv belastet, aber wir finden, daß man einmal im Jahr schon solch ein Risiko eingehen kann. Wo doch frische Waldpilze schon im 1894 in Wien erschienenen Appetitlexikon bezeichnet werden als Leckerbissen, "deren Zauber die Riechnerven in süßen Taumel und die Zungennerven in sprachloses Entzücken versetzt."

So sind Christa und ich auch heuer wieder hinausgefahren in den Forstenrieder Park, um an unseren Stammplätzen nach Pilzen zu suchen. Aber leider... Der Sommer war für die Pilze viel zu trocken. Und das bißchen Regen, das in den letzten Tagen gefallen ist, konnte auch nicht richtig in den Waldboden eindringen. Also werden wir uns heuer mit Pilzen vom Markt begnügen müssen. Aber die sind dafür garantiert nicht radioaktiv...

Als Dessert gibt's diesmal Käsekuchen. Nicht mit Quark, sondern mit echtem Käse. Es handelt sich wieder einmal um ein Rezept unseres Lieblingskochs Alfons Schuhbeck, dessen "Kurhausstüberl" in Waging ja inzwischen weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt ist.

Was den Käse betrifft: Alm- oder auch Bergkäse ist eine Art Emmentaler, aber viel intensiver im Geschmack. Wer ihn nicht bekommt, kann ersatzweise auch Emmentaler nehmen. Und Edelpilzkäse dürfte wohl den meisten bekannt sein, er wird oft auch als Blauschimmelkäse bezeichnet.

Achtung: Cambozola ist nicht geeignet, da Cambozola kein "richtiger" Blauschimmelkäse ist.

Besonderheiten: Geduld ist heute gefragt. Suppe und Dessert brauchen ihre Zeit. Wer sich die Zeit sparen will, die Suppenbrühe selbst zu kochen, kann natürlich auch fertige Kalbs- oder Rinderbrühe verwenden.

Und nun viel Spaß!

18.1 Strudelsuppe

1 kl. Zwiebel, 1 Suppengrün, je 100 g Rind- und Kalbfleisch, 150 g Mehl, 0,1 l Wasser, 1 Tl Öl, etwas Majoran und Petersilie, 1 Ei, Butter, ½ Bund Schnittlauch, Muskat, Salz, Pfeffer

Zwiebel halbieren und in einer Pfanne anrösten. Mit dem grob zerkleinerten Gemüse, dem Fleisch und 1,5 l Wasser in einen Topf geben. Etwa 2-3 Stunden im offenen Topf köcheln lassen.

Das Mehl mit dem Wasser und dem Öl zu einem glatten Teig verkneten und ruhen lassen. Die übrige Zwiebel würfeln, ebenfalls in einer Pfanne anrösten.

Das Fleisch aus der Brühe heben, etwas abkühlen lassen. Zusammen mit den Zwiebelwürfeln durch einen Fleischwolf mit feiner Lochscheibe drehen und die Masse mit Majoran, Petersilie sowie dem Ei vermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Den Strudelteig auf einem mit Mehl bestreuten Geschirrtuch etwa 2 mm dünn ausrollen. Dann den Teig mit bemehlten Handrücken von der Mitte aus fast durchsichtig ausziehen. Die Fleischfüllung gleichmäßig darauf verteilen.

Den belegten Strudelteig vorsichtig aufrollen und auf ein gebuttertes Backblech setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Inzwischen die durch ein Sieb gegossene Brühe erhitzen und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Backblech aus dem Backofen nehmen. Den Strudel in drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in vorgewärmte Suppenteller geben. Mit Brühe auffüllen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Das Hauptgericht:

18.2 Pilz-Spiesse

2 Steinpilze, 4 Champignons, 1 Tl Butter, 2 kl. Tomaten, 2 kl. Zwiebeln, 1/2 Paprikaschote, 2 Scheiben geräucherter Schweinebauch, 1 El Öl, Salz, Pfeffer

Pilze waschen und putzen. Steinpilze in dicke Scheiben schneiden, Champignons halbieren. Die Pilze kurz in Butter andünsten. Sie dürfen nicht weich werden.

Auf 4 Schaschlikspiesse abwechselnd Pilzstückchen, dicke Tomatenscheiben, Zwiebelscheiben, Paprikastreifen und Stückchen vom Schweinebauch reihen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße gut 5 Minuten braten, oder die Spieße mit Öl beträufeln und grillen. Anschließend salzen und pfeffern und sofort servieren.

Dazu gibt's grünen Salat.

Das Dessert:

18.3 Waginger Käsekuchen

50 g Mehl, 25 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 60 g Almkäse, 25 g Edelpilzkäse, 75 ml Milch, 75 ml Sahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat

Das Mehl, die Butter in Flocken, Salz, Eigelb und 1-2 Eßlöffel Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie packen und für 1 Stunde kalt stellen.

Den Almkäse mittelfein reiben und den Edelpilzkäse zerbröckeln. Zwei Gratin- oder Kuchenförmchen von ca. 10 cm Durchmesser einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, in die Förmchen legen, einen Rand hochdrücken und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Weitere 10 Minuten kalt stellen.

Die beiden Käsesorten darauf verteilen. Die Milch mit der Sahne und dem Ei in den Mixer geben und kräftig durchmischen. Die Mischung mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Nicht salzen, da der Käse bereits sehr würzig ist. Die Eimilch auf den Käse gießen.

Die Förmchen in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und auf der mittleren Schiene in 15-20 Minuten goldbraun backen. Die Kuchen aus den Förmchen gleich auf Teller gleiten lassen und servieren.

18.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavridis

Strudelsuppe

Von der Struktur dieses Dft hat die Suppe die zentrale Rolle. Ich werde in der Weinfolge das berücksichtigen. Dazu braucht man einen fruchtigen, aber dennoch extraktreichen Wein:

Chateau Chambert , Cahors 1990

Imho der beste Cahors. Schwarz wie die Nächte von Ägypten, in der Nase anfangs verschlossen, dann Brombeerenduft, samtig auf den Gaumen und fest.

16 DM

Clos de Val, Cabernet Sauvignon 1985 (California)

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Eine andere Richtung ; fruchtiger als der Cahors. Schöne Nase, fruchtiger Geschmack mit festem Rückgrat, a point. Mein Liebling für dieses Gericht.

35 DM

Pilz-Spiesse

Chateau Tour de Mirambeau, Cuvee Passion 1992 , Bordeaux.

14 DM

Dies ist eine Spezialcuvee, die in neuen Eichenholzfässern ausgebaut wird. Das merkt man sofort: Die Nase hat am Anfang einen für meinen Geschmack zu vordergründigen Holzton (wie die früheren californischen und australischen Chardonnays). Später kommen aber fruchtige Nuancen durch, das gleiche gilt für den Geschmack: anfangs holzig-männlich, dann balanciert mit der richtigen Dosis Frucht.

Waginger Käsekuchen

Schwierige Wahl, würzig *und* süß! Da braucht man einen Süßwein, der dagegen bestehen kann, mit einer erfrischenden Säure, um den Gaumen nicht zu überlasten:

Kürzlich habe ich zu Hause einen Wein probiert, der da paßt:

1993 Wehlener Sonnenuhr Riesling Auslese -**-, Heribert Kerpen, (Mosel 23 DM)

Kerpen ist ein Shooting Star der Weinszene, seitdem Weinguru Robert Parker ihn sehr hoch bewertet hat; aber Imho hat er erst 1993 gute Weine gemacht.

Die Auslese (2 Sterne, also nicht die "normale" Auslese) hat Frische und Gewicht. Fruchtig in Nase und Gaumen, mit voller Süße, die durch eine erfrischende Säure nie schwer oder klebrig wirkt.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

19 Dinner for Two (28.9.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Der Herbst hat begonnen, und das ist für uns Anlaß, ein Wildgericht in das "Dinner for Two" aufzunehmen. Ausgesucht haben wir uns dazu das einzige wirklich eßbare Teil des Hirsches, nämlich das Filet. Der Hirsch wird auch als "Rinderbraten der Reichen" bezeichnet, aber sein Fleisch ist im Allgemeinen hart, grob und trocken und daher nur im gekochten Zustand als Gulasch genießbar. Das Fleisch der Hirschkuh ist schon wesentlich weicher, aber einen wirklichen Gaumenschmaus stellt eigentlich nur das Hirschkalb dar. Allerdings ist es nur selten zu erhalten, und wenn, dann ist es entsprechend teuer.

Unter Jägern sehr begehrt ist übrigens der sogenannte "Hirschkolben". Das sind die weichen, zarten, um Johannis etwa handhohen Stangen des jungen Hirschgeweihs. Sie werden blanchiert, dann in Wasser weichgekocht, enthäutet, in Scheiben geschnitten und mit Trüffeln und Zitronenschale in etwas Butter angelassen. Schließlich werden sie noch mit Fleischbrühe aufgekocht und als Ragout serviert. Für Nichtjäger dürfte es allerdings unmöglich sein, diese Delikatesse zu ergattern.

Da ist es schon wesentlich einfacher, gute Geflügellebern zu kaufen. Gänselebern sind natürlich besonders geeignet. Noch besser im Geschmack ist angeblich die sogenannte Gänsestopfleber, die aber in Deutschland nicht verkauft werden darf. Der Grund dafür ist die Tierquälerei bei der Aufzucht der Tiere, die mit brutalen Methoden überfüttert werden, bis die Leber anormal groß ist.

Da halten wir uns dann doch lieber an Hühner-, Enten- oder Taubenlebern, die ebenso wie Gänseleber aus durchschnittlich 71% Wasser, 13-15% Eiweiß und nur 3% Fett bestehen und daher im Nährwert wie in der Verdaulichkeit dem mageren Muskelfleisch sehr nahe kommen.

Im Mittelpunkt der Nachspeise steht die Haselnuß, die in ganz Europa und Nordasien verbreitet ist und auch im Garten gezogen werden kann. Der würzige Kern liefert ein lichtgelbes, ungemein fein und milde schmeckendes Öl. Die bedeutendsten Haselnuss-Sorten sind die Zellernuss (vom Kloster Zell bei Würzburg zuerst gezogen), die Römische (die aus dem Pontus nach Rom kam), die französische Lyoner und die spanische Barcelona-Nuss. Sie alle gehören zur Familie der Lamberts- oder Langbarts-Nuss. In Österreich und Ungarn kommen außerdem Bestände der Baumhasel vor, die 1582 durch David v. Ungnad aus Konstantinopel nach Niederösterreich gelangte und deren ältester und größter Stamm sich im Park von Merkenstein befindet. Durch seine biegsamen Ruten hatte der Haselnußstrauch früher auch eine starke pädagogische Bedeutung. ;-)

Besonderheiten: Die Lebern können schon am Vortag geputzt und über Nacht in Buttermilch eingelegt werden. Die Kartoffeln für die Kroketteen sollten schon am Vortag gekocht werden. Wer will, kann natürlich auch tiefgefrorene Kroketteen nehmen, aber wir haben beim Dft schon einmal Herzoginkartoffeln selbstgemacht, und diese waren wesentlich lockerer und besser als industriell hergestellte. Deshalb werden wir uns die selbstgemachten Kroketteen nicht entgehen lassen.

Und nun viel Spaß und guten Appetit!

Vorspeise:

19.1 Geflügelleberschaum in Schalottensauce

1 kl. Zwiebel, 1/2 Knoblauchzehe, 2 Tl Butter, 200 g Geflügellebern, 2 Eier, 1 Tl gehackte Petersilie, 3-4 El Sahne, Pfeffer, Salz, Butter für die Formen, 2 Schalotten, 1/4 l Geflügelbrühe, 1 Tl Estragonblätter

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in 1 Tl Butter glasig anziehen lassen. Die Lebern sauber putzen, Sehnen und Röhren entfernen. Ein Ei, die Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und 1-2 El Sahne im Mixer glatt pürieren. Salzen und zur Seite stellen.

Das andere Ei trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz langsam schneller werdend schnittfest schlagen. Das Leberpüree durch ein Haarsieb streichen, den Eischnee unterheben und die Masse abschmecken.

Souffleformen ausbuttern, mit der Lebermasse füllen, mit Alufolie verschließen und im Wasserbad im vorgeheizten Ofen (E: 200 Grad, G: 3) etwa 20 Min. garen.

Inzwischen die Schalotten schälen, fein würfeln, in der restlichen Butter anschwitzen, mit der Brühe aufgießen und bei starker Hitze auf das halbe Volumen einkochen lassen. Sahne und Eigelb verquirlen, die Brühe damit binden und warm stellen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Den Leberschaum aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer lösen, auf warme Teller stürzen und mit der abgeschmeckten, mit Estragon verfeinerten Sauce umgießen.

Das Hauptgericht:

19.2 Hirschfilet mit Nüssen, Kirschen und Kroketten

19.2.1 Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen

400 g Hirschfilet, Salz, Pfeffer, 3 El Speiseöl, 25 g Butter, 100 g Sauerkirschen (aus dem Glas), 50 g gehackte Walnußkerne, 3 El Madeira, 1 El Creme fraîche

Das Hirschfilet von Haut und Sehnen befreien, unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin anbraten, im auf etwa 200 Grad (G: Stufe 3) vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten braten. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Bratfett abgießen, Butter zerlassen. Abgetropfte Kirschen und Walnüsse kurz darin dünsten. Mit Madeira und 3 El Kirschsafft ablöschen. Creme fraîche unterrühren, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu gibt's als Beilage Salat und

19.2.2 Kroketten

300 g Kartoffeln, 1 Tl Mehl, 1 Tl Speisestärke, 1 Ei, Salz, Muskat, 4 El Paniermehl, Öl

Die Kartoffeln am Vortag kochen, noch heiß durch die Kartoffelpresse pressen.

Am nächsten Tag das Ei trennen, die Kartoffeln mit Mehl, Stärke, Eigelb, Salz und Muskat gut verkneten. Auf einer feuchten Kunststoffplatte zu einem etwa zweifingerdicken Rechteck ausformen. Daraus zweifingerbreite, knapp fingerlange Rechtecke schneiden. Diese zu Röllchen formen.

Erst in Eiweiß, das mit der Gabel etwas zerschlagen wurde, dann in Paniermehl sorgfältig rundherum panieren.

In der zu gut einem Drittel gefüllten Friteuse oder in einem Topf bei 180 Grad jeweils 3-5 Stück auf einmal goldbraun fritieren. Auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Das Dessert:

19.3 Nußteller

Haselnußbeis, 6 getrocknete Datteln, 1/2 Apfel, 6 Haselnüsse, 1 El Rum

Für den Fruchtsalat die Datteln und das Apfelstück in kleine Stücke schneiden. Die Haselnüsse halbieren. Alles gut vermischen und mit Rum beträufeln.

Mit einem großen Löffel aus dem Haselnußbeis vier Stücke schaben und dekorativ auf einen Teller setzen. Den Fruchtsalat daneben anrichten.

19.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavridis

Geflügelleberschaum in Schalottensauce

Gewürztraminer von Zind Humbrecht 1990

Intensive, leicht rauchige Nase, massvolle Süsse im Körper 30 DM

Hirschfilet mit Nüssen und Kirschen

Drei Empfehlungen:

Meo Camuzet vos ne Romanee 1990

Fruchtiger Wein mit Tiefe. Schöner Brombeer-Lederduft, gute Länge und mächtige Gerbstoffe.

60 DM

La Pousse d'or Volnay Premier Croux les Caillerets 1989

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Im Duft Cassis-Erdbeere von grosser Intensität, leicht ad stringent im Geschmack, schlank. Dekantieren empfohlen.

80 DM

August Kessler Spätburgunder trocken 1990 (Rheingau)

Duft nach Himbeeren, schlank und raffiniert, komplex elegant im Geschmack

40 DM

Nussteller

Hier würde ich keinen Wein empfehlen, sondern eher zu einem guten Rum raten:

Babancourt aus Haiti.

Samtiger Geschmack.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

20 Dinner for Two (12.10.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Gefüllte Auberginen

*

Fischcurry mit Reis

*

Zitronenmousse mit Wein

Auberginen, auch Eierfrüchte oder Melanzani genannt, führen in unseren Küchen immer noch ein gewisses Schattendasein. Dabei gibt es für dieses Gemüse, das ursprünglich aus den Mittelmeerländern stammt, sehr schmackhafte Rezepte. Es kann, in Scheiben geschnitten, paniert oder natur gebraten werden. Man kann es mit Hackfleisch füllen oder mit anderen Gemüsen. Auch eignet es sich für viele Eintöpfe und sogar für Salate. Wir stellen heute ein türkisches Rezept vor, mit scharfem bis pikanten Geschmack. Der Originalname des Gerichtes ist "Karmyarik". Angeblich trägt es in der Türkei auch den Namen "Den Imam hat's umgehauen". Der Sage nach hat ein angesehener Geistlicher davon so viel gegessen, daß er tot umgefallen ist.

Curry ist ein Gewürz, das es eigentlich nicht gibt. Beim Curry handelt es sich nämlich um eine Gewürzmischung, und es existieren unzählige Varianten davon. Vielleicht ist das der Grund, warum sich Curry mit so vielen verschiedenen Speisen verträgt: Mit Fisch, vielen Fleischsorten, aber auch mit Reis und vielen Gemüsen.

"Curry" ist aber auch der Name einer Zubereitungsart, bei der normalerweise Geflügel- oder Lammfleisch verwendet wird. Wir werden diesmal ein Curry mit Fisch versuchen. Geeignet ist eigentlich fast jede Art von Fischfilet, aber es sollte auf jeden Fall ohne Gräten sein. Ein Tip: Durch Beigabe von Mango Chutney bekommt jedes Currygericht einen exotischen Geschmack.

Als Beilage muß natürlich Reis gereicht werden, alles andere wäre ein Stilbruch. Wir empfehlen, Milchreis zu verwenden. Im Gegensatz zu Langkornreis klebt Milchreis beim Kochen zusammen, dadurch läßt sich die Sauce besser aufnehmen.

Das dritte Rezept ist ein Originalrezept aus dem "Neuestes Augsburgisches Kochbuch" von 1840. Wir haben versucht, die Mengen- und Zeitangaben in ungefähr abzuschätzen. Im Original heißt es z.B.: "...versetzt es mit soviel Zucker, als nötig ist, um es süß zu machen, zum Feuer." Es bleibt also Euch überlassen, die Mengenangaben notfalls zu korrigieren. Zur Zubereitung der Nachspeise sollte man übrigens den gleichen Wein verwenden, den man dazu trinkt. (Das gilt übrigens für alle mit Wein zubereiteten Speisen).

Besonderheiten: Sind diesmal keine zu beachten.

20.1 Gefüllte Auberginen

1 Aubergine, 1 El Salz, 1 Zwiebel, 1 grüne Paprikaschote, 1 Peperoni, 2 Knoblauchzehen, 2 El Olivenöl, 2 Tomaten, 2 El gehackte Petersilie, Pfeffer, Cayennepfeffer, Zucker, Butter, 1/8 l Gemüsebrühe

Aubergine putzen und der Länge nach halbieren, aber nicht durchschneiden. Mit Salz bestreuen, 10 Minuten ziehen lassen, abwaschen und trockentupfen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebeln schälen, Paprika putzen, beides fein würfeln. Mit der gehackten Peperoni und den gehackten Knoblauchzehen im Öl kurz braten.

Tomaten kurz blanchieren, häuten, entkernen und würfeln. Mit den Kräutern unter das andere Gemüse mischen und das Ganze zum Kochen bringen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Mischung in die Aubergine füllen und diese in eine ausgefettete Auflaufform setzen. Evtl. restliche Mischung darauf verteilen. Die Gemüsebrühe angeießen und alles im Ofen bei 180 Grad 20-25 Minuten garen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

20.2 Fischcurry

400 g Fischfilet (Kabeljau, Rotbarsch o.ä.), 1 El Zitronensaft, Salz, 1 El Curry, 3 El Mehl, 4 El Erdnußöl, 2 Zwiebeln, 5 g Butter, 2 El Milch, 30 g Erdnußkerne, 1/2 Tl Ingwerpulver, 80 ml Sahne

Fischfilet unter fließendem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. In 4 cm große Würfel schneiden und auf eine Platte legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 10 Minuten durchziehen lassen.

Anschließend die Fischstücke von allen Seiten mit Salz und der Hälfte des Curry bestreuen. In 2 El Mehl wenden. Erdnußöl in einer großen Pfanne erhitzen. Fischstücke darin rundherum 3 Minuten hellbraun braten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warm stellen.

Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer zweiten Bratpfanne erhitzen. Zwiebelringe erst durch Milch ziehen, dann im restlichen Mehl wenden. 5 Minuten in heißer Butter goldbraun braten.

Erdnußkerne halbieren. Mit Ingwerpulver, Sahne, Salz und restlichem Curry in das Fischbratfett geben. 2 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Über die Fischstücke geben. Mit den Zwiebelringen garniert servieren.

Dazu machen wir uns Reis als Beilage.

20.3 Zitronenmus mit Wein

1 ungespritzte Zitrone, 1/2 l Weißwein, 50 g Zucker, 2 Eier, 6 Eigelb, 1 El Kandiszucker

0,4 l Wein mit dem Zucker aufkochen. Währenddessen die Zitrone in Scheiben schneiden, aber so, daß die Scheiben noch zusammenhängen, wie beim Rettich. Zum Wein geben, 15 Minuten köcheln lassen.

Zitrone herausnehmen, ausdrücken (in den Wein), dabei aber nicht stark zerquetschen. Eidotter und Eier mit dem restlichen (kalten) Wein verschlagen, die heiße Wein-Zucker-Mischung langsam zugeben, dabei ständig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt. Auf der Kochplatte bei geringer Hitze so lange weiterrühren, bis eine Creme entsteht. Zitrone in die Mitte einer Schüssel legen, Creme darübergießen und mit kleingestossenem Kandiszucker bestreut servieren.

20.4 Weinempfehlungen von Nikos Tavridis

Gefüllte Auberginen

Fischcurry

Vor- und Hauptgericht besitzen eine Gemeinsamkeit, sie sind beide leicht scharf. Die Schärfe in einem Gericht sensibilisiert den Gaumen für einen guten Wein. Da die Weinpräferenzen der beiden Gerichte sich voneinander marginal unterscheiden, halte ich es für sinnvoller, die beiden Gänge mit einem Wein zu begleiten. Dazu finde ich einen Sauvignon Blanc aus der Loire am besten: Schlank mit kräftiger, aber nicht offensiver Säure, und dem charakteristischen grassigen Sauvignon Blanc Duft. Mein Vorschlag:

1993 Sancerre, Vacheron

30 DM

Zitronenmus mit Wein

Eine Regel bei der Wein/Speisenvermählung ist: Säure braucht Säure! Ein guter Wein dazu:

Eitelsbacher Karthhäuserhofberg Riesling Auslese 1992.

Säure balanciert durch eine zarte Süsse, schlanker Wein, der fast trocken endet.

35 DM.

21 Dinner for Two (26.10.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Grüne Pfeffersuppe mit Feigen

*

Gespickte Schweineschnitzel

*

Bayerischer Schichtkäse

Heute haben wir wieder einmal eine "schlanke" Suppe anzubieten. Pfeffer mit Feigen ist sicher eine ungewöhnliche Kombination, und wir sind schon gespannt, wie es schmecken wird.

Der Feigenbaum wird heutzutage vor allem in der Türkei, in Italien, Spanien und Griechenland kultiviert. Die reifen Feigen sind reich an Traubenzucker, sie werden getrocknet und in Kränzen oder gepreßt in den Handel gebracht. Frische Feigen werden schnell schimmelig, aber sie werden trotzdem seit einiger Zeit auch auf unseren Märkten angeboten.

Grüner Pfeffer ist eigentlich nichts anderes als unreifer schwarzer Pfeffer. Normalerweise werden die Beeren an der Sonne getrocknet und im Nachttau fermentiert, wobei sie schwarz und runzlig werden. Der grüne Pfeffer hingegen wird unfermentiert in einer Salzlösung konserviert. Er findet vor allem in der Wurstfabrikation sowie zu Pfeffersteaks und Salaten Verwendung.

Das Ungewöhnliche an unseren heutigen Schnitzeln ist, daß sie mit Sardellenfilets, Schinken und Gürkchen gespickt werden. Sardellenfilets können übrigens auch anderen Gerichten einen pikanten Geschmack geben, wir verwenden sie z.B. auch gerne im Kartoffelsalat.

Über Käse haben wir ja schon in früheren Dft einiges geschrieben. Der Weisslacker Käse ist ein sehr pikanter Weichkäse, ähnlich wie ein Romadur, nur kräftiger. Wem dieser Geschmack zu streng ist, der kann ihn für das Dessert durch eine Mischung von Frischkäse und Romadur (zu gleichen Teilen) ersetzen.

Besonderheiten: Das Dessert muß mindestens 3 Tage(!) reifen.

21.1 Grüne Pfeffersuppe mit Feigen

1/2 Zwiebel, 2 frische Feigen, 1 Tl Butter, 1 El grüner Pfeffer, 1/4 l Kalbsbrühe, Saft von 1/2 Zitrone, 2 cl Dry Sherry, 5 cl süße Sahne, 1 Eigelb, 10 grüne Pfefferkörner

Die geschälte Zwiebel fein hacken. Die Feigen schälen, eine halbe Feige zur Seite legen, den Rest grob hacken.

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen, die Feigen unter Rühren zugeben und etwa 1 Min. mitschmoren.

Unter Zugabe von grünem Pfeffer und der Brühe im Mixer glatt pürieren. Zurück in den Topf gießen, mit Zitronensaft und Sherry abschmecken, aufkochen und mit der mit dem Eigelb verquirlten Sahne binden.

Warmhalten, aber nicht mehr kochen. Die zurückbehaltene halbe Feige in Scheiben schneiden. Die Suppe in Tassen geben, mit Feigenscheiben und grünen Pfefferkörnern anrichten.

21.2 Gespickte Schweineschnitzel

2 Schweineschnitzel, 1 Sardellenfilet, 1 Scheibe gekochter Schinken, 1 Pfeffergürkchen, 1 El Öl, 1 El Zitronensaft, 1/2 Tl Kräuter aus der Provence (getrocknet), 1 El Butter, 1 Zwiebel, Petersilie, 3 El Fleischbrühe

Die Schnitzel leicht klopfen. Sardellenfilet, Schinken und Gürkchen vorsichtig in Streifen schneiden, die Schnitzel damit spicken. Öl mit Zitronensaft und den Kräutern verrühren, die Schnitzel damit bestreichen. 30 Min. ziehen lassen.

Die Schnitzel in der erhitzten Butter von beiden Seiten bei milder Wärme weichdünsten. Während der letzten Garminuten die fein gehackten Zwiebeln mitschmoren, mit der Brühe aufgießen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Dazu gibt's als Beilage Kartoffelpüree.

21.3 Bayerischer Schichtkäse

50 g Edelpilzkäse, 25 g weiche Butter, 50 g Weisslacker Käse, 20 g grobgehackte Haselnüsse, 100 g Münsterkäse, 50 g Bergkäse, 1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Wacholderbeeren, 2 Pimentkörner, 5 schwarze Pfefferkörner, 1 Rosmarinzweig, 2 Thymianzweige, 2 cl Wacholderschnaps (Gin), Preiselbeeren

Edelpilzkäse mit einer Gabel ganz fein zerdrücken. Butter schaumig rühren und mit dem Edelpilzkäse mischen. Der Weisslacker Käse kleinschneiden, dann auch fein zerdrücken und locker mit den Haselnüssen mischen.

Münsterkäse und Bergkäse in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebel in hauchdünne Ringe schneiden. Knoblauch in sehr dünne Scheiben schneiden. Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner im Mörser sorgfältig zerstoßen.

Mit Bergkäse beginnend und endend, alle Zutaten in beliebiger Reihenfolge in eine kleine Form schichten. Die oberste Schicht mit Rosmarin- und Thymianzweigen bedecken. Den Wacholderschnaps darüberträufeln. Den Käse mit Klarsichtfolie bedecken, mit einem Gewicht (z.B. Konservendose) beschweren und mindestens 3 Tage an einem kühlen Ort (aber nicht im Kühlschrank) reifen lassen.

In Scheiben schneiden, mit einem Klecks Preiselbeeren versehen anrichten.

22 Dinner for Two (9.11.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Spinatsuppe mit Lachs

*

Spaghetti nach Fürstenart

*

Gepfefferte Ananas

Am Anfang habe ich heute eine betrübliche Nachricht: Nikos Tavridis ist zur Zeit mit seinem Studium so beschäftigt, daß er leider keine Zeit hat, Weinempfehlungen auszuarbeiten. Deshalb gibt's, zumindest in nächster Zeit, diese Empfehlungen nicht mehr.

Zum heutigen Dft: Kleine Kinder können ihn oft nicht ausstehen, aber richtig zubereitet kann er eine Delikatesse sein: Spinat. Es ist zwar nur ein nicht auszurottendes Gerücht, daß Spinat besonders viel Eisen enthält, aber mit seinem hohen Gehalt an Vitamin A, B und C ist er trotzdem sehr gesund.

Der Spinat kommt eigentlich aus Asien, hat sich aber inzwischen über die ganze Erde verbreitet und wird ganzjährig frisch angeboten. Er verliert auch tiefgefroren kaum etwas von seiner Qualität. Vor dem Kochen sollte man frischen Spinat gründlich vorbereiten: die Spinatblätter verlesen, die groben Stiele abschneiden und gut unter fließendem kaltem Wasser waschen.

Räucherlachs hat ja seine Hochsaison bekanntlich gegen Ende des Kalenderjahres, und er wird jetzt in allen Lebensmittelgeschäften angeboten, oftmals erstaunlich preiswert. Zur Herstellung werden frische Lachse halbiert, mild gepökelt und kalt geräuchert. In langen, luftigen Körben kommen dann die 4-7 kg schweren Seiten zum Versand. Räucherlachs ist nicht sehr haltbar, er muß kühl und luftig gelagert und innerhalb von zwei Wochen verzehrt werden. Allerdings kann man ihn, in Scheiben geschnitten, auch einfrieren und problemlos ein halbes Jahr lang aufbewahren.

Wer Lust hat, kann für die Hauptspeise natürlich auch eine Rinderzunge verwenden. Sie ist im Geschmack feiner als die Schweinezunge. Bei den Spaghetti sollte man darauf achten, daß sie möglichst dünn sind. Vermicelli sind am besten geeignet, aber man bekommt sie leider nicht überall.

Das Rezept für das Dessert stammt von Anton Mosimann. Er ist ein Schweizer Koch, der bereits mit 28 Jahren Küchenchef des berühmten Dorchester in London wurde. Mosimann hat sich einen Namen als "König der Bankette" gemacht. Seine Rezepte sind hervorragend, aber für den Hausgebrauch oftmals schwer nachzukochen. Wir haben eines seiner leichtesten Rezepte genommen und werden einfach gekauftes Vanilleeis dazugeben. Wer sich die Arbeit machen will und eine Eismaschine hat, der kann natürlich das Vanilleeis auch selbst machen.

Besonderheiten: Für das Dessert soll der Kakaolikör flambiert werden. Das ist nicht ganz einfach, da er nur relativ wenig Alkohol enthält. Am besten gelingt es, wenn man den Likör in einer Schöpfkelle über einer offenen Flamme etwas erhitzt (aber nicht auf mehr als 40 Grad, weil sich sonst der Alkohol verflüchtigt), dann anzündet und brennend über die Speise gießt.

22.1 Spinatsuppe mit Lachs

30 g fetter Räucherspeck, 1 kleine Zwiebel, 3/8 l Milch, 1 Zwiebackscheibe, 200 g Spinat, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g geräucherter Lachs in Scheiben.

Zwiebel kleinhacken. Den Räucherspeck ausbraten, Zwiebel darin dünsten. Den Zwieback reiben, die Brösel im Speck anschwitzen. Mit der Milch auffüllen. Spinat fein hacken und in die Suppe geben.

Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen und würzen. Zuletzt den in feine Streifen geschnittenen Lachs zugeben.

22.2 Spaghetti nach Fürstenart

1 Hühnerbrust, 1 Schweinezunge, 150 g Spaghetti, 2 Tomaten, 100 g Erbsen (Tiefkühlkost), 1 El Butter, 1/4 l Fleischbrühe, 1/2 Tl Oregano, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Salzwasser zum Kochen bringen, Schweinezunge einlegen und ca. 50 Minuten köcheln lassen. Nach 30 Minuten die Hühnerbrust dazugeben.

Beides herausheben. Die Hühnerbrust von den Knochen lösen, die Schweinezunge enthäuten, beides in dünne Scheiben schneiden. Von der Schweinezunge werden nur 70 g gebraucht, der Rest kann wie eine Wurst als Brotbelag verwendet werden.

Spaghetti kochen, etwa 2 Minuten weniger als vorgeschrieben. Währenddessen die Tomaten in Scheiben schneiden und mit den Erbsen in 2 El Butter erwärmen. Tomaten herausheben und beiseite stellen.

Die erhitzte Fleischbrühe zu den Erbsen geben. Huhn, Zunge und Nudeln zufügen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und 2 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Die Masse in eine Auflaufform schichten und mit den Tomatenscheiben bedecken.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Tomaten legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

Als Beilage gibt's einen Blattsalat.

22.3 Gepfefferte Ananas

1 Baby-Ananas, etwas frischgemahlener schwarzer Pfeffer, 40 g Butter, 2 cl Creme de Cacao (Kakaolikör), 2 Portionen Vanilleeis, 50 g Zucker, 2 cl Orangensaft, abgeriebene Zitronenschale, 1 cl Zitronensaft, 3 cl Creme de Cacao

Ananas schälen, in fingerdicke Scheiben schneiden und das Mark entfernen. Jede Scheibe mit etwas Pfeffer bestreuen.

Die Hälfte der Butter in der Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Aus der Pfanne gießen und aufheben. Restliche Butter erhitzen, Ananasscheiben hineinlegen und mit 2 cl Creme de Cacao flambieren. Beiseite stellen.

Zucker schmelzen und leicht karamelisieren. Zitronen- und Orangensaft hinzufügen. Kakaolikör dazugeben und einkochen lassen. Die braune Butter hineinrühren. Die abgeriebene Orangenschale blanchieren.

Sauce über die Ananasscheiben gießen und sachte erhitzen.

Zum Anrichten das Vanilleeis in die Mitte der Ananasscheiben geben und mit etwas heißer Sauce übergießen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

23 Dinner for Two (23.11.94)

Hallo, Freunde des "Dinner for Two"!

Das heutige Menü:

Griechische Zitronensuppe

*

Frittierte Schwalbennester mit französischem Erbsengemüse

*

Birnendessert "Alma"

Heute fällt der redaktionelle Teil ziemlich kurz aus, weil Christa und ich z.Z. umziehen und deshalb zeitlich etwas knapp sind. :-)

Viele von Euch werden sagen: "Schwalbennester? Das sind doch ganz ordinäre Cordon Bleus!" Das stimmt zwar im Prinzip, aber erstens wird ein Cordon Bleu doch etwas anders zubereitet, und zweitens ist das dazu gereichte Erbsengemüse etwas ungewöhnlich. Ein Tip: Wenn man die Rouladen nach dem Panieren eine halbe Stunde ins Gefrierfach legt, hält die Panade beim Fritieren besser.

Beim Zubereiten des Krokants bitte aufpassen, das Zeug wird höllisch heiß.

Besonderheiten: Gibt's diesmal keine zu beachten.

23.1 Griechische Zitronensuppe

1/2 l Kalbsbrühe, 50 g Reis, 1 Eigelb, 1 El saure Sahne, Saft einer halben Zitrone, 2 Zitronenscheiben, 1 Tl gehackte Petersilie

Brühe zum Kochen bringen und den Reis darin garen, bei Bedarf nachwürzen. Eigelb und Sahne verquirlen, langsam mit etwas heißer Brühe vermengen, in die Suppe geben und erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Zitronensaft hineinrühren, die Suppe auf Tassen verteilen. Je eine Zitronenscheibe auflegen und ringsherum Petersilie streuen.

23.2 Frittierte Schwalbennester mit französischem Erbsengemüse

23.2.1 Frittierte Schwalbennester

2 dünne Kalbsschnitzel, 1 Tl Tomatenmark, Salz, weißer Pfeffer, 2 Scheiben gekochter Schinken, 2 Scheiben Goudakäse, 2 hartgekochte Eier, 1 rohes Ei, 1 El geriebener Emmentaler, 1/2 Tasse Paniermehl, Fritierfett

Schnitzel dünn klopfen, mit Tomatenmark bestreichen, salzen und pfeffern. Je eine Schinkenscheibe auflegen, diese ebenfalls mit Tomatenmark bestreichen. Käsescheiben daraufgeben. Auf jedes Schnitzel ein hartgekochtes Ei legen, die Schnitzel über den Eiern zu Rouladen schließen, mit Rouladennadeln oder Küchengarn zusammenhalten. Rouladen in verquirltem Ei wenden. Paniermehl und Reibkäse mischen und die Rouladen darin panieren. In heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken. Die Rouladen auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Dazu gibt's ein

23.2.2 Französisches Erbsengemüse

2 kl. Zwiebeln, 2 Kopfsalatblätter, 1 Tl Butter, 1/2 Tasse Wasser, eine Prise Streuwürze, 1/2 Paket tiefgekühlte Erbsen, Salz, Pfeffer, 1/2 Tl Zucker, 1 gestrichener Tl Speisestärke

Die Zwiebeln schälen und achteln, den Kopfsalat waschen und in Streifen schneiden. Beides mit Butter, Wasser und Streuwürze 5 Minuten dünsten. Die gefrorenen Erbsen, Salz, Pfeffer und Zucker zu Zwiebeln und Kopfsalat geben und zugedeckt 3 Minuten dünsten. Speisestärke mit 1 El kaltem Wasser verrühren, zum Gemüse rühren und aufkochen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

23.3 Birnendessert "Alma":

2 Birnen, 1 El Zucker, ungespritzte Orangenschale, 1/2 Tasse Wasser, 2 cl Portwein oder Sherry, 1 El Zucker, 1 Tl Butter, 2 El Nüsse, 150 g Sahne, 1/2 Päckchen Vanillezucker

Zucker mit etwas Orangenschale und Wasser aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren, aushöhlen und in Zuckersirup aufkochen. Portwein oder Sherry zugeben und die Birnen zugedeckt kalt werden lassen. Zucker und Butter goldgelb schmelzen, grobgehackte Nüsse zugeben und auf einem leicht geölten Porzellanteller kalt werden lassen und danach in einem Mörser zur Krokantmasse zerdrücken. Sahne steifschlagen, mit Vanillinzucker würzen, in 2 kalte Gläser spritzen, die Birnen mit etwas Krokant füllen, wieder zusammensetzen. Auf die Sahne stellen und mit dem restlichen Krokant bestreuen.

24 Dinner for Two (21.12.94)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Gefüllte Tomaten

*

Forellen mit Kräuter-Weinbrand-Sauce

*

Honigeis mit Rumtopf Früchten

Das "Dinner for Two" fällt aus, und keiner merkt's. :-)

Wie wir ja schon vor vier Wochen erwähnt haben, sind wir z.Z. am Umziehen, und deshalb hatten wir vor 2 Wochen keine Zeit gefunden, das Dft auszusuchen. Aber anscheinend hat das gar keiner mitgekriegt, die erhofften(?) Protestmails blieben nämlich aus.

Dafür haben wir uns diesmal besonders viel Mühe mit dem Aussuchen gegeben, passend zu Weihnachten.

Für die Vorspeise kann man alle möglichen Bratenreste hernehmen, und vermutlich schmecken die Tomaten auch mit Krabben ausgezeichnet. Ihr könnt also damit nach Lust und Laune herumexperimentieren.

Die Tomate, ein Nachtschattengewächs, wird bei uns erst seit etwa 150 Jahren in der Küche verwendet. Sie ist in Peru und Mexiko beheimatet und kam schon bald nach der Entdeckung Amerikas zu uns, allerdings zuerst nur als Zierfrucht. Erst durch Züchtung entstanden die großen, schmackhaften und vitaminreichen Früchte, die bei uns heute bekannt sind.

Bei den panierten Forellen haftet die Panade besser, wenn man die Tierchen vor dem Backen eine Viertelstunde in den Gefrierschrank legt; wir hatten das vor kurzem schon einmal erwähnt. Die Forelle ist in Deutschland nach wie vor der beliebteste Süßwasserfisch. Sie bevorzugt kühle, klare, fließende Gewässer und kommt in zahlreichen Arten vor. Um die wachsende Nachfrage befriedigen zu können, führte man 1880 aus Nordamerika die Regenbogenforelle ein, die wesentlich robuster als die kleine Bachforelle ist und in Teichen und Bassins gezüchtet werden kann. Forellen werden bis zu 40 cm lang und nicht selten 6 kg schwer, aber das beste Fleisch haben junge Fische mit einem Gewicht von höchstens 250 g.

Beim Honigeis ist es wichtig, qualitativ guten Honig zu verwenden. Der Geschmack des Honigs richtet sich nach dem Pflanzenbestand der "Bienenweide". Waldhonig ist für unser Dessert am besten geeignet.

Wer keine Rumtopf Früchte selbst eingemacht hat, kann natürlich die Früchte auch käuflich erwerben oder ganz einfach normale Früchte verwenden.

Besonderheiten: Das Eis zum Dessert muß mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank und sollte 15 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach wieder herausgenommen werden. Es schmeckt am besten, wenn es schon etwas flüssig ist.

Zur Vorspeise gibt's also

24.1 Gefüllte Tomaten

2 kleine feste Tomaten, Salz, Bratenreste, 2 Cornichons, 1/2 säuerlicher Apfel, 1 El Mayonnaise, weißer Pfeffer

Von den Tomaten eine Kappe und eine dünne Scheibe an der Unterseite abschneiden, damit die Tomaten aufrecht stehen bleiben. Die Tomaten mit einem kleinen Löffel aushöhlen. Von innen so trocken wie möglich machen. Danach innen mit etwas Salz bestreuen. Die Tomaten mit der Öffnung nach unten drehen und abtropfen lassen.

Die Bratenreste in kleine Stücke schneiden. Ebenso die Cornichons und den Apfel. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und die Mayonnaise darunterühren. Etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack zufügen. Die Tomaten mit dieser Mischung füllen. Die abgeschnittenen Kappen auf die gefüllten Tomaten legen.

Die Tomaten auf kleine Teller geben, die eventuell mit einigen Salatblättern belegt sind. Mit getoastetem Brot und Butter servieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die Hauptspeise:

24.2 Forellen mit Kräuter-Weinbrand-Sauce und Butterkartoffeln

24.2.1 Forellen mit Kräuter-Weinbrand-Sauce

2 Forellen, Saft von 1/2 Zitrone, Salz, weißer Pfeffer, Mehl, 1 Ei, Semmelbrösel, Backfett, 1/2 Bund Petersilie, 1/2 Bund gemischte Kräuter, 1/2 Tasse Mayonnaise, 1 El saure Sahne, 1-2 El Weinbrand, 1 Tl Worcestersauce

Forellen unter fließendem Wasser abspülen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und 10 Minuten ziehen lassen. Danach in Mehl und verquirltem Ei wenden und mit Semmelbröseln panieren. Im auf 180 Grad erhitzten Fett etwa 8 Minuten ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Fische auf Papierdeckchen anrichten. Eventuell Petersilie im Fett fritieren und mit den Forellen servieren.

Für die Sauce gehackte Kräuter mit Mayonnaise, Sahne, Weinbrand, Worcestersauce, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft vermischen. Sauce getrennt reichen.

Dazu gibt's grünen Salat und

24.2.2 Butterkartoffeln

4 mittelgroße Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten leise kochen lassen. In ein Sieb gießen, abtropfen lassen, zurück in den Topf geben und in 2 El Butter schwenken.

Unser Dessert ist ein

24.3 Honigeis mit Rumtopfrüchten

2 Eigelb, 1 Ei, 1 Tl Zucker, 50 g Waldhonig, 200 ml Schlagsahne

Wasserbad vorbereiten: In einem weiten Topf etwas Wasser erhitzen. Eine passende Schüssel so in den Topf hängen, daß der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt.

Eigelb, Ei, Zucker und 1 El Honig in die Schüssel geben und die Mischung auf dem leise siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis sie dick und schaumig geworden ist.

Die Schüssel in Eiswasser setzen und schlagen, bis die Masse handwarm ist. Den restlichen Honig unterschlagen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Eiscreme heben. In kleine Auflaufformen füllen und mindestens 4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Mit Rumtopfrüchten servieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

25 Dinner for Two (4.1.95)

Hallo, Freunde des "Dinner for Two"!

Das heutige Menü:

Melone "Kingston"

*

Gefüllte Hähnchenkeulen

*

Weincreme

Au weia, da haben wir uns ja sauber getäuscht.

Im letzten Dft hatten wir geschrieben: "Das Dft fällt aus, und keiner merkt was." Das war anscheinend ein großer Irrtum. Wir haben einige Postings und sehr viel Pm bekommen, in denen uns das Gegenteil versichert wurde. Es waren effektiv so viele Zuschriften, daß wir nicht jedem einzelnen persönlich antworten können. Deshalb an dieser Stelle allen, die uns geschrieben haben, ein herzliches "Dankeschön", wir haben uns über die unglaubliche (und ausschließlich positive) Resonanz wirklich riesig gefreut.

Ach ja: Wir hoffen, ihr seid alle gut reingekommen ins neue Jahr! (Oder werdet noch gut reinkommen, nachdem dies hier noch im Dezember gepostet wird).

Aber jetzt zum eigentlichen Thema: Die Vorspeise schmeckt mit einer Zuckermelone noch besser, aber die sind nicht überall zu bekommen.

In den Gruppen, in denen das Dft regelmäßig gepostet wird, gibt es immer wieder Anfragen nach den Unterschieden zwischen "Krabben", "Shrimps" etc. Also hier noch einmal zur Erklärung:

Krabben sind Kurzschwanzkrebse, die größtenteils Meeresbewohner sind. Die bekanntesten eßbaren Krabben sind der Taschenkrebs, der Königskrebs und die bis 120 cm große und 6 kg schwere japanische Riesenkrabbe, die das Crab Meat liefert.

Garnelen (auch: Granaten, Krevetten, Prawns) sind kleine zierliche Meereskrebse mit langem, wohlschmeckendem Schwanz (im Gegensatz zu den Krabben, die nur kurze Schwänze haben). Garnelen bevorzugen flachen, sandigen Meeresgrund, von dem sie mit Schleppnetzen aufgesammelt werden.

Shrimps (auch: Hummerkrabben, Gambas) sind nichts anderes als große Garnelen.

Zum Hauptgericht: Am besten entfernt man die Knochen aus der Keule mit einem Ausbeinmesser. Wer so etwas nicht besitzt, kann auch ein anderes, scharfes Messer mit schmaler Klinge benutzen.

Das Kartoffelpüree kann man natürlich auch fertig kaufen, falls sich jemand nicht die Arbeit machen will. Wir sind aber immer noch der Meinung, daß es selbstgemacht am besten schmeckt.

Wer keine Kartoffelpresse hat: Man kann die Kartoffeln auch auf der groben Reibe der Küchenmaschine reiben, aber keinesfalls zu fein, sonst gibt es nur einen "Batz", wie wir in Bayern sagen.

Besonderheiten: Naja, die Nachspeise muß schon einige Zeit im Kühlschrank verbringen. Aber sonst gibt's nichts...

Und jetzt geht's los:

25.1 Melone "Kingston"

1 Honigmelone, 100 g Tiefseekrabben oder Shrimps, 30 g Sahne, 1 El Tomatenketchup, 1 Tl Orangensaft, 1 Msp scharfer Paprika oder 2 Tropfen Tabasco, 1 Tl Weinbrand, 1 Tl Zitronensaft, Salz

Die Melone 2 Stunden in den Kühlschrank legen, dann längs halbieren. Eine Hälfte wird nicht gebraucht und kann für Bowle etc. verwendet werden. Die andere Hälfte nochmals halbieren, entkernen und mit der Schale nach unten auf eine Platte legen. Die Sahne steif schlagen und mit Ketchup, Orangensaft, Paprika, Weinbrand, Zitronensaft und Salz mischen. Die Krabben in die Melonen verteilen und die Sahnesauce darübergeben. Mit Schnittlauchringen bestreuen und möglichst bald servieren. Toastbrot und Butter dazu reichen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

25.2 Gefüllte Hähnchenkeulen mit Kartoffel-Kräuter-Püree

25.2.1 Gefüllte Hähnchenkeulen

2 Hähnchenkeulen, 1 rohe Kalbsbratwurst, 1 Tl gehackte Petersilie, 10 abgezogene Pistazienkerne, 1 Msp Pastetengewürz, 3 Likörgläser Weinbrand, Salz, Pfeffer, 2 Scheiben Räucherspeck, ½ Zwiebel, ½ Möhre, 1 El Butter, 8 cl Rotwein, 8 cl Bratensaft

Die Knochen vorsichtig vom Fleisch trennen, dabei die Haut nicht verletzen. Die Bratwurstfarce mit Petersilie, Pistazien, Pastetengewürz, 1 Likörglas Weinbrand, etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Hähnchenkeulen damit füllen, an der Öffnung mit einer Speckscheibe bedecken, mit Garn umwickeln, salzen und pfeffern. Zwiebel und Möhre schälen und würfeln. Butter erhitzen, die Hähnchenkeulen darin anbraten. Das Gemüse kurz mitbraten, dann Weinbrand darübergiessen und flambieren. Rotwein hinzufügen. Bei 200 Grad unbedeckt 25 Minuten im Backofen braten, anrichten, die Sauce passieren, mit dem Bratensaft verkochen.

Dazu gibt's gemischten Salat und:

25.2.2 Kartoffel-Kräuter-Püree

300 g mehligkochende Kartoffeln, Salz, 0,1 l Milch, 40 g Butter, Muskatnuß, 1 Schalotte, 2 El gemischte Kräuter

Kartoffeln waschen, vierteln und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Milch mit einer Prise Muskat erhitzen. Mit einem Schneebesen unter die Kartoffeln rühren, dabei die Hälfte der Butter zugeben.

Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. In der restlichen Butter glasig dünsten. Kräuter dazugeben, kurz durchschwenken und unter das Püree mischen.

25.3 Weincreme

1/8 l Weißwein, Saft und Abgeriebenes von ¼ Zitrone, 2 Eigelb, 1 gehäuften El Zucker, 4 Blatt Gelatine, 1/8 l süße Sahne, einige Maraschinokirschen und Trauben

Weißwein, Zitronenschale und Zitronensaft, Eigelb und Zucker im Wasserbad gut schaumig schlagen. Die Creme muß dabei dicklich werden. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, unter die Eiercreme geben, kalt stellen und dabei einige Male umrühren. Vor dem Stocken der Creme 1/8 l geschlagene Sahne unterheben. Die Creme in Gläser oder in eine Schüssel füllen und mit kleingehackten Maraschinokirschen und Trauben garnieren.

26 Dinner for Two (18.1.95)

Hallo, Freunde des "Dinner for Two"!

Das heutige Menü:

Kartoffelsuppe mit Avocado

*

Schnitzel Holstein

*

Edelpilz-Nusstörtchen

Es hat nichts mit Schleswig-Holstein zu tun. Friedrich von Holstein, Geheimrat im Auswärtigen Amt während der Bismarckzeit und auch "Graue Eminenz" genannt, bestellte sich in seinem Stammlokal, den Weinstuben F.W.Borchardt in Berlin, gern die Vorspeise gleich mit dem Schnitzel, um nicht weiter gestört zu werden. Der pfiffige Koch kreierte das Schnitzel a la Holstein.

Kalbsschnitzel werden vom Metzger aus dem saftigen Schnitzel-Frikandeau der Keule geschnitten. Aber auch die kleine Nuß liefert gute Schnitzel, die nicht trocken und hart werden. Es gibt viele Gerichte, für die Kalbsschnitzel obligatorisch sind. Vor allem das Wiener Schnitzel ist im Original ein Kalbsschnitzel. Gaststätten, die dafür Schweineschnitzel verwenden, dürfen dies nicht als "Wiener Schnitzel" bezeichnen, sondern nur als "Schnitzel nach Wiener Art".

Die Avocado ist inzwischen bei uns überall zu haben. Sie kommt eigentlich aus dem tropischen Amerika. Heute werden Avocados in vielen tropischen und subtropischen Gebieten angebaut, vor allem in Israel, Südafrika, Kamerun und auf Madeira. Über 400 Arten sind bekannt, mit hell- bis dunkelgrüner, manchmal rötlicher oder fast schwarzer, immer aber rauher, narbiger Schale. Darunter sitzt das schmelzig weiche Fruchtfleisch, das zwar nicht süß, aber recht reizvoll schmeckt. Es enthält ziemlich viel Fett (deshalb kann man Avocados auch leicht zu Brotaufstrich verarbeiten), nämlich bis zu 32%, und reichlich Vitamin C.

Wenn man den Kern der Avocado daheim in einem Blumentopf einpflanzt und regelmäßig gießt, entwickelt sich nach kurzer Zeit ein recht hübsch anzusehendes Avocadobäumchen, das relativ pflegeleicht ist.

Kreuzkümmel, auch Cumin genannt, ist ein aus Turkestan stammendes, kümmelähnliches Kraut, dessen Samen vor allem in der indischen und chinesischen Küche eine bedeutende Rolle spielt. Kreuzkümmelsamen schmeckt bitterscharf und duftet stark nach Kampfer. Normaler Kümmel ist als Ersatz eigentlich nicht geeignet. Wer keinen Kreuzkümmel bekommt, kann jedoch normalen Kümmel verwenden, sollte jedoch nur eine sehr geringe Menge nehmen und etwas mehr schwarzen Pfeffer.

Wem es zuviel Arbeit ist, eine Sauce Cumberland zuzubereiten, der kann statt dessen auch einfach ein Preiselbeerkompott nehmen. Die Cumberlandsauce gibt es übrigens auch fertig zu kaufen. Sie stammt angeblich aus Hannover. Ein Küchenmeister am Hofe von Hannover soll diese Sauce dem Sohn König Georgs V. von Hannover, dem Herzog von Cumberland, gewidmet haben.

Besonderheiten: Gibt's diesmal keine zu beachten.

26.1 Kartoffelsuppe mit Avocado

250 g mehligkochende Kartoffeln, 1/2 l Fleischbrühe, Pfeffer, Kreuzkümmel, 2 Stengel glatte Petersilie, 1 Msp abgeriebene Zitronenschale, 100 g saure Sahne, 1/2 reife Avocado

Die Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und mit der Brühe, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel zum Kochen bringen. Nach etwa 30 Minuten Kartoffeln, Brühe, Petersilienstengel und Zitronenschale in einen Mixer geben, alles sehr fein pürieren. Die Suppe wieder erhitzen (nicht kochen), saure Sahne vorsichtig unterziehen. Avocado halbieren, entsteinen, schälen und in Spalten schneiden. Avocado etwa 3 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Suppe auf 2 Tassen oder Suppenteller verteilen und mit Pfeffer bestreuen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

26.2 Schnitzel Holstein

2 Sardellenfilets, 1 Ölsardine, 30 g in Scheiben geschnittener Räucherlachs, 5 Scheiben gekochte rote Bete (Glas), 1 Cornichon, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Scheiben Weißbrot, 2 Kalbsschnitzel, 40 g Butter, 2 Eier, 1 El Kapern, 2 Stengel krause Petersilie

Sardellenfilets, Sardinen, Räucherlachs, rote Bete und die Gurke in sehr kleine Würfel schneiden. Alles mischen und vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Weißbrotscheiben toasten und mit dieser Mischung bestreichen.

Die Schnitzel flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 25 g Butter in einer Pfanne zerlassen (aber aufpassen, daß sie nicht braun wird) und die Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils 2 bis 3 Minuten braten.

Inzwischen in einer zweiten Pfanne die restliche Butter zerlassen und 2 Spiegeleier darin braten. Auf die Schnitzel legen, mit Kapern und Petersilie garnieren und mit den belegten Broten anrichten.

Dazu schmeckt ein Gemischter Salat.

26.3 Edelpilz-Nusstörtchen mit einer Sauce Cumberland

26.3.1 Edelpilz-Nusstörtchen

150 g tiefgekühlter Blätterteig, 75 g Edelpilzkäse, 25 g gehackte Walnußkerne, 2 Eigelb, 70 g Speisequark, Fett

Den Blätterteig auftauen lassen und anschließend etwa 3 mm dick ausrollen. Kleine Törtchenformen fetten. Den Teig rund ausstechen (um ein Drittel größer als der Durchmesser der Förmchen) und die Förmchen damit auslegen. Den Käse durch ein Sieb streichen und mit Nüssen, Eigelben (1 Tl zurückbehalten) und Quark verrühren. In die Teigförmchen füllen.

Aus den Teigresten dünne Streifen schneiden und als Gitter über die Füllung legen. Restliches Eigelb mit 1 Tl Wasser verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Törtchen auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Minuten backen.

Dazu paßt eine

26.3.2 Sauce Cumberland

4 El Johannisbeergelee, Wasser, 1 El Orangensaft, 1 Tl Zitronensaft, 1 Tl scharfer Senf, Schale von 1/4 Orange, 1/2 Schalotte, 4 El Rotwein, Cayennepfeffer, Portwein

Johannisbeergelee mit etwas heißem Wasser, Orangensaft, Zitronensaft und Senf schön dick rühren; feinstreifig geschnittene Orangenschale und ganz fein gehackte Schalotte in Rotwein kochen, alles unter die Sauce mischen, mit Cayennepfeffer und Portwein abschmecken.

27 Dinner for Two (1.2.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Miesmuscheln mit Curry

*

Riz Casimir

*

Eclairs mit Mokka-creme

Hoffentlich lösen wir nicht wieder einen Muschelmord-Flamewar aus!

Wer schon länger dabei ist, wird sich erinnern: Vor ziemlich genau einem Jahr (ja, so lange gibt's das Dft schon) löste eine Muschelvorspeise eine recht kontroverse Diskussion aus, ob es Tierquälerei sei, Muscheln in heißem Dampf oder heißem Wasser zu töten. Eine Biologin äußerte damals, daß dies die schnellste Art sei, Schalentiere ins Jenseits zu befördern. Die Angelegenheit ist also soweit geklärt, eine erneute Diskussion scheint nicht nötig zu sein.

Die Miesmuschel, auch Pfahlmuschel genannt, ist die wichtigste eßbare Muschelart, die an den europäischen und nordamerikanischen Küsten vorkommt. Schon im 13. Jahrhundert stellten französische Fischer fest, daß Miesmuscheln an Holzpflocken besser gedeihen als auf dem Meeresgrund und legten die ersten Muschelkulturen an. Heute werden Miesmuscheln besonders vor der holländischen, nordfranzösischen, ostfriesischen und auch vor den italienischen Küsten gemästet.

Die Miesmuschel ist übrigens keine miese Muschel, sondern das Wort "Mies" kommt von "Moos", den feinen Fäden (Byssus), mit denen sich die Muschel an Pfählen, Steinen, Tonnen usw. anheftet.

Es gibt Muscheln auch geputzt zu kaufen, aber wer sichergehen will, sollte sie selbst putzen: Zuerst alle offenen Muscheln aussortieren, sie sind verdorben. Dann die Muscheln unter fließendem Wasser gut bürsten, dabei den Bart entfernen, der sich an der Seite befindet. Es ist wichtig, dabei viel Wasser zu verwenden, da sich in den Muscheln Sand ansammelt, der zwischen den Zähnen knirscht, wenn er beim Putzen nicht entfernt wird.

Wichtiger Hinweis: Wie bereits gesagt, sind Muscheln, die vor dem Kochen geöffnet sind, verdorben und müssen weggeworfen werden. Muscheln, deren Schalen sich nach dem Kochen nicht geöffnet haben, sind ebenfalls verdorben und ungenießbar. Unbedingt ebenfalls wegwerfen!

Muscheln ißt man am besten mit den Schalen: Eine Muschel mit der Gabel aus ihrer Schale entfernen, dabei die Schale aber nur aufklappen, nicht vollständig trennen. Diese Schale kann dann wie eine Zange verwendet werden, um die anderen Muscheln aus ihrem Gehäuse zu holen.

Riz Casimir ist eines der klassischen Gerichte der gehobenen Küche. Leider konnten wir nicht herausfinden, woher das Gericht seinen Namen hat. Vielleicht weiß jemand von Euch Näheres darüber?

Der Reisrand zum Riz Casimir kann auch mit zwei kleinen Savarinringen hergestellt werden. Sie sind in einschlägigen Fachgeschäften erhältlich und werden normalerweise zur Herstellung von Savarin, einem ringförmigen Hefekuchen, verwendet. Ein Ring wird mit etwas Butter ausgefettet, dann wird der Reis eingefüllt, mit dem anderen Ring fest angedrückt und auf den Teller gestürzt.

Es ist vermutlich etwas schwierig, 120 g frische Ananas für den Riz Casimir zu bekommen. Wir werden die restliche Ananas als Dekoration für die Eclairs verwenden.

Eclairs werden immer aus Brandteig hergestellt, und es gibt sie in vielen verschiedenen Variationen. Sie können nicht nur als Dessert gereicht werden, sondern sind je nach Füllung auch als Vorspeise geeignet. Die "Eclairs Rossini" werden z.B. aus ungesüßtem Brandteig gefertigt und mit Gänseleberpüree gefüllt.

Besonderheiten: Die Nachspeise ist etwas schwierig zuzubereiten und man braucht auch einige Zeit dafür.

Und hier die Rezepte:

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

27.1 Miesmuscheln mit Curry

1 kg Miesmuscheln, 2,5 cl Erdnußöl, 10 cl Weißwein, 1 El Currypulver, 1 kl. Knoblauchzehe, 300 g süße Sahne, 1 Prise Safran, 2 El Kirschwasser, 1 El Petersilie, weißer Pfeffer

Das Erdnußöl in einer Kasserolle erhitzen. Den Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen. Knoblauch schälen, fein hacken.

Die geputzten Muscheln und das Currypulver in das Öl geben, den Weißwein dazugießen und gut mischen.

Knoblauch, Sahne, Safran und Pfeffer zu den Muscheln geben. Die Kasserolle zudecken und das Ganze bei geschlossenem Deckel kochen lassen, bis sich alle Muschelschalen geöffnet haben (ca. 5 Minuten).

Den Kirsch und die Petersilie dazugeben, alles gut mischen.

Die Muscheln mit einer Schaumkelle auf zwei Schüsseln verteilen. Sauce zur gewünschten Dicke einkochen lassen und gleichmäßig darübergießen.

27.2 Riz Casimir

200 g Kalbsschnitzelfleisch, 1 El Erdnußöl, 2,5 cl Weißwein, 100 g rote Peperoni, 120 g frische Ananas in Stücken, 1 kleine Banane, 8 cl Rahm, 20 cl Currysauce (Fertigprodukt), 1 El Korinthen, 150 g Milchreis, Salz, weißer Pfeffer

Die Schnitzel in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Reis kochen und warm stellen.

Die Peperoni in kochendes Wasser geben, kurz aufkochen, abschütten und abtropfen lassen. Die Bananen schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Currysauce mit Rahm aufkochen und warm stellen. Das geschnetzelte Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit dem Öl erhitzen, das Geschnetzelte kurz kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Weißwein in die Pfanne geben. Peperonistreifen, Ananasstücke und Bananenscheiben dazugeben, kurz schwenken, warm stellen.

Die Currysauce aufkochen, die Früchte-Gemüse-Mischung sowie das Geschnetzelte dazugeben und gut vermischen.

Den Reis gleichmäßig gehäuft auf 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Mit einer Schöpfkelle den Reis zu einem Ring formen. Die Casimir-Mischung in die Mitte des Rings geben und die Korinthen darüberstreuen.

27.3 Eclairs mit Mokka-creme

1/8 l Wasser, 1 Prise Salz, 40 g Butter, 90 g Mehl, 2 Eier, Butter zum Einfetten, Mehl zum Bestäuben, 2 Blatt Gelatine, 2 Eigelb, 1 Tl Vanillezucker, 50 g Zucker, ca. 3 Tl Instant-Kaffeepulver, 1/4 l süße Sahne, 60 cl Milch, 1 cl Weinbrand, 75 g Puderzucker.

Das Wasser mit dem Salz und der Butter in einem Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl hineinsieben. Den Topf wieder auf den Herd stellen und die Masse unter Rühren erhitzen, bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet haben. Den Teig in eine Schüssel geben und sofort ein Ei darunterrühren. Den Teig bis auf Handwärme abkühlen lassen, dann das andere Ei darunterarbeiten. Den Teig danach nicht mehr rühren, da er sonst seine Luftigkeit verliert.

Ein Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle zu etwa fingerlangen Streifen, die sich in der Mitte verjüngen, auf das Blech spritzen. Auf der Mittelschiene des auf 220 Grad vorgeheizten Backofens 20-25 Minuten backen. Der Länge nach halbieren und auskühlen lassen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen. Eigelb mit Vanillezucker, Zucker, Salz, 2 Tl Instant-Kaffeepulver, der Milch und 1/3 der Sahne schaumig schlagen. Im heißen, nicht kochenden Wasserbad dickschaumig und cremig schlagen. Die Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der Creme auflösen. In einem kalten Wasserbad unter gelegentlichem Durchschlagen abkühlen und gelieren lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die restliche Sahne steifschlagen und zusammen mit dem Weinbrand unter die Creme heben, sobald sie beginnt, Straßen zu ziehen. Noch mal ein wenig kühlen, auf die unteren Hälften der Eclairs spritzen und die Oberhälften auflegen. Im Kühlschrank fertig gelieren lassen.

Währenddessen Puderzucker mit restlichem Kaffeepulver und etwas Wasser verrühren und die Oberteile damit bestreichen. Diesen Guß fest werden lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

28 Dinner for Two (15.2.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Fleischbrühe mit Käsebiskuits

*

Steaks im Teig

*

Orangensalat

Nicht vergessen: Am 14. Februar ist Valentinstag! Gibt es eine bessere Gelegenheit für ein Dinner for Two?

Zweifellos hat die Suppe einen wesentlich besseren Geschmack, wenn man die Fleischbrühe dafür selbst herstellt. Es ist halt immer mit einem gewissen Aufwand an Zeit und Arbeit verbunden. Man kann sich Fleischbrühe aber natürlich auf Vorrat kochen, reduzieren und dann das Konzentrat einfrieren.

Da es inzwischen auch ausgezeichnete fertige Fleischbrühen zu kaufen gibt (ich meine nicht die Pulver- oder Würfelprodukte, sondern die Brühen im Glas), ist es wohl vertretbar, sich die Zeit zu sparen und ein Fertigprodukt zu verwenden. Aber wer Lust dazu hat, kann natürlich die Brühe auch selbst herstellen.

Die Käsebiskuits eignen sich übrigens auch hervorragend als Knabbergebäck zu Wein oder Bier.

Morcheln sind begehrte Delikatesspilze mit wabenartig gekammerten, hohlen Köpfen (bitte keine falschen Rückschlüsse auf den Autor ziehen!). Von Februar bis Mitte Mai erscheinen die würzig duftenden, fast schwarzen Pilze unter Eschen und Pappeln, doch kommen sie bei uns frisch kaum auf den Markt. Getrocknet gewinnen sie allerdings eher noch an Geschmack dazu. So angenehm würzig die Morchel schmeckt, so unbeschreiblich schön ist ihr Duft, der sich allen Speisen, denen sie beigegeben wird, mitteilt. Wie die aristokratische Trüffel dient auch die bürgerliche Morchel mehr als Würzpilz denn als Speisepilz.

Wenn ihr frische Morcheln bekommen könnt, müßt ihr sie nach dem Abschneiden der Stielenden mehrmals unter fließendem Wasser gründlich waschen, da sie sehr sandig sind. Aber bitte nicht im Wasser liegen lassen -- das gilt im übrigen für alle Pilze!

Für den Orangensalat braucht ihr nur eine halbe Avocado, aber die gibt's ja nicht zu kaufen. Aber vielleicht könnt ihr die andere Hälfte ja mal als kleine Zwischenmahlzeit servieren: Einfach mit einem Salat aus Mayonnaise, gehackten Garnelen, Schalotten und Sellerieherzen, gewürzt mit Cayennepfeffer und Zitronensaft, füllen.

Orangen kommen ursprünglich aus China, wo der Orangenbaum beheimatet ist. Heute wird er vor allem im Mittelmeerraum, in Südafrika und in Kalifornien kultiviert. Herzog Antoine von Bourbon legte 1533 in Südfrankreich die erste "Orangerie" an, in der die Pflanzen aber ausschliesslich wegen ihrer Schönheit gehalten wurden. Die erste Apfelsinenplantage auf europäischem Boden entstand erst 1792 im spanischen Carcagete bei Valencia. Heute werden jährlich viele Millionen Tonnen Orangen in der Welt geerntet. Das saftige, gelbe bis blutrote Fruchtfleisch ist reich an Vitamin C. Die mehr oder weniger dicke Schale enthält das hocharomatische Orangenschalenöl.

Die Technik, bei Orangen die weiße Haut und die Trennhäutchen zu entfernen, nennt man "filetieren". Navelorangen sind dafür sehr gut geeignet. Es ist allerdings trotzdem nicht ganz einfach, deshalb nicht entmutigen lassen, wenn es nicht gleich funktioniert, sondern einfach noch mal probieren.

Und hier die Rezepte:

28.1 Fleischbrühe mit Käsebiskuits

1 Ei, 1 Prise Salz, 1 El Mehl, 1 Msp Backpulver, 30 g geriebener Emmentaler, Paprika, 500 ml klare Fleischbrühe

Eiweiß mit Salz steifschlagen. Mehl mit Backpulver und geriebenem Käse (1 Tl zurückbehalten) mischen. Eigelb und Mehlgemisch unter den Eischnee ziehen. Ein Backblech mit Pergamentpapier belegen und den Teig

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

1/2 cm dick daraufstreichen. Mit Paprika und Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad in etwa 10 Minuten goldgelb backen. Klein schneiden, in Brühe anrichten.

28.2 Steaks im Teig

2 Schweinesteaks, 1 Beutel getrocknete Morcheln, 1 Schalotte, 1 El Weißwein, 1 El Rahm, 250 g Blätterteig, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 El Kochbutter, 1 Eigelb

Morcheln in lauwarmes Wasser einlegen. Dann gut abtropfen lassen und grob hacken. Butter erhitzen, die kleingehackte Schalotte glasig dünsten und die grob gehackten Pilze dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und 5 Minuten dünsten. Dann den Rahm dazugeben und etwas einkochen lassen. Würzen und erkalten lassen.

Das Fleisch würzen. Den Teig 5 mm dick auswallen und in zwei Rechtecke schneiden. Auf jedes je ein Schweinesteak legen. Die gedünstete Pilzmasse über die Steaks verteilen. Den Teig über das Fleisch falten und mit Teigresten verzieren.

Mit Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 25-30 Minuten backen.

Dazu gibt's einen Gemischten Salat.

28.3 Orangensalat

2 Navel-Orangen, 1 reife Avocado, 1 Tl Zitronensaft, 2 El herbe Orangenmarmelade, 1 cl Weinbrand, 1 El Grand Marnier, Pistazienkerne

Die Orangen wie Äpfel schälen, dabei die weiße Haut völlig entfernen, die Fruchtspalten zwischen den feinen Trennhäuten herauslösen und zur Seite stellen. Den Saft aus den Resten pressen. Die Avocado längs halbieren, die beiden Hälften gegeneinander drehen, damit der Kern gelöst wird, den Kern wegwerfen. Die Hälfte der Avocado zur späteren Verwendung in Plastikfolie eingewickelt in den Kühlschrank geben. Die andere Avocadohälfte mit einem Löffel aus der Schale heben und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Orangensaft mit Marmelade, Weinbrand und Likör verquirlen. Die Früchte in Desserschälchen anrichten und mit der Sauce überziehen. Mit gehackten Pistazienkernen bestreut servieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

29 Dinner for Two (1.3.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Makkaroni vom Spieß

*

Forelle mit Haselnüssen

*

Warmer Zitrusfruchtsalat

Puh -- Faschingssonntag, heute erst um vier Uhr morgens heimgekommen, und jetzt auch noch schreiben... Aber was sein muß, muß sein.

Aschermittwoch ist ja ein traditioneller Fischtage, und deshalb gibt es diesmal bei uns natürlich auch Fisch. Und da wir uns ja wohl schon alle auf den Sommer freuen, ist das ganze Menü italienisch angehaucht, um uns einen Vorgeschmack auf mediterrane Sonnentage zu geben.

Italien ist immer noch das beliebteste europäische Ferienland, und das liegt bestimmt nicht nur an der herrlichen Landschaft, der strahlenden Sonne und dem blauen Mittelmeer, sondern auch an der vorzüglichen italienischen Küche. Bereits Geheimrat von Goethe reiste gern in das "Land, wo die Zitronen blühen".

Wie wir bereits mehrfach erwähnt haben, sind wir beide ja Nudelfans und alleine schon deshalb auch Italienfans. Und selbstgemachte Nudeln schmecken einfach wesentlich besser als getrocknete aus dem Supermarkt. Das Nudelrezept der Vorspeise ist typisch für Italien, da nur Mehl, Grieß und Wasser verwendet werden. Das heißt aber nicht, daß wir Nudeln aus Weizenmehl und Eiern nicht mögen. :-)

Das Zubereiten der Nudeln ist ein wenig mühsam, aber zu zweit macht es bestimmt Spaß, die Makkaroni zu rollen. Aufpassen, daß beim Arbeiten der Teig nicht austrocknet!

Zu Forellen haben wir erst vor einiger Zeit einige Informationen geschrieben, deshalb nur ein kurzer Tip zum Hauptgericht: Für den Salat solltet ihr auf jeden Fall einen guten -- möglichst italienischen -- Weinessig und ein gutes Olivenöl verwenden. Alle Blattsalate sind geeignet, wir empfehlen eine Mischung aus Eichblattsalat, Lollo Rosso und Endiviensalat.

Ein Salat aus warmen Zitrusfrüchten ist sicherlich ungewöhnlich, aber das dürftet ihr von uns ja inzwischen gewöhnt sein. Wenn ihr Pomeles (besser bekannt unter dem Namen "Pampelmuse") nicht bekommen könnt, laßt sie einfach weg. Pomeles sind bei uns relative selten. Sie kommen aus Südostasien, sind zitronengelb, dickschalig, ziemlich groß und bis zu 6 kg schwer, mit bitter-saurem, vitaminreichem Fruchtfleisch. Im 17. Jahrhundert brachte der englische Kapitän Shaddock die Pampelmuse nach Jamaika, von wo aus sie sich über die karibische Inselwelt verbreitete.

Grapefruits sind eine Kreuzung zwischen Apfelsine und Pampelmuse, die erstmals um 1750 auf Puerto Rico gelang. Grapefruits sind kleiner, dünnschaliger und süßer als Pampelmusen. Ihr gelbes bis rotes, saftreiches Fruchtfleisch schmeckt aromatisch bittersüß und enthält reichlich Vitamin C. Die meisten Grapefruits werden heute in den USA geerntet. Zu uns kommen die Früchte hauptsächlich aus Israel, Spanien und Afrika.

Für das Dessert empfehlen wir, eine rosa Grapefruit zu verwenden, da sie süßer ist als die gelben.

29.1 Makkaroni vom Spieß

150 g Mehl, 75 g Hartweizengriess, Salz, 250 g Tomaten (Dose), 75 g durchwachsener Speck, 3 El Olivenöl, Pfeffer, 1 Prise Oregano, gehackte Basilikumblätter

Mehl und Grieß auf die Arbeitsfläche rieseln lassen. Salz zugeben und mit lauwarmem Wasser zu einem festen Teig verarbeiten. Evtl. 1 Eiweiß zugeben. Kräftig kneten, bis der Teig glatt ist, in Stücke schneiden.

Teig mit einem Küchentuch bedecken, damit er nicht austrocknet. Ein Teigstück mit bemehlten Händen zu einer langen Schlange rollen und in etwa 2-3 cm lange Stückchen schneiden. 2 oder 3 Teigstückchen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Eisenspiess der Länge nach hineindrücken und mit der flachen Hand vor und zurück rollen. Abschließend einmal kräftig rollen: der Teig wird so zu länglichen, durchbohrten Makkaroni ausgeformt.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Makkaroni vom Eisenspiess schieben und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausbreiten.

Für die Sauce den Speck und die Tomaten würfeln. Speck in 2 El heißem Öl anbraten, die Tomatenwürfel aufkochen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Makkaroni ca. 10 Minuten garen. Nudeln abgießen, Mit Tomaten, Öl, Oregano, Basilikum, Pfeffer und Speck mischen und sofort servieren.

29.2 Forelle mit Haselnüssen

2 Regenbogenforellen, Salz, Pfeffer, 20 g Butter, 1 El Öl, 40 g ganze Haselnüsse, 1 El Weissweinessig, 1 Eigelb, 120 g zerlassene Butter, 1 El gehackter Dill, 1 Zitrone

Backofen auf 250 Grad erhitzen. Haselnüsse auf ein Backblech geben und ca. 5 Minuten rösten. Die Nüsse in ein Küchentuch schütten und mit dem Küchentuch kräftig reiben, damit die braune Haut abgeht.

Forellen mit Salz säubern und bei mittlerer Hitze in Öl und Butter von jeder Seite 5-6 Min. goldbraun braten, bis sie durchgegart sind. Aus der Pfanne heben und warm stellen. Eine Hälfte der Haselnüsse in die Pfanne geben und bräunen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, warm stellen.

Essig auf die Hälfte einkochen. Restliche Nüsse hacken. Eigelb und Essig in eine Schüssel geben. Butter unter Rühren langsame zugeben, bis die Mischung andickt. Gehackte Haselnüsse und Dill unterheben und würzen.

Forellen mit Zitrone, Dill und Haselnüssen garnieren. Sauce sehr vorsichtig erwärmen, damit sie nicht gerinnt, und neben die Forellen geben.

Dazu gibt's in zerlassener Butter geschwenkte Salzkartoffeln und einen gemischten grünen Salat, der mit Olivenöl und Weissweinessig angemacht wird.

29.3 Warmer Zitrusfruchtsalat

1 Orange, 1/2 Limone, 1 rosa Grapefruit, 1/2 Pomelo, 1 Satsuma, 30 g Zucker, 1 cm Ingwerwurzel

Von jeder Frucht zwei dünne Streifen Schale abschälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Ober- und Unterteile der Früchte entfernen. Früchte aufstellen, Schale und Haut von oben nach unten abschneiden. Fruchtfleisch über einer Schüssel in Schnitzen zwischen den Membranen herauslösen.

Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker, Ingwer und 30 ml kaltes Wasser unter Rühren aufkochen. 1 Min. köcheln, Ingwer herausnehmen. Schalenstreifen einrühren, 1 Min. köcheln und entfernen. Zur Seite stellen. Fruchtschnitze und Saft mit dem Sirup mischen, aufkochen. Vom Herd nehmen, mit den Streifen garnieren und servieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

30 Dinner for Two (15.3.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Reissalat "Bäuerin"

*

Milchlamm in Zitronensauce

*

Birnen-Mousse mit Schokoladenschaum

Nach längerer Zeit gibt es diesmal wieder Lamm beim Dft. Über Lamm haben wir schon einiges geschrieben, deshalb wollen wir auf das Hauptgericht nur kurz eingehen: Als Beilage eignet sich hervorragend Kartoffelpüree, evtl. mit Gemüse vermischt. Wir werden das Püree diesmal nicht selbst machen, sondern ein Fertigprodukt verwenden.

Der bei unserer Vorspeise verwendete Reis ist nach dem Weizen das wichtigste Grundnahrungsmittel der Menschheit. Mehr als drei Viertel der jährlichen Welternte von rund 300 Millionen Tonnen wandern jedoch in asiatische Kochtöpfe. Die Heimat des Reises ist wahrscheinlich China. Der Kaiser Shen-nung soll schon um 2800 v. Chr. beim Frühlingsfest Reis gesät haben. Über Indien und Persien kam der Reis dann vor etwa 3000 Jahren nach Ägypten. In Europa war er zwar schon zu Cäsars Zeiten bekannt, aber nur als Medizin. Im 8. Jahrhundert brachten ihn die Araber nach Spanien. Im 16. Jahrhundert pflanzten Soldaten Kaiser Karls V. in Oberitalien Reis. 1647 wurde erstmalig auf amerikanischem Boden Reis geerntet.

Die einjährige, bis 1,8 m hohe Reispflanze zählt zu den Grasgewächsen und liebt Wasser und Wärme. Während der Wachstumsperiode werden die Reisfelder künstlich überschwemmt, zu Beginn der Blüte wird das Wasser wieder abgeleitet. Bei 30 bis 35 Grad Celsius fühlt sich die Pflanze am wohlsten. Nach der Ernte wird der Reis gedroschen, auf Schälmaschinen entspelzt, vom Silberhäutchen freigeschliffen, auf Poliermaschinen geglättet und zuletzt oft mit Stärkesirup und Talkum glasiert, wodurch er unbegrenzt haltbar und widerstandsfähig gegen Schädlingsbefall wird.

Reis ist besonders leicht verdaulich, er enthält weniger Fett und Eiweiß als alle anderen Getreidearten. Fast alle Reissorten lassen sich in zwei Hauptgruppen einordnen, in Langkornreis und in Rundkornreis. Beim Langkornreis ist das Korn hart, es kocht sich trocken und körnig. Beim Rundkornreis ist das Korn weich und kalkig, kocht sich weich und klebrig. Er wird bei uns vor allem als Milchreis verkauft. Bei asiatischen Gerichten wird als Beilage Rundkornreis verwendet, da er sich durch seine Klebrigkeit gut von Stäbchen aufnehmen läßt.

Noch ein Wort zur Nachspeise: Sie hört sich etwas kompliziert an, aber man kann sie sehr gut schon am Vortag zubereiten.

Besonderheiten: Die Nachspeise braucht einige Zeit. Und Knoblauch-Petersilie kann man herstellen, indem man einfach Knoblauch und Petersilie zusammen mit einem Messer feinhackt.

30.1 Reissalat "Bäuerin"

2 Gemüsezwiebeln, 100 g Langkornreis, 25 g Erbsen, 25 g Bohnen, 1 reife Tomate, 1 kleine Selleriestange, 50 g Champignons, 50 g Salami, ½ Zitrone, krause Petersilie, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die geschälten Zwiebeln in leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Min. "al dente" kochen, abgießen und abkühlen lassen. Vom oberen Teil der Zwiebeln eine Kappe abschneiden, die Zwiebeln aushöhlen. Einen festen Rand stehen lassen.

Den Reis in kochendem Salzwasser 15 Min. garen, abgießen und abkühlen lassen. Erbsen und Bohnen getrennt kochen und abkühlen lassen. Bohnen, Sellerie, Salami und Tomaten kleinschneiden. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und im Öl kurz anbraten.

Alle Zutaten, außer den Pilzen, mit Öl, Zitronensaft, Salz und 1 Prise Pfeffer anmachen. Die Zwiebeln mit dem Salat füllen und mit den Pilzscheiben und Petersilie garniert anrichten.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

30.2 Milchlamm in Zitronensauce

500 g Milchlamm (Keule oder Schulter), 40 g gewürfelter Parmaschinken, 15 g Butter, 1 verquirltes Eigelb, 1/2 gehackte Zwiebel, Saft von 1/2 Zitrone, 1 Tl Knoblauch-Petersilie, 1 Tl geriebener Käse, 1 Tl Mehl, 1/8 l trockener Weißwein, geriebene Muskatnuß, Salz, Pfeffer

Fleisch in kleine Stücke schneiden, waschen und mit einem Küchentuch trocknen. In einer Kasserolle Butter zerlassen, Zwiebeln und Schinken zugeben, weich dünsten. Sobald die Mischung zu bräunen beginnt, Fleisch zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Wein angießen, einkochen lassen, Mehl zugeben, mit Wasser bedecken. Köcheln lassen, evtl. Wasser zugeben. Mit Knoblauchpetersilie bestreuen.

Kasserolle vom Herd nehmen, Zitronensaft, Eigelb und Käse verquirlen und unterrühren. Nochmals vorsichtig erhitzen, vom Herd nehmen, bevor die Eigelbsauce zu stocken beginnt. Fleisch kreisförmig anrichten, Kartoffelpüree in die Mitte geben und mit heißer Sauce übergießen.

30.3 Birnen-Mousse mit Schokoladenschaum

1 kl. Dose Williams-Christbirnen, 2 Zitronen, 75 g Zucker, 2 Blatt weiße Gelatine, 1 Eigelb, 1/8 l süße Sahne

Für den Schokoladenschaum:

1 Eigelb, 1 El Zucker, 1 Tl Kakao, 6 El Milch oder Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Birnen vierteln und in einen Topf geben. Mit dem Zitronensaft säuern und mit der Hälfte des Zuckers süßen. Zugedeckt 5 Minuten bei geringer Hitze dünsten. Durch ein Sieb streichen und die ausgedrückte Gelatine in dem heißen Birnenpüree auflösen.

Eigelb und restlichen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Nach und nach das Birnenpüree unter ständigem Rühren mit dem Zuckerei mischen. Kühl stellen.

Sahne steifschlagen. Sobald die Birnen-Eier-Masse zu gerinnen beginnt, vorsichtig die Sahne unterheben, alles glattstreichen und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenschaum:

Eigelb, Zucker, Kakao und Milch oder Sahne in einen Wasserbadtopf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zu einer schaumigen Sauce aufschlagen. Die Masse muß leicht dicklich werden. In eine Schüssel gießen und unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Von der fertigen Mousse mit zwei in heißes Wasser getauchten Teelöffeln Nocken abnehmen und auf den Schokoladenschaum legen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

31 Dinner for Two (29.3.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Gemüseschaumsuppe * Hähnchenbrust mit Shrimps und Glasnudeln * Cremespeise mit

Ahornsirup

Typisch chinesisch ist diesmal unser Hauptgericht, aber auch die Suppe und das Dessert passen dazu, obwohl sie aus Deutschland bzw. Kanada stammen.

Lauch, und überhaupt Gemüse, wird ja auch in der chinesischen Küche sehr oft verwendet. Der Lauch stammt ja ursprünglich aus dem Orient und ist neben der Zwiebel das wohl am längsten bekannte Gemüse. Schon zur Zeit des römischen Kaisers Nero breitete er sich über ganz Europa aus. Er gehört zur Familie der Zwiebelgewächse und bevorzugt sandigen Boden. Deshalb ist vor dem Kochen auch eine gründliche Reinigung angesagt: Nicht selten befindet sich im Inneren ziemlich viel Sand.

Sollte Euch von der Suppe etwas übrigbleiben: Friert sie einfach in einer Eisdübelnform ein. Ihr könnt die Würfel später zum Abschmecken oder Verfeinern von Sauce verwenden.

Das Hauptgericht schmeckt übrigens auch hervorragend, wenn man statt Hähnchenbrust eine Putenbrust oder Schweinefleisch verwendet. Und noch etwas: Wußtet ihr, daß Glasnudeln nicht immer aus dem gleichen Rohstoff bestehen? Meist werden sie aus Reismehl hergestellt, aber es gibt sie auch aus gemahlener Mungobohnen oder Meeresalgen. Ein Tip: Beim Tischdecken einen Löffel mit auflegen, weil Glasnudeln leicht von der Gabel gleiten.

Ahornsirup (Maple Sirup) ist eine kanadische Spezialität, wird aus den Stämmen junger Ahornbäume gezapft und dann dick eingekocht. Er findet übrigens auch beim berühmten amerikanischen Kürbiskuchen, dem Pumpkin Pie, Verwendung. Bei uns ist er ziemlich teuer. Man kann als Ersatz aber auch den billigeren Sirup mit Ahorngeschmack verwenden.

Besonderheiten: Gibt's diesmal keine.

31.1 Gemüseschaumsuppe

1 Stück Sellerieknolle (ca. 150 g), 1 Zitrone, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 1 Stange Lauch, 1/3 l Wasser, 1 Zwiebel, 1 Schalotte, 1 Tl Butter, 0,1 l süße Sahne, Salz, Muskat

Gemüse säubern, Sellerie und Möhre schälen, Sellerie mit Zitronensaft beträufeln, damit er nicht braun wird. Dunkelgrüne Blätter und Wurzelansatz vom Lauch abschneiden; die Blätter nicht wegwerfen, sie werden für die Gemüsebrühe benötigt. Lauch der Länge nach aufschneiden und säubern. Je ein kleines Stück Sellerie, Möhre und Lauch in sehr feine Streifen schneiden. 1 Minute in leicht gesalzenem, sprudelnd kochendem Wasser blanchieren. In ein Sieb schütten, kalt abbrausen und beiseite stellen. Zum Schluß als Einlage in die Suppe geben.

Schalotte fein würfeln. Sahne in einer vorgekühlten Schüssel steifschlagen und kühl stellen. Gemüseschalen und 1/4 l Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen, dann Brühe in einen abseihen.

Das Gemüse grob zerkleinern. Bei mittlerer Hitze die Schalottenwürfel in zerlassener Butter andünsten. Das Gemüse zugeben, kurz mitdünsten und die Brühe aufgießen. ca. 30 Minuten garen.

Suppe in den Mixer geben, pürieren und mit 1 Msp. Muskat sowie wenig Zitronensaft abschmecken. Suppe durch ein Sieb streichen. Unter Rühren nochmals erhitzen und zum Schluß die geschlagene Sahne unter die Suppe mischen.

31.2 Hähnchenbrust mit Shrimps und Glasnudeln

300 g Hähnchenbrust, 3 El Öl, 1 Tl Essig, 2 El Sojasauce, 1 Knoblauchzehe, 1 El Tomatenmark, 2 Lauchzwiebeln, 80 g Shrimps, 1/8 l Geflügelbrühe, 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, 80 g Glasnudeln

Knoblauchzehe mit einer Knoblauchpresse oder einem Messerrücken zerdrücken. Wurzelansatz, äußere Blattschicht und dunkles Grün von den Lauchzwiebeln abschneiden. Glasnudeln in kaltem Wasser einweichen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Öl, Essig, Sojasauce, Knoblauch und Tomatenmark zu einer Marinade verrühren. Geflügelfleisch damit vermischen und 15 Minuten marinieren. Ab und zu umrühren.

Inzwischen die Lauchzwiebeln längs vierteln, waschen und kleinschneiden.

Geflügelfleisch abtropfen lassen, Marinade auffangen. Fleischstücke in einer Pfanne mit heißen Öl von allen Seiten goldbraun anbraten. Lauchzwiebeln und Shrimps kurz mit anschwenken, würzen. Warm stellen. Brühe und Marinade in die Pfanne geben. Kurz durchkochen, mit Zitronensaft würzen.

Die Nudeln abtropfen lassen und mit einer Küchenschere in heißes, leicht gesalzenes Wasser schneiden. Etwa 1 Minute darin garziehen lassen, dann zum Abtropfen in ein Sieb schütten.

31.3 Cremespeise mit Ahornsirup

1 Tl Gelatinepulver, 1 El Zitronensaft, 1 El Wasser, 200 ml Sahne, 3 El Ahornsirup, 60 g Creme fraîche

Zitronensaft und Wasser in eine kleine Schüssel geben und die Gelatine daraufstreuen. 2-3 Minuten weichen lassen. Die Sahne in einer Schüssel schlagen und die Hälfte des Ahornsirups dazugeben.

Die Schüssel mit der Gelatine auf ein heißes Wasserbad stellen und rühren, bis die Gelatine ganz aufgelöst ist. Den restlichen Ahornsirup dazugeben und die Mischung dann zu der Sahne gießen. Schlagen, bis die Sahne steif ist.

Die Creme fraîche unterheben und die Creme in Dessertschälchen füllen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Etwas Ahornsirup darauf verteilen und servieren.

32 Dinner for Two (5.4.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Klare Kräuterbrühe mit Wachtelei

*

Hasenbraten mit Champagnersauce

*

Erdbeeren mit Mandellikör

Heute morgen haben wir wieder einmal einen Bummel über den Viktualienmarkt gemacht, warmen Met getrunken und frische Waren eingekauft. Manchmal spitzte sogar die Sonne durch die Wolken, und es kam richtig ein wenig Frühlingsstimmung auf.

Anschließend haben wir in einem Kaufhaus in der Fußgängerzone entdeckt, daß es sogar ein Kochbuch namens "Dinner for Two" gibt. Wir haben ein wenig darin geblättert; es hatte allerdings überhaupt nichts mit den Artikeln zu tun, die wir hier regelmäßig veröffentlichen. Es enthält eben einfach Rezepte für zwei Personen.

Unsere Rezepte sind natürlich auch für zwei Personen, und da Ostern vor der Tür steht, wäre eigentlich Lamm angesagt. Das hatten wir allerdings erst vor vier Wochen, deshalb haben wir und diesmal für Wild entschieden. Hasenrücken ist ja inzwischen in jedem Supermarkt in der Tiefkühltruhe zu finden, aber wer die Möglichkeit hat, einen frisch geschlachteten Hasen zu bekommen, sollte diesen natürlich bevorzugen.

Wildfleisch hat die unangenehme Eigenschaft, beim Braten auszutrocknen, deshalb wurde Wildfleisch früher mit Speck gespickt. Davon ist man inzwischen aber wieder abgekommen, weil beim Spicken die Fleischfasern verletzt werden und das Fleisch eher noch mehr austrocknet. Heutzutage wird Wild meist einfach mit Speck umhüllt ("bardiert") und bleibt auf diese Weise sehr saftig.

Zum Hasenbraten werden wir selbstgemachte Basilikumnudeln servieren. Wir haben vor längerer Zeit schon einmal beschrieben, wie man Nudeln selbst herstellen kann, aber da in der Zwischenzeit viele neue Leser dazugekommen sind, folgt heute wieder einmal eine ausführliche Anleitung für hausgemachte Nudeln. Keine Angst davor, es ist nicht schwierig, und der Geschmacksunterschied zur gekauften Trockenware ist frappierend. Wem die Herstellung zu umständlich ist, der kann natürlich auch auf gekaufte Nudeln zurückgreifen, aber ihr solltet nicht die getrockneten Nudeln nehmen, sondern die Frischnudeln, die es seit einiger Zeit in der Kühltruhe in vielen Supermärkten gibt. Sie sind zwar relativ teuer (um die DM 3,50), aber sie stehen geschmacklich den hausgemachten Nudeln kaum nach.

Wir sind schon gespannt auf die heutige Suppe. Die Zubereitungsart ist ja etwas ungewöhnlich, aber es klingt recht lecker. In Bayern (und vielleicht auch woanders) ist es seit langem Tradition, am Gründonnerstag eine Kräutersuppe zu essen, meist mit Kerbel zubereitet. Das Entfetten der Brühe geht übrigens ganz einfach, wenn ihr einige Eiswürfel in ein Küchentuch gebt und das Küchentuch dann langsam durch die Brühe zieht. Das Fett erstarrt durch die Kälte und bleibt am Küchentuch hängen.

Wachteleier bekommt ihr in der Feinkostabteilung der meisten Kaufhäuser, und manchmal sogar in Supermärkten. Es gibt sie auch bereits fertig gekocht und in Gläsern konserviert. Sie sehen übrigens auch auf kalten Platten sehr hübsch aus.

Vorsicht beim Dessert: In unserem Kochbuch steht, daß die Sauce so gut schmeckt, daß man die Erdbeeren überhaupt nicht vermißt. Also nicht zuviel naschen, sonst ist für die Erdbeeren nichts mehr übrig!

Besonderheiten: Wenn ihr die Nudeln selbst macht, solltet ihr den Teig zubereiten, bevor ihr mit der Zubereitung der anderen Speisen beginnt. Er hat dann Zeit zu ruhen, und das ist für einen Nudelteig sehr wichtig. Ihr könnt ihn ohne weiteres auch eine ganze Stunde lang liegen lassen, bevor ihr ihn weiterverarbeitet. Während der Ruhezeit muß er mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt werden, damit er nicht austrocknet.

Und jetzt geht's los:

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

32.1 Klare Kräuterbrühe mit Wachtelei

100 g mageres Rindfleisch, 1/2 Tomate, 1 Zwiebel, 1 kleine Karotte, je 1 Tl Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon, Brunnenkresse, Dill, 1 Eiweiß, 1/2 l Rinderbrühe, 2 Wachteleier, Essigwasser, Pfeffer, Salz

Das Rindfleisch durch den Fleischwolf (grobe Scheibe) drehen. Den Stielansatz der Tomate herauslösen, die Tomate heiß überbrühen, abschrecken, häuten, entkernen und würfelig schneiden. Die Zwiebel und Karotte putzen und ebenfalls würfeln. Die Hälfte der Kräuter, die Zwiebelwürfel, Karotte, die Tomate und das Fleisch mit dem Eiweiß kalt schaumig schlagen. Mit der kalten Brühe aufgießen und langsam unter ständigem Rühren aufkochen. Dabei nimmt die Brühe den Geschmack der Kräuter an und wird ganz klar. Die Brühe durch ein ausgewrongenes Tuch passieren, auskühlen lassen und entfetten. Wieder erhitzen und die restlichen Kräuter einrühren. Warmhalten.

Währenddessen die Wachteleier in Essigwasser 10 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und halbieren. In Suppentassen geben und mit der abgeschmeckten klaren Kräuterbrühe auffüllen.

32.2 Hasenbraten mit Champagnersauce und Basilikumnudeln

32.2.1 Hasenbraten mit Champagnersauce

1 Hasenrücken, Salz, Pfeffer, 40 g fetter Speck, 1 Tl Öl, 50 g kalte Butter, 50 ml Champagner, 1/8 l Wildfond, 100 g Creme fraîche, 2 Wacholderbeeren.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Hasenrücken häuten, waschen, gut trocknen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Speck belegen. In einen gefetteten Bräter geben, die Hälfte der Butter als Butterflöckchen obenaufsetzen und in den Backofen schieben. 30 Minuten braten lassen. Herausnehmen und warm halten.

Champagner, Wildfond, Creme fraîche und Wacholderbeeren in den Bräter geben, umrühren und leicht einkochen lassen. Restliche kalte Butter in kleinen Stücken mit dem Schneebesen in die Sauce einrühren. Abschmecken.

Hasenfilets auslösen und in Scheiben schneiden. Mit Sauce überziehen und servieren.

Dazu gibt's Feldsalat und

32.2.2 Basilikumnudeln

1 Bund frisches Basilikum, 1 Prise Salz, 100 g Mehl, 1 kleines Ei

Basilikum abspülen, trockenschwenken und zusammen mit dem Salz im Mixer pürieren. Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineinschlagen. Basilikumpüree zugeben und die Masse mit einem Rührstab (nicht mit den Knethaken!) so lange schlagen, bis sich lauter kleine Krümel gebildet haben. Wenn ihr eine Nudelmaschine habt, dann die Krümel in die Nudelmaschine geben und auf Dicke 6 so lange durch die Nudelmaschine drehen, bis sich ein Teigblatt gebildet hat. Am Anfang sieht es so aus, als würde aus den Krümeln nie ein Teigblatt werden, aber nach dem zweiten Durchdrehen sieht man schon erste Erfolge.

Falls ihr nicht über eine Nudelmaschine verfügt, dann bildet aus den Krümeln einfach einen Teigkloss und rollt ihn auf einer bemehlten Fläche mit dem Teigroller etwa pfannkuchendick aus.

Anschließend muß der Teig 30 Minuten ruhen.

Nun wird der Teig mit der Nudelmaschine oder dem Teigroller ziemlich dünn ausgerollt (Nudelmaschine Stufe 2, ansonsten etwa 1 mm dick). Dann entweder mit der Maschine zu Bandnudeln schneiden, oder die Teigplatte aufrollen und mit einem Messer (Elektromesser ist am besten geeignet) in ca. 5 mm breite Streifen schneiden.

Reichlich Wasser in einem Topf erhitzen, die Nudeln in das sprudelnde Wasser geben und in ca. 2-3 Minuten al dente kochen.

32.3 Erdbeeren mit Mandellikör

250 g Erdbeeren, 1 El Zitronensaft, 1 Tl Butter, 1 Tl Zucker, 100 ml süße Sahne, 20 ml Mandellikör, einige Pistazienkerne

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die Erdbeeren waschen, entstielen und gut abgetropft mit dem Zitronensaft beträufelt ziehen lassen.

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, den Zucker zugeben und unter Rühren goldgelb karamelisieren. Keinesfalls dunkel werden lassen, da er sonst einen strengen Geschmack bekommt. Den karamelisierten Zucker mit der Sahne aufgießen und gut verrühren.

Abkühlen lassen und mit dem Mandellikör abschmecken. Über die in Portionsgläsern angerichteten Erdbeeren gießen und mit einigen Pistazienkernen verzieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

33 Dinner for Two (26.4.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Forellennockerl auf Feldsalat

*

Gefüllte Kalbsleberschnitzel

*

Krokant-Halbgefrorenes mit Fruchtsauce

Ungewöhnlich früh posten wir diesmal das "Dinner for Two". Der Grund: Christa und ich sind ab 19. April für einige Zeit in Amiland. Aus diesem Grund können auch Anfragen und Kommentare erst nach unserer Rückkehr beantwortet werden. Wir werden aber rechtzeitig zurück sein, um das nächste Dft pünktlich posten zu können.

Einige Tips zur Vorspeise: Feldsalat enthält neben dem wichtigen Mineralstoff Eisen auch opiatähnliche Stoffe, die ähnlich wie Baldrian beruhigen. Wenn der Abend nach dem Dft also noch eine Fortsetzung haben soll, solltet ihr lieber nicht zuviel davon essen ;-).

Da Feldsalat, auch Rapunzel genannt, meist recht sandig ist, sollte man ihn gründlich putzen, sonst knirscht es beim Essen zwischen den Zähnen.

Es ist eine ziemliche Arbeit, das Fischpüree durch ein Sieb zu streichen, und es hat eigentlich nur den Vorteil, daß die Creme dadurch besonders fein und glatt aussieht. Ihr könnt also auch ohne weiteres darauf verzichten.

Der Behälter, in dem die Nockerl fest werden, sollte so beschaffen sein, daß die Masse etwa 6 cm hoch eingefüllt ist - so lassen sich Nockerl am leichtesten abstechen.

Beim Hauptgericht solltet ihr Euch genau an die vorgegeben Garzeiten halten. Leber wird hart, wenn sie zu lange gebraten wird, und dann kann man sie eigentlich nur noch wegwerfen.

Die Leber zählt ;ja mit ihrem hohen Vitamingehalt zu den wertvollsten tierischen Nahrungsmitteln. Sie enthält allerdings auch reichlich Purine, weshalb Gichtgefährdete besser darauf verzichten sollten.

Am zartesten und wohlschmeckendsten sind die Kalbs- und die Lammleber. Die Leber von Gans, Reh und Ente zählt als Delikatesse.

Ihr solltet nicht vergessen, das Dessert eine Viertelstunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühlgerät zu nehmen. Etwas angetaut, kann es seinen Geschmack erst richtig entfalten.

Für das Krokantparfait ist das Rezept übrigens für 4-6 Portionen. Kleiner kann man die Menge eigentlich nicht herstellen, und das Parfait hält sich in der Tiefkühltruhe ja für längere Zeit.

Besonderheiten: Die Nockerl brauchen im Kühlschrank etwa 2 Stunden zum Festwerden, das Parfait im Tiefkühler etwa 4-6 Stunden.

Und hier die Rezepte:

33.1 Forellennockerl auf Feldsalat

1 geräuchertes Forellenfilet mit Haut (ca. 150 g), 1/8 l Fischfond, 1 Blatt weiße Gelatine, 1/8 l Sahne, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 1 El Zitronensaft, 50 g Feldsalat, 1 El Rotweinessig, 2 El Olivenöl, evtl. 2 Cocktail-Tomaten

Das Forellenfilet enthäuten und, falls nötig, entgräten. Die Haut in den Fischfond geben und etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Das Gelatineblatt in kaltem Wasser einweichen. Die Haut aus dem Fond fischen und die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Das Fischfleisch im Mixer kurz pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen und erneut mit dem Fischfond aufmixen. In eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und unter die Fischcreme ziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft herzhaft abschmecken. Die Masse in eine höhere Form füllen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Den Feldsalat putzen und gründlich waschen. Essig, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich das Salz völlig aufgelöst hat, dann unter ständigem Weiterrühren das Öl dazugießen.

Mit zwei Eßlöffeln eiförmige Nockerl abstechen und auf dem Salat anrichten. Wenn ihr zufällig Cocktailtomaten im Haus habt, könnt ihr den Salat noch zusätzlich mit den geviertelten Mini-Tomaten garnieren.

33.2 Gefüllte Kalbsleberschnitzel mit Bohnengemüse

33.2.1 Gefüllte Kalbsleberschnitzel

2 etwas dickere Kalbsleberscheiben, 2 große weiße Zwiebeln, 3 El Öl, 1 Thymianzweig, Salz, Pfeffer, 30 g Butter, 1 Tl gehackte Petersilie, etwas Mehl, 1/8 l Kalbsfond, 2-3 El Rotwein

In die Kalbsleberscheiben eine Tasche einschneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. 1 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer und den abgezapften Thymianblättern würzen, 10 g Butter dazugeben und im eigenen Saft gar dünsten. Erkalten lassen und zum Schluß die Petersilie untermischen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kalbsleberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zwiebelragout füllen und die Taschen gut zusammendrücken. Eventuell mit einem Zahnstocher zustecken und in Mehl wenden. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsleber von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend auf eine feuerfeste Platte legen und im heißen Backofen in etwa 6-8 Minuten fertig garen.

Den Bratensatz mit Kalbsfond und Rotwein ablöschen und in einigen Minuten leicht sämig kochen lassen. Durch ein Sieb streichen und die restliche Butter in kleinen Flöckchen mit einem kleinen Schneebesen unterschlagen.

Die Kalbsleberscheiben mit der Sauce begießen und servieren.

Dazu gibt's Kartoffeln (250 g neue Kartoffeln in der Schale gar kochen, abschälen und zur Leber reichen) und

33.2.2 Bohnengemüse

250 g junge grüne Bohnen, 1 El Öl, 1 kl. Zwiebel, 3-4 El Kalbsfond, 1 Zweig Bohnenkraut

Von den Bohnen die Enden abknipsen und die Bohnen kurz waschen. Die geschälte Zwiebel in Würfel schneiden und in dem erhitzten Öl glasig dünsten. Bohnen und Bohnenkraut dazugeben, salzen und mit Kalbsfond aufgießen. Zugedeckt in etwa 10 Minuten bißfest garen.

33.3 Krokant-Halbgefrorenes mit Fruchtsauce

(4-6 Portionen)

70 g Zucker, 3 El Orangenlikör, 3 Eigelb, 70 g Krokant (fertig gekauft), 1/4 l Sahne, 4 El Mandellikör, 100 g Himbeeren (Tiefkühlprodukt), etwas Puderzucker

1 El Wasser und 1 El Zucker aufkochen und mit Orangenlikör mischen. Die Eigelb mit restlichem Zucker in einer Schlagschüssel schaumig rühren.

Einen Topf handbreit mit Wasser füllen und erhitzen. Die Schüssel mit der Eicreme so in das Wasserbad stellen, daß der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt. Die heiße Zucker-Likör-Mischung unter Schlagen hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis die Creme dicklich geworden ist. Das Wasserbad darf dabei auf keinen Fall kochen.

Die Creme kaltrühren, das geht am schnellsten über einer Schüssel mit eiskaltem Wasser. 60 g grob gemahlene Krokant, Mandellikör und nach und nach vorsichtig die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Masse in eine kleine Puddingform füllen und etwa 4-6 Stunden im Tiefkühlgerät gefrieren lassen.

Die Hälfte der aufgetauten Himbeeren mit etwas Puderzucker kurz pürieren. Durch ein Sieb passieren und die Sauce als Spiegel auf zwei Teller verteilen. Pro Person 2 Scheiben von dem Eisparfait abschneiden und darauf anrichten. Mit den restlichen Himbeeren und etwas Krokant garnieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

34 Dinner for Two (10.5.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

*

Rinderroulade mit Bratwurstfülle

*

Kaffee-Eis

Für das verspätete Posten bitten wir um Entschuldigung, bei uns war's in den letzten Tagen etwas hektisch -- die letzten Vorbereitungen für unser eigenes Bistro laufen auf Hochtouren.

Vor einer Woche waren wir bei Alfons Schuhbeck in Waging beim Essen. Es gab ein 8-Gänge-Menü, und wir waren begeistert! Es schmeckte fast alles hervorragend -- nur der Käsegang war etwas fade.

Kurz nach Mitternacht forderte ich (Franz) unseren Ober auf, Christa doch zum Geburtstag zu gratulieren (sie hatte am 2. Mai ihren ... äh, ist ja egal wievielten, Geburtstag). Der Ober sah uns ganz erstaunt an und meinte: "Hat sie wirklich heute Geburtstag? Unser Chef auch!"

Es stellte sich heraus, daß Alfons Schuhbeck, unser Lieblingskoch, tatsächlich ebenfalls am 2. Mai Geburtstag hat! Wir gratulierten ihm natürlich, und er schrieb für Christa noch eine persönliche Widmung in eines seiner Kochbücher. Ihr könnt Euch vorstellen, daß wir diesen Abend nie vergessen werden!

Alfons Schuhbeck zu Ehren haben wir auch unser heutiges Dft gestaltet: Sämtliche Rezepte stammen von ihm. Aber der Reihe nach:

Entscheidend für die Qualität der Kartoffelsuppe ist vor allem die Kartoffelsorte! Empfehlenswert ist eine mehligkochende Sorte. Da wir dieses Thema bereits früher ausführlich abgehandelt haben, wollen wir heute jedoch die unterschiedlichen Kartoffelsorten nicht näher besprechen.

Wir beide lieben Krabben und ähnliches Wassergetier, aber von allen Krabbensorten sind uns Nordseekrabben am allerliebsten. Es gibt kaum ein schöneres Vergnügen für uns, als Nordseekrabben zu pulen und sie mit einer herrlichen Remouladensauce zu genießen. Leider sind die Nordseekrabben bei uns in München qualitativ bei weitem nicht so gut wie im Norden der Republik. Irgendwann werden wir doch wieder dort oben Urlaub machen!

Rouladen gehören zu den Lieblingsspeisen der Deutschen -- vielleicht auch deshalb, weil es unzählige Möglichkeiten gibt, sie zu füllen. Wir probieren heute einmal die Version mit Wurstbrät, aber auch mit Ziegenkäse und Nüssen sollen sie hervorragend schmecken. Diese Version steht bei uns bestimmt auch einmal auf dem Programm.

An dieser Stelle ein Tip: Wer nicht weiß, wo er Bratwurstbrät bekommen kann -- einfach rohe Bratwürste kaufen und die Brät aus der Hülle drücken.

Das Kaffee-Eis läßt sich natürlich viel schneller und einfacher mit Instantpulver zubereiten, weil man es einfach in die heiße Milch-Sahne-Mischung rühren kann. Allerdings gibt es vermutlich einen deutlichen Geschmacksunterschied.

Der Kaffee hat bei uns in Deutschland ja eine relativ junge Geschichte. In Abessinien war er seit undenklichen Zeiten bekannt, bevor sich das Getränk im 16. Jahrhundert über den Orient und seit Mitte des 17. Jahrhunderts über Europa verbreitete. Das erste Kaffeehaus in Deutschland wurde 1686 in Nürnberg gegründet. Ein bekannter Spruch über Kaffee lautet: "guter Kaffee muß sein wie eine gute Frau: Schwarz, heiß und süß."

Ich sage jetzt lieber nichts, denn Christa hat rote Haare...

Besonderheiten gibt es bei den heutigen Rezepten nicht zu beachten, sieht man einmal von der Gefrierzeit fürs Kaffee-Eis ab...

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

34.1 Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben

120 g mehligkochende Kartoffeln, 1 Schalotte, 10 g durchwachsener Räucherspeck, 3/8 l Rindfleischbrühe, 60 cl Sahne, 1 dünne Lauchstange, 1 kl. Karotte, 1 kl. Stück Knollensellerie, 1 kl. Estragonzweig, Salz, Pfeffer, 150 g frische geschälte Nordseekrabben, etwas Zitronensaft, 1 El feingeschnittener Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenso den Speck.

Speck in einem Kochtopf auslassen, die Schalotten dazugeben und glasig dünsten. Die Kartoffeln untermischen, kurz mit andünsten und mit Brühe und Sahne aufgießen. In etwa 20 Minuten gar kochen.

Vom Lauch die Wurzeln und das grüne Ende entfernen. Die Stange der Länge nach halbieren und gut waschen. Möhre und Sellerie schälen und wie den Lauch in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffelsuppe durch ein Sieb passieren und zurück in den Topf gießen. Die Gemüsewürfel sowie den Estragon dazugeben und noch etwa 10-12 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Krabben mit Zitronensaft beträufeln, auf zwei tiefe Teller verteilen und mit der heißen Kartoffelsuppe aufgießen. Mit Schnittlauch bestreuen.

34.2 Rinderroulade mit Bratwurstfülle

2 Rinderrouladen, Salz, Pfeffer, 1 El scharfer Senf, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 10 g Butter, 1 Msp gerebelter Majoran, 1 El gehackte Petersilie, 100 g Bratwurstbrät, 1 Bund Suppengrün, 1 El Öl, 1 Tl Tomatenmark, 200 ml Fleischbrühe

Die Rouladen leicht flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Seite mit Senf bestreichen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und die Hälfte davon in der zerlassenen Butter glasig dünsten. Majoran und Petersilie dazugeben, kurz mit andünsten, etwas abkühlen lassen und unter das Bratwurstbrät mischen. Alles gut miteinander vermengen, falls nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Die Bratwurstmasse auf den Rouladen verteilen, die Längsseiten etwas einschlagen und von den Schmalseiten her aufrollen. Die Enden mit Rouladennadeln oder Zahnstochern feststecken.

Das Suppengrün waschen und kleinschneiden. Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Rouladen bei starker Hitze rundherum scharf anbraten. Das Suppengrün, restliche Zwiebeln und Knoblauch sowie das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde schmoren lassen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

Den Deckel abnehmen und die Rouladen unter gelegentlichem Wenden bei schwacher Hitze in weiteren 30 Minuten fertiggar.

Die Rouladen herausnehmen und warm stellen. Die Sauce kräftig durchmischen, durch ein Sieb streichen, abschmecken und über die Rouladen gießen.

Dazu gibt's Kartoffelpüree und ein Erbsen-Karotten-Gemüse.

34.3 Kaffee-Eis

1/8 l Milch, 1/4 l Schlagsahne, 65 g Zucker, 60 g grob gemahlene Kaffeebohnen, 2 Eigelb, 1 Ei

Milch und Sahne mit der Hälfte des Zuckers aufkochen und kochend heiß auf das Kaffeemehl gießen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb gießen. Noch einmal aufkochen.

Für das Wasserbad etwa handbreit Wasser in einem weiten Topf erhitzen oder einen speziellen Wasserbadtopf bereitstellen.

In einer zum Topf passenden Schüssel Eigelb und Eier mit dem restlichen Zucker hellschaumig schlagen. Die kochendheiße Kaffeesahne unter Schlagen zugießen.

Die Schüssel so in den Topf hängen, daß der Boden die Wasseroberfläche nicht berührt. Die Creme auf dem leise siedenden Wasserbad schlagen, bis sie dicklich und gebunden ist.

Die Creme durch ein Sieb streichen und im kalten Wasserbad schlagen, bis sie abgekühlt ist. Die Mischung in der Eismaschine oder unter gelegentlichem Umrühren im Gefrierschrank gefrieren lassen.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

35 Dinner for Two (24.5.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Lebernockersuppe

*

Spargelröllchen

*

Mascarponecreme mit Erdbeeren

"Die Anzahl der möglichen Suppen ist unendlich, die Zahl der wirklich vorhandenen unberechenbar" schreibt das Appetit-Lexikon zum Thema "Suppen". Tatsächlich gibt es sehr viele Kochbücher zu diesem Gericht (der Autor eines unserer Suppen-Kochbücher heißt übrigens „Biesler“, was aber keine Rückschlüsse auf den Inhalt zuläßt).

Aufgrund der Artenvielfalt mag es etwas langweilig erscheinen, beim Dft eine einfache Lebernockersuppe zu servieren, aber wir wollen uns dafür besondere Mühe geben: Wir werden die Brühe für die Suppe selbst herstellen. Man kann ruhig etwas mehr davon machen, sie läßt sich sehr gut im Kühlschrank aufheben und sogar einfrieren, ohne an Geschmack zu verlieren. Das von uns angegebene Rezept ergibt etwa 3 l fertige Fleischbrühe, für die Suppe braucht man davon etwa 1/2 Liter.

Tip: Karotte, Lauch und Sellerie, die bei der Fleischbrühe verwendet werden, gibt es als Suppengrün portionsgerecht zu kaufen.

Nun sind wir ja wieder einmal mittendrin in der Spargelzeit, und daran kommen wir beim Dft natürlich auch nicht vorbei. Spargel ist den Menschen schon sehr lange bekannt, vermutlich wurde er bereits von den alten Ägyptern kultiviert. In Europa waren wieder einmal die Römer die ersten, die bereits um 200 v. Chr. mit dem Spargelanbau begannen, und Cato war der erste, der eine Anweisung zur rationellen Spargelzucht verfaßte.

In Deutschland begann die Kultivierung des Spargels im 16. Jahrhundert unter Kaiser Ferdinand -- übrigens zur selben Zeit, zu der die Spanier die Spargelzucht bereits in Mexiko einführten. Bereits im Jahre 1850 betrug die Spargelproduktion alleine in Schwetzingen in Baden ca. 12000-18000 kg pro Jahr.

Man unterscheidet zwei Arten, den weißen Spargel, der unter der Erde wächst, und den grünen Spargel, der ca. 15-18 cm hoch wird. Über die Vorzüge der einen oder anderen Sorte läßt sich streiten. Während der weiße Spargel zarter ist, hat der grüne wesentlich mehr Geschmack.

Wichtig für den Geschmack des Hauptgerichts ist aber auch die Qualität des Schinkens. Man sollte sich nicht scheuen, etwas mehr Geld für einen guten und zarten Schinken auszugeben -- spätestens beim Essen vergißt man die Mehrkosten.

Da die beiden ersten Gänge unseres Menüs heute ziemlich leicht sind, können wir beim Dessert so richtig zuschlagen: Eine Mascarponecreme ist zwar nicht gerade kalorienarm, aber dafür ein richtiger Gaumengenuss.

Besonderheiten: Die Fleischbrühe macht zwar nicht viel Mühe, aber es dauert einige Stunden, bis sie fertig ist. Im Schnellkochtopf ist mit ungefähr der halben Garzeit zu rechnen.

Und hier die Rezepte:

35.1 Lebernockersuppe

1 Karotte, 1 Stange Lauch, 1 Stück Sellerieknolle, 1 Zwiebel, 1 kg Rindfleisch zum Kochen (z.B. Ochsenbrust), 2-3 Markknochen, 500 g Rinderknochen, 2 Pfefferkörner, 1/2 Bund glatte Petersilie, 2 Stengel Maggikraut (Liebstöckel), 80 g Schweineleber, 30 g Räucherspeck, 1 Zwiebel, 2 El Petersilie, 1 Tl Majoran, 40 g Semmelbrösel, 1 kl. Ei, Salz, Pfeffer, Muskat

Karotte, Lauch und Sellerie putzen und grob zerteilen. Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche in einer heißen Pfanne oder auf der Herdplatte bräunen. In einem großen Suppentopf Rindfleisch, Mark- und Rinderknochen, geröstete Zwiebel und 3 1/2 Liter kaltes Wasser geben. Pfefferkörner zufügen. Das Ganze

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

einmal aufkochen und bei kleiner Hitze 2-3 Stunden sieden lassen. Aufsteigenden grauen Schaum zwischendurch mit einer Schaumkelle abschöpfen.

Vorbereitetes Gemüse, Petersilie und Maggikraut hinzufügen. Weitere 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Rindfleisch herausnehmen und anderweitig verwerten.

Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Die Leber durch den Fleischwolf drehen. Speck fein würfeln und ausbraten. Gehackte Zwiebeln darin gelb werden lassen, dann gehackte Petersilie und Majoran untermischen, kalt stellen. Mit Leber, Semmelbröseln, Ei, Salz, Pfeffer und Muskat vermischen. Von dieser Masse mit zwei Teelöffeln Nockerl formen.

1/2 l Fleischbrühe zum Kochen bringen, Lebernockerl zugeben. Hitze reduzieren und die Nockerl etwa 10 Minuten ziehen lassen (nicht kochen, sonst werden sie hart).

35.2 Spargelröllchen mit neuen Kartoffeln

35.2.1 Spargelröllchen

800 g Spargel, Salz, 1 Stück Würfelzucker, 60 g hauchdünn geschnittener Schwarzwälder Schinken, 20 g geriebener Emmentaler, 1 El Butter, Paprika

Spargel schälen und in einen Topf mit kochendem Wasser geben, so daß die Spargelstangen senkrecht stehen und die Spargelköpfe über die Wasseroberfläche herausragen. Salz und Würfelzucker zugeben. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Spargel gut abtropfen lassen. Stangen quer halbieren und zu mehreren gebündelt auf eine feuerfeste Platte setzen. Mit Schinkenscheiben belegen und mit geriebenem Käse bestreuen. Zerlassene Butter darüberträufeln und unter dem Grill den Käse schmelzen lassen. Mit etwas Rosenpaprika bestäuben.

Dazu gibt's

35.2.2 Neue Kartoffeln

6 neue Kartoffeln, Wasser

Kartoffeln in kochendes Wasser geben, ca. 20 Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen.

Neue Kartoffeln können mit der Schale (welche die meisten Nährstoffe enthält) gegessen werden. Wer will, kann sie natürlich auch nach dem Kochen schälen.

35.3 Mascarponecreme mit Erdbeeren

250 g Erdbeeren, 2 El Puderzucker, 2 El Grappa, 1 Ei, 125 g Mascarpone, 50 ml Sahne

Die Erdbeeren sorgfältig waschen und abtropfen lassen. Mit 1 El gesiebttem Puderzucker und dem Grappa behutsam in einer Schüssel mischen.

Das Ei trennen. Das Eigelb mit dem restlichen Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach den Mascarpone zum Eigelb geben und weiterrühren, bis eine sämige Creme entstanden ist.

Das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen und mit dem Eischnee unter die Mascarponecreme heben.

Die Creme abwechselnd mit den Erdbeeren in zwei Dessertgläser füllen, mit Creme abschließen.

36 Dinner for Two (7.6.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Makkaroni mit Krabbensauce

*

Gefüllte Rotbarschfilets

*

Erdbeerbecher

Über Nudeln und Krebstiere haben wir schon etliches geschrieben, deshalb nur kurz ein paar Zeilen zur Geschichte der Makkaroni speziell. Ihre Erfindung liegt mindestens schon 3000 Jahre zurück. In Etruskergräbern fand man Bilder, die Geräte für die Makkaroni-Herstellung zeigen. Das Wort Makkaroni (ital: maccheroni) stammt vom griechischen Wort "machoirionon", das "lange Grashalme" bedeutet.

Man kann Makkaroni auch daheim aus Nudelteig herstellen, wengleich es etwas mühsam ist: Der flach ausgerollte Nudelteig wird um ein mit Öl bestrichenes dünnes Metallstäbchen (z.B. eine Stricknadel) gewickelt, abgezogen und dann in fingerlange Stückchen geschnitten.

Der im Hauptgericht verwendete Rotbarsch ist auch unter dem Namen Goldbarsch bekannt. Es handelt sich um einen Meeresfisch, der vor allem bei Island, Grönland und in der Barentssee gefangen wird. Er wird bei uns nur als Filet verkauft und hat sich zu einem der beliebtesten Speisefische entwickelt.

Die Erdbeerzeit ist gekommen, und mit ihr beginnt die Zeit der Garten- und Waldbeeren. Es gibt gar köstliche Erdbeerrezepte, und eigentlich wollten wir heute ein Rezept für fritierte Erdbeeren ausprobieren. Da aber das Hauptgericht schon aus der Friteuse kommt, haben wir uns für die Kombination mit Milchreis entschieden. Wer will, kann zum Dessert auch noch eine Kugel Vanilleeis geben.

Milchreis wird aus Rundkornreis hergestellt, der in Milch in ca. 20 Minuten weich gekocht wird. Aufpassen, daß er nicht anbrennt!

Rundkornreis wird vor allem in der asiatischen Küche auch als Beilage zu Fleischspeisen gereicht. Durch seinen hohen Stärkegehalt klebt er nach dem Kochen zusammen und kann dadurch leicht mit Stäbchen gegessen werden. Der bei uns üblicherweise als Beilage verwendete Langkornreis ist für Milchreis nicht geeignet.

Und hier die Rezepte:

36.1 Makkaroni mit Krabbensauce

1/2 Zwiebel, 10 g Butter, 100 g Creme fraîche, 3 El gemischte Kräuter, 100 g frische, geschälte Krabben, Zitronensaft, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Prise Zucker, 200 g Makkaroni, Salzwasser, 1 Schuß Olivenöl

Geschälte Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig braten. Creme fraîche dazugeben und aufkochen. Die Kräuter in die Sauce geben, dabei soll die Sauce aber nicht mehr kochen. Dann die Krabben zufügen und 5 Minuten ziehen lassen. Die Sauce mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Während die Sauce zubereitet wird, die Makkaroni in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser, dem ein Schuß Olivenöl zugefügt wurde, in etwa 12 Minuten weich kochen. Abgießen, abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Sofort mit der Sauce mischen.

36.2 Gefüllte Rotbarschschnitten

2 Scheiben Rotbarschfilet (je 200 g), Saft einer Zitrone, Salz, weißer Pfeffer, 2 Scheiben Emmentaler, 100 g Mehl, 2 Eier, 5 El helles Bier, Fritierfett

Rotbarschfilets abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen, Filets seitlich mit einem scharfen Messer einschneiden, so daß Taschen entstehen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Käsescheiben in die Taschen geben. Zustecken.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Aus Mehl, Eiern, Bier und Salz einen glatten Teig rühren. Rotbarschfilets darin wenden. Fritierfett auf 180 Grad erhitzen. Schnitten darin in 8 Minuten goldbraun ausbacken.

Dazu gibt's einen Kartoffelsalat.

36.3 Erdbeerbecher

250 g frische Erdbeeren, 30 g Zucker, 1/8 l Schlagsahne, 20 g Puderzucker, 40 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 120 g gekochten Milchreis

Die Erdbeeren vorsichtig waschen, halbieren und mit Zucker bestreuen. Sahne steif schlagen und mit Puderzucker süßen. Mandeln vorsichtig unterheben. Milchreis, Erdbeeren und Mandelsahne in Dessertgläser schichten und mit Mandelsahne und Früchten verzieren.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

37 Dinner for Two (21.6.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Das heutige Menü:

Kräutercremesuppe

*

Hähnchenherzen mit Reis

*

Fruchtgelee

Für uns als Fans frischer Kräuter beginnt jetzt die schönste Jahreszeit. Am besten pflanzt man sich seine Kräuter natürlich im eigenen Garten, aber auch ein Balkonkasten ist dafür hervorragend geeignet. Und natürlich hat man die Möglichkeit, sich seine Wildkräuter in Feld und Wald selbst zu sammeln -- was uns persönlich am liebsten ist, wofür wir aber leider nur noch selten Zeit haben.

In unsere Suppe kommen Spinat, Kresse, Sauerampfer, Petersilie und Schnittlauch. Ihr könnt Euch aber natürlich auch eure eigene Kräutermischung zusammenstellen, oder sogar tiefgekühlte gemischte Kräuter verwenden.

Hähnchen- und Putenherzen zählen zum Geflügelklein und enthalten reichlich Vitamine, vor allem Vitamin B1. Sie sind oft sehr billig zu bekommen, und es gibt etliche leckere Gerichte damit. Typischerweise wird oft Reis als Beilage serviert, aber man kann auch Nudeln dazu geben.

Für das Dessert könnt ihr natürlich auch frische Früchte verwenden, aber dann wird die Zubereitung viel komplizierter. Die frischen Früchte müssen nämlich je nach Konsistenz unterschiedlich lange blanchiert werden. Da wir uns die Arbeit sparen wollten, die Blanchierzeiten für die unterschiedlichen Obstsorten anzuführen, haben wir uns im Rezept auf Dosenfrüchte beschränkt. Aber vielleicht seid ihr experimentierfreudig genug, um das Rezept mit frischen Früchten auszuprobieren.

Besonderheiten: Naja, das Dessert muß eben einige Stunden im Kühlschrank verbringen...

Und hier die Rezepte:

37.1 Kräutercremesuppe

1 kl. Zwiebel, 2 Kartoffeln, 1 Scheibe durchwachsener Räucherspeck, 1/4 l Fleischbrühe, 1/4 l Milch, 70 g frische gemischte Kräuter, 1 Tl Butter, 1 Tl Speisestärke, Muskat, Salz, Pfeffer

Zwiebeln und Kartoffeln schälen, Zwiebel hacken und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Den Speck in einen Suppentopf geben, knusprig braten und wieder herausnehmen. Zwiebel und Kartoffeln ins Speckfett geben und hell andünsten. Butter und Speisestärke dazugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen lassen. Fleischbrühe und Milch angießen und die Suppe 20 Minuten ziehen lassen.

Die Kräuter waschen, fein hacken, in die Suppe geben und 2-3 Minuten darin ziehen lassen. Zum Schluß die Suppe kurz aufkochen, dabei umrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, mit zerbröckeltem Speck bestreuen und mit frischem Bauernbrot servieren.

37.2 Hähnchenherzen

120 g Hähnchen- oder Putenherzen, Salz und Pfeffer, 1 kl. Zwiebel, 30 g durchwachsener Räucherspeck, 1 El Silberzwiebeln, 1/2 Lorbeerblatt, Thymian, 6 cl Rotwein, 1 El Tomatenmark, 1 Tl gehackte Petersilie, 1 Tl Senf, 1 Tl Tomatenketchup, 1 El kalte Butter

Die Hähnchenherzen gut waschen und dabei den weißen Strang entfernen. Die Putenherzen in kleine Würfel schneiden und dabei alles Weiße entfernen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Speck in Streifen schneiden und mit dem Tomatenmark kurz braten. Zwiebel und Herzfleisch hinzufügen und darin anbraten. Dann Silberzwiebeln, Lorbeerblatt, Thymian und Rotwein dazugeben und das Gericht 40 Minuten auf schwacher Hitze schmoren. Mit Senf und Ketchup abschmecken.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die Soße durch ein Sieb in einen Mixer gießen und mit der kalten Butter kurz aufmixen. Zusammen mit den Herzen in einer Schüssel anrichten.

Dazu gibt's Reis (vielleicht Kräuterreis, wenn ihr noch Kräuter von der Suppe übrig habt) und einen gemischten Salatteller.

37.3 Fruchtgelee

1/4 l Fruchtsaft, Saft einer halben Zitrone, 2 Blatt weiße Gelatine, 1 Tl Zucker, 250 g Dosenfrüchte, Sahne

Die Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen. Die Hälfte des Fruchtsafts erhitzen (nicht kochen!), die Gelatine gut ausdrücken, zugeben und auflösen. Den restlichen Fruchtsaft zugeben und Zitronensaft und Zucker unterrühren. Die Früchte in kleine Förmchen verteilen, mit dem Fruchtsaft auffüllen und einige Stunden kalt stellen.

Die Förmchen kurz in heißes Wasser eintauchen, das Fruchtgelee stürzen und mit geschlagener Sahne garnieren.

38 Dinner for Two (24.12.95)

Hallo, Freunde des Dinner for Two!

Unser Weihnachtsmenü:

Aperitif

*

Gebundene Ochsenschwanzsuppe

*

Gefüllte Kalbsbrust mit Pfifferlingen, Selleriepüree und Prinzeßbohnen

*

Apfel auf Blätterteig mit Hagebuttenparfait

Besser spät als gar nicht: Hier stellen wir Euch das versprochene Weihnachtsmenü vor. Wir wollten es eigentlich wesentlich früher posten, aber leider -- die Zeit läuft uns im Moment davon.

Dieses Menü bieten wir auch in fast identischer Ausführung am zweiten Weihnachtsfeiertag in unserer Gaststätte an. Als Aperitif wird es je nach Wunsch Sherry, Martini oder ein Glas Sekt geben.

Das Wort "Sherry" kommt übrigens von "Xeres" (heute Jerez) de la Frontera, eine Stadt, die 32 km nördlich von Cadiz liegt und mit dem Städtchen Puerto de Santa Maria an der Bai von Cadiz den Stapelplatz für die Weine der Provinzen Cadiz, Zevilla und Cordova bildet. Der Sherry, an sich ein entschiedener Trockenwein, der aber für den Handel meist stark mit eingesottenem Most versüßt wird, bedarf zu seiner Entwicklung einer langen Lagerzeit, die er in luftigen, hohen und weiten Gewölben über der Erde, den "Bodegas", durchmacht, wobei die verschiedenen Jahrgänge ein und derselben Sorte eine sogenannte "Solera" bilden, innerhalb der die älteren Jahrgänge stets aus den nächstjüngeren aufgefüllt werden und stets der älteste Jahrgang zuerst zum Verkauf kommt.

Als beste Sorten gelten der hellgelbe Manzanilla von San Lucas de Barrameda, ein hochfeiner Trockenwein mit eigenartigem Kamille-Aroma, der aus der Palomino-Traube bereitet und zumeist in Spanien selbst getrunken wird, sowie der Montilla und der Amontillado aus der Sierra de Montilla in der Provinz Cordoba. In Deutschland ist der Amontillado mit Abstand am meisten verbreitet.

Für unsere Ochsenschwanzsuppe könnt Ihr anstelle von Madeira auch Sherry verwenden.

Apropos Ochsenschwanzsuppe: Pimentkörner und Koriander sind vielleicht Gewürze, die nicht jeder von Euch im Hause hat. Im Notfall könnt ihr sie einfach weglassen; der Kauf rentiert sich nur, wenn man diese Gewürze öfters verwendet.

Auch die Ausdrücke "reduzieren" und "degraisieren" sind vielleicht nicht jedem bekannt. Unter "reduzieren" versteht man das Einkochen von Flüssigkeit, um die Konsistenz zu verbessern; "degraisieren" ist das Entfetten einer Flüssigkeit durch Abschöpfen. Man kann auch einige Eiszwürfel in ein Tuch geben und das Tuch kurz in die Flüssigkeit tauchen; das Fett bleibt dann am Tuch hängen.

Solltet ihr für unser Hauptgericht keine Kalbsbrustspitze bekommen, kann man auch normale Kalbsbrust verwenden; allerdings muß man dann beim Einschneiden noch vorsichtiger sein.

Für das Dessert braucht ihr eine Schablone: Einfach auf Papier oder dünne Pappe einen Apfel aufzeichnen (mit Stiel und einem kleinen Blättchen) und ausschneiden. Der Apfel sollte etwas größer als ein normaler Apfel sein. Beim Belegen mit Apfelspalten sollte beim Blätterteig noch ein ca. 1 cm breiter Rand freibleiben.

Das Kaltrühren des Parfaits geschieht am besten in einer Metallschüssel: Zuerst vorsichtig auf dem Herd erhitzen, dann ab damit ins mit Eiswasser gefüllte Spülbecken und unter ständigem Rühren abkühlen lassen.

Und nun wünschen wir Euch ein frohes Weihnachtsfest, einen guten Rutsch ins Neue Jahr und natürlich -- gutes Gelingen!

38.1 Gebundene Ochsenschwanzsuppe

50 g geräucherter Bauchspeck, 20 g Butter, 500 g Ochsenschwanz, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 40 g Sellerie, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Tomatenmark, 1/4 l Rotwein, 1 Thymianzweig, 6 weiße Pfefferkörner, 1/2 Lorbeerblatt, 5 Pimentkörner, 5 Wacholderbeeren, 1 Msp Koriander, Salz, 15 g Mehl, 1/4 l Wasser, 3 cl Madeira

Den Bauchspeck in Würfel schneiden, in der Butter auslassen und knusprig braten. Die Ochsenschwanzstücke in dieser Speckbutter kräftig anbraten.

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

Die in grobe Würfel geschnittenen Gemüse samt dem Knoblauch zugeben und mit dem Tomatenmark rösten. Zeigt das Gemüse eine braune Farbe, den Ansatz mit dem Rotwein ablöschen, die Gewürze sowie das Mehl zugeben, mit dem Wasser auffüllen und unter häufigem Umrühren etwa drei Stunden leicht kochen lassen. Das Fleisch von der Flüssigkeit trennen. Den Madeira über das parierte Fleisch gießen und abgedeckt auskühlen lassen.

Die Suppe durch ein Sieb passieren und eventuell reduzieren und degraissieren.

Das Fleisch in Würfel schneiden, in die Suppe geben und abschmecken.

38.2 Gefüllte Kalbsbrust mit Pfifferlingen

1,5 kg Kalbsbrustspitze (Knochen und Knorpel beim Einkauf vom Metzger auslösen und zersägen lassen, mitnehmen), 70 g altbackene gewürfelte Semmeln ohne Rinde, 1 dl Vollmilch, 1 Ei, 1 gewürfelte Schalotte, 10 g Butter, 50 g fein gewürfelte, gekochter Schinken, 30 g geputzte, gewürfelte Champignons, 50 g gesäuberte, gewürfelte Pfifferlinge, 1 EL gehackte Petersilie, 5 EL Öl, 30 g eiskalte Butter, 2 EL Vollmilch, Muskat, Salz, Pfeffer

Semmelwürfel mit Milch und Ei in einer Schüssel vermischen. Schalottenwürfel in heißer Butter andünsten, Schinken, Champignons und Pfifferlinge zugeben und mitbraten. Diese Mischung mit den eingeweichten Semmelwürfeln, Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer vermengen, abschmecken.

Mit einem spitzen Messer eine tiefe Tasche in die Kalbsbrust schneiden. Brust von innen und außen salzen und pfeffern. Füllung in die Tasche geben, etwas nachdrücken, damit sie sich gleichmäßig verteilt. Nicht zuviel einfüllen, damit die Tasche beim Braten nicht platzt. Die Tasche sorgfältig mit Küchengarn zunähen.

In heißem Öl rundherum kräftig anbraten. Knochen und Knorpel um das Fleisch verteilen und den Bräter auf den Boden des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens stellen.

Etwa 90 Minuten braten. Sobald sich Röststoffe bilden, nach und nach etwas Wasser angießen. Nach 1 Stunde die Temperatur auf 250 Grad erhöhen.

Die Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen, 15 Minuten ruhen lassen. Die entstandene Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf geben, entfetten und die eiskalte Butter flöckchenweise unterschlagen.

Schalotten in heißer Butter goldgelb dünsten, mit Milch ablöschen und durchschwenken. Über die Kalbsbrust geben. Braten in Scheiben schneiden, mit der abgeschmeckten Soße, Pfifferlingen, Böhnchen, Möhren und Selleriepüree anrichten.

38.2.1 Bohnen-Möhren-Gemüse

100 g Prinzeßbohnen, 4 junge Möhren mit Grün, 20 g Butter, 1 gewürfelte Schalotte, Muskat, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer

Die geputzten Bohnen ca. 2-3 Minuten in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken. Die Möhren schälen, ca. 1 cm vom Grün stehenlassen. Etwa 5-8 Minuten in Salzwasser kochen; unter kaltem Wasser abschrecken.

Die Hälfte der Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten. Die abgetropften Bohnen dazugeben und unter Schwenken erhitzen. Mit etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die übrige Butter in einem zweiten Topf zerlassen und die abgetropften Möhren darin erhitzen. Hin und her schwenken, bis die Möhren glänzen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Muskat abschmecken.

38.2.2 Gebratene Pfifferlinge

100 g Pfifferlinge, 1 EL Öl, 1 gewürfelte Schalotte, 1 TL gehackte Petersilie, 10 g Butter, Salz, Pfeffer

Die Pfifferlinge säubern und in einer sehr heißen Pfanne unter Schwenken in Öl anbraten. Die Schalottenwürfel und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und unter ständigem Hin- und Herschwenken ca. 3 Minuten weiterbraten. Die gebratenen Pfifferlinge mit einem Stück Butter verfeinern.

38.2.3 Selleriepüree

Dinner for two

Aufbereitet von Lothar Schäfer

1 Sellerieknolle, ca. 1/4 l süße Sahne, 1 EL geschlagene Sahne, Muskat, Salz

Die Sellerieknolle schälen und würfeln. In einen Topf geben und so viel Sahne zugießen, daß die Stücke nicht ganz bedeckt sind. Aufkochen lassen, bei geringer Hitze 10-15 Minuten weich kochen.

Mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren und mit Muskat und Salz abschmecken. Abschließend mit etwas geschlagener Sahne verfeinern.

38.3 Apfel auf Blätterteig

1 Apfel, 1/8 l Weißwein, 25 g Zucker, 2 Scheiben tiefgefrorenen Blätterteig, 1 Eigelb, 1/8 l Sahne, Puderzucker

Für das Parfait:

2 Eigelb, 50 ml geschlagene Sahne, 30 g ungesüßtes Hagebuttenmark, 40 g Zucker

Für die Vanillesoße:

2 Eigelb, 25 g Zucker, 1/2 Vanillestange, 1/8 l Milch

Zum Garnieren:

2 EL Hagebuttenmarmelade

Für das Parfait Eigelb und Zucker warm schlagen, bis zum Erkalten weiterschlagen. Das Hagebuttenmark unterrühren und die Sahne unterheben. Die Masse in Portionsförmchen füllen und gefrieren lassen.

Den Apfel schälen und in 16 Spalten schneiden, Weißwein und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen, die Apfelspalten hineingeben und darin erkalten lassen.

Inzwischen den Blätterteig ausrollen, eine Apfelschablone auflegen und mit einem kleinen Messer die Konturen nachziehen. Den Blätterteigapfel vorsichtig aus der Platte herauslösen, die Schablone abziehen und den Vorgang wiederholen.

Die gedünsteten Apfelspalten rosettenförmig auf die Blätterteigäpfel auflegen, Ei und Sahne verrühren und alles damit bepinseln. Dann ca. 10 Minuten bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen backen.

Die Vanillestange der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillemark aufkochen. Das Eigelb mit dem übrigen Zucker schaumig schlagen. Die Vanillemilch etwas abkühlen lassen und nach und nach dazugeben. Falls das Eigelb noch nicht cremig geworden sein sollte, erneut erhitzen, zur Rose abziehen und abkühlen lassen.

Die Blätterteigäpfel auf die Teller legen, das Parfait jeweils daneben geben, Vanillesoße angießen und mit etwas Hagebuttenmarmelade verzieren.

Guten Appetit wuenschen

Christa und Franz.