

Rezeptsammlung
Männerkochclub
Stuttgart Neugereut



Beilagen

Aioli Mallorquin
Erbsen in Kräuter gedünstet
Kartoffel Porreklösse
Knödel aus gekochten Kartoffeln
Pfifferlinge
Pommes gratin dauphinois
Provenzalische Champignons
Ratatouille
Rohgebackene aus Baden
Schupfnudeln
Suppenflädle
Zucchini in Sahne
Zwetschgenknödeln

Aioli Mallorquin

12 Personen

Zutaten:

500 g Kartoffeln, 1/4 l Olivenöl,
1/2 l Creme fraiche, 3 Zitronen,
15 große Knoblauchzehen,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale mit 2 El Salz Weichkochen, etwas auskühlen lassen, und dann schälen. Knoblauchzehen schälen und im Mörser mit etwas groben Salz zu einer Paste zerreiben.

Die Zitronen auspressen und abseihen. Die noch warmen Kartoffeln in den Mörser geben und mit dem Knoblauch zu einer glatten Paste verarbeiten. Olivenöl unter rühren in dünnem Strahl in den Mörser gießen. Sobald die Masse zu steif wird, etwas Zitronensaft und Creme fraiche darunterrühren.

Zum Schluss das Ganze mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aioli sollte zum Schluss eine zähflüssige Konsistenz aufweisen.

Tipp:

Die Aioli kann z. B. zu Folienkartoffeln gereicht werden.

Erbsen in Kräuter gedünstet

4 Personen

Zutaten:

500 g junge Erbsen, 50 g Butter,
1/8 L Brühe, Salz,
1 EL Honig, 1 EL gehackte Petersilie,
1 EL gehackter Kerbel,
1 EL gehackte Zwiebel,
etwas Minze, Thymian,
1 Eigelb,
5 EL saure Sahne.

Zubereitung:

Die Erbsen in der zerlassenen Butter schwenken und ca. 5 Minuten dünsten. Evtl. Die Brühe angießen. Salz und Honig zugeben und die Kräuter vorsichtig unterheben. Weitere 10 Minuten dünsten und die Erbsen mit dem verquirlen Eigelb und der Sahne vermischen. Heißwerden aber nicht mehr kochen lassen.

Kartoffel- Porreklosse

4 Personen

Zutaten:

2 Stangen Porree,
Salz,
400 g Kartoffeln,
3 kleine Eier,
1 1/2 Tl Salz-Pfeffer.

Zubereitung:

Den Porree putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Porree in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Den Porree in einem Tuch auspressen und im Mixer pürieren. Kartoffeln waschen, schälen und im Porreewasser in ca. 20 Minuten gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Porree- und Kartoffelpüree mit den Eiern, Salz und Pfeffer zu einem festen Teig verkneten und eigroße Klöße daraus formen. Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße darin bei schwacher Hitze in etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Knödel aus gekochten Kartoffeln

12 Personen

Zutaten:

3 Kg mit Schale gekochte Kartoffeln,
3 altbackene Brötchen,
6 Tl Salz,
15 El Mehl,
3 Tassen Grieß,
6 Eier,
3 El Butter.

Zubereitung:

Die Kartoffeln abziehen und reiben. Das Mehl, den Gries, Salz und die Kartoffelmasse mischen und zu einem festen Teig kneten. Brötchenwürfel goldgelb rösten. Aus dem Kartoffelteig mit leicht bemehlten Händen Knödel formen und in die Mitte geröstete Brötchenwürfel drücken. Die Knödel in das kochende Salzwasser einlegen und bei milder Hitze offen 15 Minuten garziehen lassen.

Pfifferlinge

12 Personen

Zutaten:

2 Kg Pfifferlinge,
1,5 Tl Salz und Pfeffer,
2 Tassen Ochsenschwanzbrühe,
6 El Butter,
2 Becher Kräuterrahm,
3 Zwiebeln.

Zubereitung:

Pilze putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Butter in der Pfanne über mittlerer Hitze bräunen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. 3 Zwiebeln klein gehackt mit schmoren. Danach 2 Becher Kräuterrahm untermischen.

Pommes gratin dauphinois

4 Personen

Zutaten :

1 kg nicht zu trockene Kartoffeln,
Salz, Pfeffer,
1 El Feingehackte Petersilie,
Thymian, Butter, 1 Knoblauchzehe,
100 g geriebener Emmentaler,
400 ml Schlagsahne.

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben hobeln, mit Salz bis Thymian würzen. Danach in eine große oder 2 kleine feuerfeste Formen geben. Die Form mit der Butter einfetten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken oder durchpressen, in der Form verteilen. Die Kartoffelscheiben schuppenförmig Hineingeben, mit dem Käse bestreuen und die Schlagsahne hinzugießen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und Garen lassen.

Bei Strom:

225-250,
Gas: 5-6.

Vorbereitungszeit:

Garzeit 30-40 Min.

Provenzalische Champignons

4 Personen

Zutaten:

2 El Butter,
1 Tl Pflanzenöl,
500 g Champignons in 0,5 cm breite Streifen geschnitten,
1 El frischer Schnittlauch gehackt,
1 Tl frischer Petersilie gehackt,
2 Knoblauchzehen gepresst,
Salz, Pfeffer,
Saft von 1/4 Zitrone.

Zubereitung:

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Champignons hinzufügen und gut würzen. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten; gelegentlich umrühren. Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen; 2 Minuten weiterkochen lassen. Abschmecken und servieren.

Ratatouille

6 Personen

Zutaten:

je 1 Stück gelbe - rote - grüne Paprikaschote,
2 Aubergine, 2 Zucchini, 4 Stängel Bleichsellerie,
1 Zwiebel, 4-6 Knoblauchzehen,
6 El Olivenöl, 2 Fleischtomaten,
Salz, Pfeffer, etwas Brühe, 1 Bund Basilikum.

Zubereitung:

Paprika halbieren. Die Kerne herausstreifen, die Trennhaut entfernen und in knapp 2 cm große Stücke schneiden. Auberginen, Zucchini und die Selleriestangen in genauso große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein hacken. In einer großen, tiefen Pfanne das Öl stark erhitzen. Zuerst die Auberginenwürfel darin anbraten (sie sollen richtig appetitlich braun sein), bevor das andere Gemüse hinzukommt. Die Zwiebeln und den Knoblauch jedoch schon nach wenigen Minuten hinzufügen, damit sie weich werden können. Dann Zucchini, Paprika, Sellerie und zum Schluss nur noch ganz kurz die gehäuteten, entkernten und gewürfelten Tomaten dazugeben. Sollte das Gemüse nicht genügend Saft abgeben, mit einem Schuss Brühe oder besser noch Fond benetzen. Aber niemals so viel, dass das Gemüse darin schwimmt. Es soll nur feucht wirken. Mit Salz und Pfeffer würzen und verschwenderisch mit dem gezupften Basilikum bestreuen.

Rohgebackene aus Baden

4 Personen

Zutaten:

500 g Speisekartoffeln,
50 g Butter,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen, in Würfel von ca. 3 cm Kantenlänge schneiden. In einer großen Pfanne in heißer Butter langsam goldbraun und knusprig braten. Dabei immer wieder wenden, dabei aber sehr behutsam vorgehen, damit die Kartoffelwürfel nicht zerfallen. Bis die Rohgebackenen richtig sind vergeht gut 1 Stunde. Vor dem Servieren leicht salzen und Pfeffern.

Schupfnudeln

4 Personen

Zutaten:

750 g gekochte Kartoffeln (vom Vortag),
400 g Mehl,
1 Ei,
etwas Salz

Zubereitung:

Die Kartoffeln erst vor Gebrauch schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Dann zusammen mit dem Mehl, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig fingergroße, an beide Seiten spitz auslaufende "Würstchen" formen und in kochendes Wasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Tuch trocknen lassen. Danach in einer Pfanne mit heißem Fett goldbraun backen.

Suppenflädle

4 Personen

Zutaten:

50 g Mehl,
Salz,
1/8 L Milch,
4 Eier,
Butterschmalz,
Kokosfett oder Öl zum Backen.

Zubereitung:

Das Mehl mit Salz und Milch verrühren. Die Eier nacheinander untermischen und kräftig rühren, bis keine Eigelb oder Eiweißspuren mehr zu sehen sind. Etwas Fett in einer Pfanne erhitzen. Einen halben Schöpflöffel Teig zugeben und zu einer dünnen Schicht auseinander fließen lassen. Den Pfannkuchen zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten backen, bis der Teig an der Oberseite trocken ist und sich die Ränder etwas nach oben biegen. Den Pfannkuchen wenden und in der offenen Pfanne in etwa 1 Minute fertig backen. Die restlichen Pfannkuchen ebenso backen. Die Pfannkuchen lauwarm abkühlen lassen, aufrollen, in dünne Streifen schneiden und in heißer Brühe anrichten.

Vorbereitungszeit:

50 Minuten

Zucchini in Sahne

4 Personen

Zutaten:

500g Zucchini 75g Parmesan
1 Knoblauchzehe ¼ L Sahne
1 dl Creme fraiche 1 Bd Basilikum
1 Ei Pfeilwurzmehl
Butter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Sahne und die Creme fraiche in einen Topf geben und offen ca. 15 Min. einkochen lassen, mit in Sahne aufgelöstem Pfeilwurz binden, kurz nochmals aufkochen lassen und vom Herd ziehen.

Zucchini waschen, putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben. Vom Basilikum die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Zucchini in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zucchini in eine ofenfeste Auflaufform geben, die eingekochte und gebundene Sahne darüber gießen. Mit Parmesan bestreuen, evtl. Einige Butterflocken obenauf geben und im Backofen bei ca. 225 Grad überbacken.

Zwetschgenknödeln

4 Personen

Zutaten:

Knödeln:

1 kg Kartoffeln, 350 g Mehl, 50 g Butter,
1 Ei, 500 g Zwetschgen, 1 dl Zwetschgenwasser,
Würfelzucker, Salz.

Semmelbrösel:

125 g Semmelbrösel, 100 g Butter,
50 g Zucker, Puderzucker.

Zubereitung:

Knödeln:

Kartoffeln in der Schale mit wenig Salz Weichkochen, schälen und passieren. Noch warm mit Mehl, 50 g Butter, dem Ei zu einem glatten Teig verrühren. Die Zwetschgen entsteinen. Den Teig mehrfach teilen, jeden Teil zu einer Wurst formen und mit der Hand flachdrücken. Jede Zwetschge mit in Zwetschgenwasser getauchtem Zuckerstück füllen, auf den Teig legen, mit einem Glas ausstechen und mit den Händen zu einem kleinen Knödel formen. Die Knödel in leicht siedendes Wasser einlegen und solange kochen lassen, bis sie nach oben steigen.

Hinweis:

Die Knödel sollten nicht zu groß sein d. h. die Zwetschge sollte mit relativ wenig Teig umhüllt sein.

Brösel:

Butter erhitzen, Semmelbrösel leicht anbräunen, in eine Schüssel geben, mit ca. 2 El Zucker mischen und die abgetropften Zwetschgenknödel in der Bröselmasse wälzen.

Tipp:

Zwetschgenknödel auf warmen Tellern servieren und mit etwas Puderzucker überzuckern und sofort servieren.



Fisch

Austern in der Reisetasche
Fisch Stroganoff
Fischauflauf ägyptischer Art
Kabeljau Gratin mit Kräutern
Muscheln (rheinischer Art)
Seeteufel mit Grapefruitsauce
Seeteufel
Spargel mit Schollenfilet auf Kressesoße

Austern in der Reisetasche

4 Personen

Zutaten:

12 Austern, 4 Steaks a. 300 g, 120 g Austernpilze,
100 Semmelbrösel, 2 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 Zitrone, 1 Bund
Petersilie, Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Petersilie waschen und fein hacken. Knoblauch schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Zitrone heiß abwaschen und die Hälfte der Schale fein abreiben. Pilze putzen, waschen und grob hacken. Austern öffnen. Die Hälfte der Knoblauchscheiben in etwas Olivenöl anbraten, dann die Semmelbrösel dazugeben und solange weiterbraten bis die Semmelbrösel goldgelb sind. Eine Mischung aus Butter und Olivenöl in der Pfanne heiß werden lassen, die Pilze dazugeben und solange braten bis die austretende Flüssigkeit fast völlig reduziert ist. Hitze herunterschalten, die Austern roh in die Pfanne geben und ca. 3 Minuten sanft braten und die Pfanne vom Herd ziehen. Nun das Ei, die Petersilie, die geriebenen Zitronenschale die Semmelbröselmasse dazugeben, alles gut miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Füllung in die Steaktaschen füllen, die Steaks flachdrücken und die Taschen verschließen. Die Steaks außen pfeffern und in Olivenöl nur kurz braten. Die Steaks sollten noch etwas rosa sein.

Fisch Stroganoff

2 Personen

Zutaten:

400 g Fischfilet, (Kabeljau oder Schellfisch),
Zitronensaft, 1 große Zwiebel, 1 Tl Kapern,
250 ml heiße Fleischbrühe, 1 El Speisestärke,
2 El kaltes Wasser, 1 El Tomatenmark 1 Tl Senf, Salz, Pfeffer,
Paprika edelsüß, 2 Gewürzgurken, gehackte Petersilie.

Zubereitung:

Fischfilet unter fließendem kalten Wasser abspülen,
Trockentupfen, mit Zitronensaft beträufeln und etwa 15
Minuten stehen lassen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln und
mit Kapern in die Fleischbrühe geben. Zum Kochen bringen
und etwa 5 Minuten kochen lassen. Speisestärke mit Wasser
anrühren, die Brühe damit binden und mit Tomatenmark, Senf,
Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft würzen.
Die Gewürzgurken in feine Streifen schneiden, in die Soße
rühren und die Soße einmal aufkochen lassen.
Das Fischfilet in Würfel schneiden, in die Soße geben und 15-
20 Minuten gar ziehen lassen.
Fisch Stroganoff in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit
Petersilie bestreuen.

Garzeit:

25 – 30 Minuten

Fischauflauf ägyptischer Art

4 Personen

Zutaten:

800 g Filet von Schellfisch, Lengfisch oder Goldbarsch,
2 EL. Kräuteressig, Salz,
500 g große schnittfeste Tomaten,
1 Bund Petersilie, 20 g Butter oder Margarine,
½ Milch,
1 Becher dicke saure Sahne oder Creme fraiche (200 g)
2 Tl. Mehl, 4 Eier, 1 Msp. Safran,
2 Tl. Eingelegte grüne Pfefferkörner.

Zubereitung:

Die Fischfilets kurz unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier Trockentupfen, mit Essig einreiben und mit wenig Salz bestreuen. Tomaten gründlich waschen und in dicke Scheiben schneiden. Dabei die unterste Scheibe mit dem grünen Stängelansatz entfernen. Petersilie abspülen, Trockentupfen und Feinhacken. Die Hälfte der Petersilie zugedeckt zur Seite stellen. Eine feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten. Dachziegelartig die Filetstücke und die Tomatenscheiben einschichten, dazwischen Petersilie streuen. 2 Esslöffel Milch mit dem Mehl verrühren, dann nach und nach die restliche Milch, die saure Sahne, die Eier, den Safran und die Pfefferkörner zufügen und alles gründlich verquirlen. Die Mischung mit Salz abschmecken, dann über den Fisch gießen. Die Form in den auf 200° (Gas Stufe 3)

Vorgeheizten Backofen schieben und den Auflauf in 30 Minuten garen. Mit der restlichen Petersilie bestreut in der Form servieren. Dazu mit gedünsteten Zwiebeln vermischten Reis und Kopfsalat in einer leichten Kräutervinaigrette servieren.

Als Getränk einen leichten Weißwein, z. B. Gutedel, reichen.



Kabeljau Gratin mit Kräutern

4 Personen

Zutaten:

150g durchwachsener, geräucherter Bauchspeck,
2Bd. Schnittlauch, 2Bd. Petersilie, 40g Butter,
1 Lorbeerblatt, 4 Kabeljaukoteletts (je 200g)
3EL Zitronensaft, Salz, 1kg Kartoffeln,
Pfeffer aus der Mühle, 200ccm süße Sahne

Geräucherten Speck würfeln und in einer Pfanne kross braten.
Kräuter waschen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden,
Petersilie fein hacken.

Zubereitung:

Eine feuerfeste Form (mindestens 2 l Inhalt und 10 cm hoch) mit etwas Butter auspinseln. Lorbeerblatt auf den Boden legen. Fischkoteletts mit Zitronensaft ein wenig säuerlich und leicht salzen. Kartoffeln schälen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte davon in die Form geben, salzen und pfeffern. Jeweils die Hälfte der Schnittlauchröllchen und Petersilie darübergeben. Die halbe Menge Speckwürfel darauf verteilen. Vorbereitete Fischkoteletts nebeneinander auf das Kräuter-Speck-Bett legen und die restlichen Speckwürfel gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen und Kartoffelscheiben nacheinander daraufschieben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne darübergießen und restliche Butter als Flöckchen obenauf setzen. Im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad etwa 20

Minuten zugedeckt (mit einem Deckel oder mit Alufolie) garen, danach weitere 50 Minuten offen garen, damit der Gratin eine goldbraune Kruste bekommt. Falls er zu stark bräunt noch einmal mit Alufolie abdecken.

Kleiner Tipp:

In Frankreich nimmt man für diesen Gratin immer Fischkoteletts, also Fisch mit Haut und Gräten, weil der Geschmack intensiver wird. Wer sich aber durch die Gräten gestört fühlt, kann einfach Fischfilet verwenden.



Muscheln (rheinischer Art)

2 Personen

Zutaten:

1 1/2 kg Miesmuscheln, 250 g Zwiebeln, 50 g Butter,
1 Bund Suppengrün, 1 El gehackte Petersilie,
3/8 l trockener Weißwein, 20 Pfefferkörner, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die Muscheln in reichlich Wasser geben, einige Stunden darin liegen lassen, das Wasser ab und zu erneuern. Die Muscheln anschließend gründlich bürsten, Bartbüschel entfernen, die Muscheln so lange abspülen, bis das Wasser vollkommen klar bleibt. Muscheln, die sich beim Wässern und anschließendem Bürsten öffnen, sind ungenießbar. Nur Muscheln, die geschlossen bleiben, sind verwendbar. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Butter zerlassen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Suppengrün waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten zu den Zwiebeln geben. Den Weißwein hinzugießen, zum kochen bringen, durchdünsten lassen und mit Salz und Pfefferkörnern würzen. Nun die Muscheln hinzugeben, unter Rühren so lange erhitzen, bis sie sich öffnen (Muscheln die sich nach dem garen nicht öffnen, sind ungenießbar)

Tipp:

Die Muscheln in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Den Muschelsud mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken und zu den Muscheln reichen.

Seeteufel mit Grapefruitsauce

4 Personen

Zutaten:

200 g Möhren, 2 El Butter, 2 Grapefruits,
4 El Crème double, 100 ml Fischfond,
Salz, weißer Pfeffer frisch gemahlen,
8 Seeteufelmedaillons, Saft von 1/2 Zitrone,
1 El Maiskeimöl.

Zubereitung:

Die Möhren schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. 1 El Butter in einem hohen Topf erhitzen. Die Möhren darin etwa 10 Minuten weich dünsten. Die Grapefruits halbieren, auspressen und den Saft zu den Möhren gießen. Die Creme double unterrühren, mit dem Fischfond aufgießen und alles etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dann die Sauce mit dem Pürierstab durchmixen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Sauce warm halten. Den Fisch abspülen, Trockentupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln, Salzen und pfeffern. Die restliche Butter mit dem Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen. Die Seeteufelmedaillons darin etwa 5 Minuten braten und dabei einmal wenden. Mit der Sauce anrichten.

Tipp:

Dazu passt Wildreis.

Lotte (Seeteufel) Auf Ratatouille

4 Personen

Zutaten:

4 Scheiben Seeteufel (je 200 g), ebenso geeignet ist Thunfisch,
Petersfisch oder Schwertfisch
4 Zucchini 2 Auberginen
1 große Zwiebel 2 Paprikaschoten
4 reife Tomaten 5 EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen 1 Lorbeerblatt
1 Zweiglein Thymian
einige Fenchelsamen Saft ½ Zitrone
Meersalz Pfeffer Mehl

Zubereitung:

Die Zucchini und die Auberginen waschen und ebenso wie die abgezogene Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten in den heißen Backofen geben, bis die Haut platzt und sich abziehen lässt. Stielansatz und Kerne entfernen und in kleine Streifen schneiden. Die Tomaten brühen, abziehen und halbieren, dabei das harte gelbe Mark und die Kerne zurücklassen. Die Tomatenhälften in kleine Stücke schneiden. 3 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchini- und Auberginenwürfel darin kurz anbraten. Wenn sie leicht Farbe angenommen haben, die Zwiebelwürfel, die Paprikastreifen, die Tomatenstückchen sowie die geschälten Knoblauchzehen, das Lorbeerblatt, den Thymian, einige Fenchelsamen und den Zitronensaft hinzufügen, 20 Minuten bei leichter Hitze schmoren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das restliche Öl in einer zweiten Pfanne

erhitzen und die leicht bemehlten Fischeiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten und salzen. Auf das Gemüse legen und einige Minuten durchziehen lassen.

Beilage: Frisches Weißbrot
Weinempfehlung: Ein kühler provenzalischer Rose

Zubereitungszeit: 35 Minuten



Spargel mit Schollenfilet auf Kressesoße

4 Personen

Zutaten:

500g Schollenfilet,
Saft und abgeriebene Schale einer halben Zitrone,
1 kg weißer Spargel, Salz, 1 Prise Zucker,
3 El Butter, Pfeffer, 125 ml Weißwein,
150 g Creme double, 1 Kästchen Kresse,
Zitronenspalten zum Garnieren.

Zubereitung:

Schollenfilets kalt abbrausen, Trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Spargel schälen, in kochendem Salzwasser mit Zucker und 1 El Butter ca. 15 Min. garen. Fisch salzen, pfeffern und in 2 El heißer Butter bei milder Hitze auf beiden Seiten je 2 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratfond mit Wein ablöschen und mit 4 El Spargelsud etwas einkochen lassen. Creme double unterrühren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer fein abschmecken. Die Kresse abschneiden, abbrausen, Trockentupfen und unter die Soße ziehen. Schollenfilets mit Soße und Spargel auf einer Platte anrichten. Mit Zitronenspalten garniert servieren.

Fleisch

Cavatellucci mit Rouladen
Hackfleischklößchen
Oberschwäbisches Geschnetzeltes
Olivensteaks
Sauerkraut und Schlachtplatte



Cavatellucci mit Rouladen

4 Personen

Zutaten:

200 g Schweinefilet
4 dünne Kalbsschnitzel a 125 g Salz
frisch gemahlener Pfeffer 70 g Parmesan
1 Bund glatte Petersilie 8 Scheiben Frühstück
1 große Zwiebel 3 EL Öl 200 ml Rotwein
1 große Dose geschälte Tomaten, 800 g
250 g Cavatellucci

Zubereitung:

Das Schweinefilet in 4 gleich große Scheiben schneiden. Filetscheiben und die Kalbsschnitzel Flachklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Von dem Parmesan mit einem Sparschäler dünne Späne abziehen. Die Petersilie waschen, trockeln und fein hacken. Den Frühstücksspeck, Parmesan und Petersilie auf den Fleischscheiben verteilen. Die Rouladen einzeln aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Die Zwiebel abziehen und hacken. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Die Rouladen darin von allen Seiten braun anbraten, dann die Zwiebel zufügen und kurz mitdünsten. Mit dem Rotwein ablöschen. Die Tomaten samt Saft zugeben, Tomaten mit einer Gabel am Pfannenrand zerdrücken. Alles zugedeckt bei kleiner Hitze circa 1 Stunde schmoren. Anschließend die Rouladen herausheben. Die Sauce mit dem Pürierstab pürieren und die Rouladen darin bei kleiner Hitze warm halten. Die Nudeln in kochendem Salzwasser circa 12 Minuten bissfest garen. Abgießen und kurz abtropfen lassen. Einfach, braucht Zeit.

Hackfleischklößchen

6 Personen

Zutaten:

500 g Rinderhack,
500 g Schweinefleisch,
4 Eier,
40 g Semmelbrösel,
4-6 EL Mineralwasser,
1-2 EL Senf,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Mit nassen Händen 10-12 große Klöße formen. Inzwischen Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze in 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

Dazu passen Tomatensauce und Reis.

Vorbereitungszeit:

35 Minuten

Oberschwäbisches Geschnetzeltes

4 Personen

Zutaten:

200 g Schweinefleisch,
200 g Kalbfleisch,
200 g Rindfleisch,
12 Frühlingszwiebeln,
400 g Champignons, 3/8 L Sahne,
Butterschmalz, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Rindfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch in dünne Scheiben und dann in ca. 5 cm lange Streifen schneiden. Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die grünen Stängel abschneiden und die Wurzeln entfernen. In einem großen Topf das Fett erhitzen und zuerst die Rindfleischstreifen anbraten, den Deckel auflegen und das Rindfleisch ca. 5 Minuten schmoren. Erst jetzt das Kalbfleisch und das Schweinefleisch anbraten. Die Zwiebeln und die Champignons dazugeben und ebenfalls anbraten. Danach die Sahne angießen und zugedeckt etwa 15 Minuten bei geringer Hitze garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Das Geschnetzelte auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Handgeschabten Spätzle servieren.

Olivensteaks

2 Personen

Zutaten:

2 Scheiben Hohe Rippe (600g),
Pfeffer, 1 Zwiebel,
4 Eßl. Speiseöl,
15 Oliven mit Paprika gefüllt,
2 Eßl. Eingelegten grünen Pfeffer,
 $\frac{3}{4}$ L Fleischbrühe,
2 Tomaten, Salz, Weizenmehl,
100 g saure Sahne.

Zubereitung:

Unter fließendem kalten Wasser abspülen, Trockentupfen, mit Pfeffer einreiben. Die Zwiebel abziehen, würfeln und erhitzen.

Die Fleischscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Zwiebelwürfel hinzufügen und mitbraten lassen. Fleischbrühe hinzugeben, das Fleisch schmoren lassen. Die Tomaten enthäuten, achteln und etwa 10 Minuten vor Beendigung der Schmorzeit zu dem Fleisch geben. Das gare Fleisch herausnehmen, mit Salz bestreuen, warm stellen. Den Bratensatz durch ein Sieb streichen mit Weizenmehl und saurer Sahne anrühren. Den Bratensatz damit binden.

Schmorzeit:

etwa 1 1/2 Stunden.

Sauerkraut und Schlachtplatte

4 Personen

Zutaten:

1 Zwiebel,
50g Schweine oder Gänseschmalz,
je 1 Schuss helle Brühe und Weißwein,
750g Sauerkraut, 1 El. Wacholderbeeren,
1 priese Kümmel, Thymian, Majoran,
1/2 Lorbeerblatt im Mullbeutelchen, 1 El Mehl.

Zubereitung:

Die Zwiebeln kleinschneiden und im Schweine oder Gänseschmalz blond anbraten, mit einem guten Schuss heller Brühe und dem Weißwein ablöschen und das Sauerkraut 30 - 40 Minuten darin garen. Zwischendurch die Wacholderbeeren sowie das Mullbeutelchen mit den Gewürzen hinzutun.

Zum Schluss das Sauerkraut mit einem Esslöffel Mehl, in wenig kaltem Wasser verrühren, binden. Der Geschmack lässt sich natürlich durch das Mitkochen von Schinken oder Bauchfleisch noch verfeinern. Wenn Sie im Kraut noch Blut und Leberwürste mitkochen und diese dann mit dem Bauchfleisch zusammen hübsch auf dem Sauerkraut anrichten, haben Sie ein weiteres berühmtes schwäbisches Gericht, die Schlachtplatte. Dazu gehören die unvermeidlichen Spätzle.

Geflügel

Entenbruststreifen mit Broccoli
Gebratene Gänsekeulen
Geschmorte Gänsekeule
Putenfleischröllchen im Speckmantel



Entenbruststreifen mit Broccoli

6 Personen

Zutaten:

2 Entenbrustfilets (je 250 g), 1 TL Speisestärke,
400 g Broccoli, Salz, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe,
1 Stück frische Ingwerwurzel, 2 EL helle Soja Sauce,
2 EL Reiswein oder trockener Sherry, 50 ml Hühnerbrühe,
3 EL Öl, 100 g Cashewnüsse, Pfeffer.

Zubereitung:

Fleisch in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Die Speisestärke drüberstreuen und einmassieren. Broccoli waschen, putzen und in Röschen zerteilen. Stiele schälen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Würfel in kochendem Salzwasser 2 Minuten, Röschen 1 Minute Blanchieren. Eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und vierteln. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Sojasauce, Reiswein oder Sherry und Brühe verrühren. Öl in Wok oder Pfanne erhitzen, die Cashewnüsse anbraten, herausheben. Knoblauch und Ingwer im Öl andünsten. Fleischstreifen hinzufügen. Bei starker Hitze unter rühren rundherum knusprig braten. Herausheben, beiseite stellen. Broccoli und Schalotten bei starker Hitze Pfannenrühren, salzen. Wenn das Gemüse glänzt, die Würzmischung angießen und einmal aufkochen lassen. Fleischstreifen und Nüsse unterheben, heiß werden lassen und abschmecken.

Gebratene Gänsekeulen

4 Personen

Zutaten:

4 Gänsekeulen, 2 Zwiebeln, 4 El Zucker,
2 Lorbeerblätter, 1 El Senfkörner, 1 Tl Salz,
1/4 Tl gemahlener Zimt, 1/4 L Weißweinessig,
50 g Rosinen, 50 g Butter, 1 El Zucker,
2 Tl Speisestärke, 30 g Mandelblättchen.

Zubereitung:

Die Gänsekeulen unter kaltem Wasser abspülen und in einen Topf geben. Die Zwiebeln abziehen, zerkleinern und mit Zucker, Lorbeer, Senfkörnern, Salz, Zimt und Essig zu den Keulen geben und mit Wasser bedecken. Die Gänsekeulen etwa 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln. Rosinen in kaltem Wasser einweichen. Die gegarten Keulen aus der Brühe nehmen und Trockentupfen. Brühe erkalten lassen, bis das Fett erstarrt ist. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin anbraten. Mit etwas Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Das Gänsefett von der Brühe abschöpfen und zu den Keulen geben. Restlichen Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Die Keulen auf einer vorgewärmten Platte anrichten. 350 ml von der Brühe abmessen, in die Pfanne gießen und mit der angerührten Speisestärke binden. Rosinen und Mandeln hinzufügen, Miterhitzen und die Sauce über die Keulen geben.

Geschmorte Gänsekeule

4 Personen

Zutaten:

3 Zwiebeln (175 g) 4 Gänsekeulen (a 400 g)
Salz, Pfeffer (a. d. Mühle) 250 g Möhren
200 g Sellerie 250 g Porree 1/4 l Brühe (instand)
1 TL dunkles Saucenbindemittel

Zubereitung:

Die Zwiebeln pellen und vierteln. Die Gänsekeulen putzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen erst auf der Hautseite rundherum ohne Fett anbraten, dann wenden und weiterbraten.

Die Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Mit 1/8 l Wasser ablöschen und zugedeckt etwa 60 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Inzwischen die Möhren und den Sellerie schälen. Die Möhren in Scheiben schneiden, den Sellerie in Würfel. Den Porree putzen und in Ringe schneiden.

Vom Bratenfett 6 El abnehmen. Das Gemüse in 3 El Bratenfett andünsten, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt 15-20 Minuten garen.

Den restlichen Bratensud der Keulen abgießen, entfetten und zum Gemüse geben. Die Keulen mit den restlichen 3 El Bratenfett offen auf der Hautseite weiterbraten.

Das Gemüse aufkochen, das Saucenbindemittel einstreuen, salzen und pfeffern. Die Keulen auf dem Gemüse anrichten.

Putenfleischröllchen im Speckmantel

8 Personen

Zutaten:

500 g Champignons, 2 Zwiebeln (60 g)
20 g Butter, 3 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
8 dünne Scheiben, Putenbrustfilet (à 125 g)
8 Scheiben durchwachsener Speck
(nicht zu dünn geschnitten, zusammen 150 g)
30 g Butterschmalz, 1/8 l Weißwein, 4 El süße Sahne

Zubereitung:

Pilze putzen, kurz waschen und in dünne Scheibchen schneiden. Zwiebeln pellen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Champignons zugeben und so lange schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Petersilie fein hacken und untermischen. Pilzfüllung mit Salz und Pfeffer Herzhaft abschmecken.

Fleischscheiben ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Füllung bestreichen, dann zusammenrollen. Jede Rolle mit einer Speckscheibe umwickeln, Röllchen mit Holzspießchen zusammenstecken. Butterschmalz im Schmortopf erhitzen. Röllchen darin rundherum goldbraun anbraten. Weißwein zugießen. Zugedeckt 15-20 Minuten schmoren. Fond mit Sahne binden.

Vorbereitungszeit: 25 Minuten Garzeit: etwa 20 Minuten
Pro Portion etwa 34 g Eiweiß, 22 g Fett, 3 g Kohlenhydrate = 1566 Joule (374 Kalorien)

Unser Tipp:

Klopfen Sie die Fleischscheiben vom Putenfilet vor dem Füllen noch etwas flach. Das passt dazu: Kartoffel- Gratin, Reis oder Weißbrot. Außerdem ein knackiger grüner Salat.

Das passende Getränk:

Ein trockener deutscher Riesling.

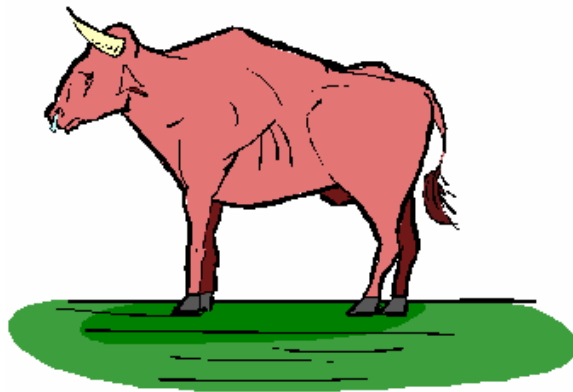
Variation:

Die Pilze weglassen und stattdessen frische Salbeiblättchen in die Röllchen wickeln.



Kalb

Gefüllte Kalbsbrust
Kalbragout in Barolo
Kalbsbraten mit Porreesauce
Kalbskoteletts gefüllt
Kalbskoteletts mit Calvados
Kalbsrücken in gesalzener Butter
Osso Buco
Scaloppine mit Kirschtomaten



Gefüllte Kalbsbrust

6 Personen

Zutaten:

1000 g Kalbsbrust (ohne Knochen),
250 g Kalbfleisch (Schulter),
250 g Rindfleisch (Falsches Filet), 4 Eier,
8 EL gehackte frische Kräuter (Petersilie, Dill,
Liebstöckel etc.), 2 EL Paniermehl, Salz, Pfeffer, Muskat,
Safran, 50 g Bratfett, 1/2 l gute Fleischbrühe, 1 EL Mehl.

Zubereitung:

Lassen Sie sich gleich beim Einkauf vom Metzger in die Kalbsbrust eine tiefe Tasche einschneiden. Das Rind und Kalbfleisch durch den Fleischwolf (feine Lochung) drehen, die Eier, Kräuter und das Paniermehl dazugeben. Das Ganze gut vermengen. Salzen pfeffern und mit Muskat und ein wenig Safran pikant abschmecken. Die Farce in die Tasche der Kalbsbrust füllen und diese verschließen, mit dem Schnürschuh Trick. Das Fleisch leicht salzen und im heißen Fett kräftig anbraten. Langsam 1/4 l Fleischbrühe zugießen, den Topf fest zudecken und das Fleisch ca. 2 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen und bis zum Aufschneiden noch 10 Minuten im Backofen warm stellen. Das Mehl im Schmorfond anbräunen, die restliche Fleischbrühe zugießen, etwa 5 Minuten kochen und die Sauce abschmecken. Den Verschluss vom Fleisch entfernen, das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und mit der Sauce überzogen servieren.

Kalbsragout in Barolo

4 Personen

Zutaten:

1 kg Kalbsschulter, 3 rote Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen,
1 Zweig Rosmarin, 2 El Olivenöl, 2 El Butter, Salz, Pfeffer,
1 El Tomatenmark, 1 Lorbeerblatt, 1 Flasche Barolo.

Zubereitung:

Das Fleisch waschen und Trockentupfen, dann in Würfel mit etwa 4 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Rosmarinnadeln abstreifen. Die Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin zusammen sehr fein hacken. Olivenöl in einer schweren Pfanne oder Kasserolle (mit Deckel) erhitzen. Fleischwürfel darin von allen Seiten braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Butter in die Pfanne geben und erhitzen. Zwiebel-Knoblauch-Rosmarin-Mischung unter rühren darin andünsten. Fleisch wieder in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark und Lorbeerblatt hinzufügen, alles gut durchrühren. Etwas Barolo angießen und unter vorsichtigem rühren den Bratensatz loskochen. Den restlichen Wein angießen. Dann die Pfanne zudecken und das Fleisch bei kleinster Hitze etwa 1 - 2 Stunden garen. Die Fleischwürfel mit einer Schaumkelle aus der Pfanne heben und warm stellen. Die Sauce bei großer Hitze etwas einkochen lassen. Fleisch auf Teller anrichten und mit der Sauce Übergießen.

Kalbsbraten mit Porreesauce

4 Personen

Zutaten:

800 g Kalbsbraten (aus der Keule),
Salz, Pfeffer, 30 g Butterschmalz,
1/8 L Brühe, 800 g Porree,
1/8 L Weißwein, 2 EL körniger Senf,
100 g Creme fraiche,
1-2 EL helles Saucenbindemittel.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in dem heißen Butterschmalz rundherum braun anbraten. Brühe zugießen und zugedeckt 40 Minuten schmoren.

Den Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Nach 40 Minuten Weißwein, Senf und Creme fraiche unterrühren, dann den Porree zugeben.

Alles zugedeckt weitere 20-25 Minuten garen. Das Fleisch herausnehmen und in Scheibenschneiden.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Das Saucenbindemittel einstreuen, nochmals aufkochen lassen und das Fleisch mit der Porreesauce servieren.

Vorbereitungszeit:

1 Stunde

Kalbskoteletts gefüllt

4 Personen

Zutaten:

4 Kalbskoteletts
1 Ei, Salbei, 1 Zwiebel, 400 g Champignons
3 dl Kalbsfond, 120 g Bratwurstbrät, 1 Zitrone
4 Eier, Sahne, 1 Bd Petersilie
Butter, Pfeilwurzmehl, Salz und Pfeffer

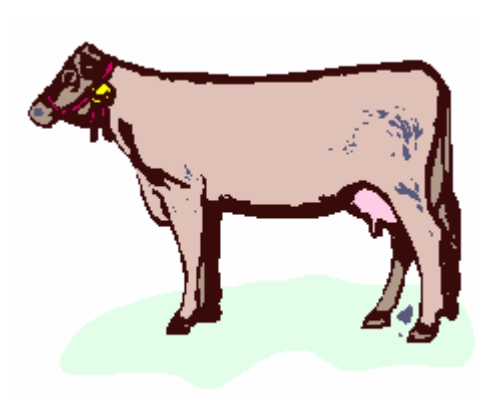
Zubereitung:

In die Koteletts an der runden Seite waagrecht eine Tasche schneiden. Zitrone auspressen und den Saft abseihen. Koteletts außen pfeffern, Salbei mit dem Zitronensaft mischen und die Koteletts damit einreiben und ca. 2 Stunden marinieren. Die Champignons blättrig schneiden, die Hälfte davon fein hacken. Die Zwiebel fein hacken. Die Petersilienblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln mit den Feingehackten Pilzen in Butter wenig Farbe nehmen lassen, 4 El Sahne zufügen und dick einkochen lassen. Nun mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Bratwurstbrät mit den Pilzen und etwas Petersilie mischen, in die Fleischtaschen füllen und die Taschen zunähen. Koteletts in Butter bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten pro Seite braten, herausnehmen und im auf 75 Grad Vorgeheizten Backofen Warmstellen. Die restlichen Champignons mit etwas Butter in der Bratpfanne andünsten, Kalbsfond hinzufügen, etwas durchköcheln lassen,

mit im Kalbsfond aufgelöstem Pfeilwurzmehl binden, ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Service:

Koteletts auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Sauce Überziehen.



Kalbskoteletts mit Calvados

4 Personen

Zutaten:

4 Kalbskoteletts,
Salz, Pfeffer, 2 El. Mehl, 2 El. Butter,
2 El. Öl, 1 Schnapsglas Calvados (2cl),
6 El. Tomatenmark, 6 El. Sahne, 100g Butter,
2 Eigelb, 1 Tl. Zitronensaft, 1/2 Tasse Champagner.

Zubereitung:

Die Koteletts waschen, Trockentupfen, salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Die Butter mit dem Öl in eine Pfanne erhitzen. Die Koteletts darin von jeder Seite je 5 Minuten braten; dann warm stellen. Das übrig gebliebene Mehl im Fett anbraten. Den Calvados zufügen, das Tomatenmark unterrühren und aufkochen lassen. Die Sahne in die Sauce geben und diese warm stellen. Die Butter schmelzen lassen. Die Eigelb mit dem Salz und dem Zitronensaft in einer kleinen Kasserolle verquirlen, die Kasserolle ins heiße aber nicht kochende Wasserbad stellen. Tropfenweise unter ständigem Rühren die zerlassene Butter zugeben. Wenn die Butter untergerührt ist, den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelb-Butter-Mischung mit dem Pfeffer, dem Champagner und mit der Tomatensauce mischen, heiß über die Koteletts gießen.

Das schmeckt dazu:

Butternudeln und grüner Salat.

Kalbsrücken in gesalzener Butter

4 Personen

Zutaten:

800 g Kalbsrücken,
250 g gesalzene Butter,
1/2 Knoblauchzehe,
Pfeffer.

Zubereitung:

Kalbsrücken von Fett und Häuten befreien. Knoblauchzehe zerdrücken. Den Kalbsrücken pfeffern und mit der Knoblauchpaste bestreichen. Die gesalzene Butter in einer Kasserolle zergehen lassen und das Fleisch darin bei geringer Hitze kurz Farbe annehmen lassen. Den Kalbsrücken nun in den auf nur 80° Vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene geben und ca. 60 Minuten bei 80° bei offenem Geschirr garen. Darauf achten, dass der Ofen nicht zu heiß und die Butter nicht braun wird. Von Zeit zu Zeit den Kalbsrücken wenden. Nach 60 Minuten sollte das Fleisch noch rosa sein.

Tipp:

Den Rücken in dünne Scheiben schneiden und mit der Butter trappieren. Dazu reichen Sie Spargel und Gewürzflädle. Als Getränk sollten Sie einen trockenen Rose reichen.

Osso Buco

4 Personen

Zutaten:

4 Kalbshaxenscheiben 3-4 cm dick,
3 Tomaten, 15 Schalotten, 2 Karotten,
1 Lauchstange, 5 Zehen Knoblauch,
15 schwarze Oliven (mit Kern), 5 Zweige Thymian,
2 Zweige Rosmarin, 3/4 L Rotwein, Salz,
schwarzer Pfeffer, Olivenöl.

Zubereitung:

Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, Haut abziehen und vierteln. Karotten schälen und in Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch nur schälen. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Beinscheiben sorgfältig abwischen, kräftig salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze die Kalbshaxenscheiben in Olivenöl rundherum in ca. 10 - 15 Minuten anbraten. Danach die Beinscheiben herausnehmen, erneut etwas Olivenöl hinzugeben und die gesamten Gemüse kurz andünsten. Beinscheiben und die Kräuter hinzugeben, mit Wein ablöschen und zugedeckt im Backofen bei 175° ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Beinscheiben vorsichtig aus dem Topf nehmen und Warmstellen. Die Rosmarin und die Thymianzweige herausnehmen und die Schmorflüssigkeit etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Die Beinscheiben mit der gesamten Sauce bedecken. Dazu reichen Sie breite Nudeln.

Scaloppine mit Kirschtomaten

4 Personen

Zutaten:

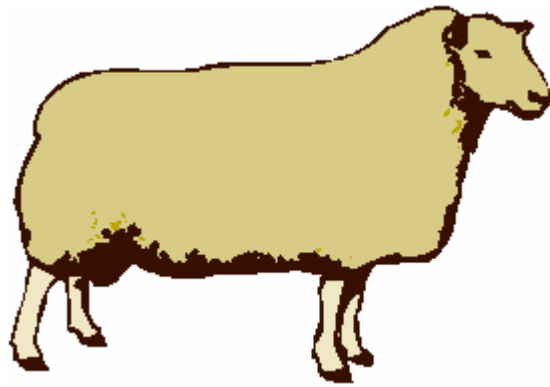
500g Kalbsfilet, 40g Schalotten, 200g Pfifferlinge,
300g Kirschtomaten, 70g Rauke, 40g durchwachsener Speck in
Scheiben, Salz, Pfeffer, 20g Butter, 2El Olivenöl,
100 ml trockener Weißwein, 500g Kalbsfond (a. dem Glas),
40g eiskalte Butter.

Zubereitung:

Das Kalbsfilet in 12 gleich dicke Scheiben schneiden, danach zwischen zwei mit Öl bepinselte Gefrierbeutel leicht flach drücken. Die Schalotten fein würfeln. Die Pfifferlinge putzen, große eventuell durchschneiden. Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern. Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne stark erhitzen. Die Schnitzel von beiden Seiten 2 Minuten anbraten, herausnehmen, im Backofen warm halten. Dann die Schalotten und die Pfifferlinge im Bratenfett andünsten. Mit Weißwein ablöschen und cremig einkochen. Den Fond dazugießen, auf die Hälfte reduzieren. Die eiskalte Butter in grobe Stücke schneiden und in die kochende Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Rauke und die Tomaten unterheben und in der Sauce erwärmen. Je 3 Schnitzel auf einen Portionsteller anrichten und mit der Sauce, den Pfifferlingen und den Tomaten übergießen. Mit den knusprigen Speckwürfeln bestreuen und sofort servieren. Dazu passt Baguette.

Lamm

Gefüllte Lammkeule nach Vincent Klink
Lammkoteletts in Kräutersauce



Gefüllte Lammkeule nach Vincent

Klink

4 Personen

Zutaten:

1,2 Kg Lammkeule mit Bein,
300 g Schalotten feingehackt,
3 EL Olivenöl,
2 St Knoblauchzehen klein gehackt,
1 Bund Blatt Petersilie feingehackt,
1 Bund Albthymian bzw. Normaler Thymian,
1 TL englisches Senfpulver
 $\frac{1}{4}$ l Milde Fleischbrühe,
1 Bund (Suppengrün/ Röstgemüse),
1-2 St Tomaten,
50 gr Butter.

Zubereitung:

Lammkeule vom Metzger ausbeinen und die Knochen klein hacken lassen. Schalotten in etwas Olivenöl hellblond dünsten und gegen Ende des Garvorgangs die Knoblauchzehen begeben, vom Herd nehmen und das Senfpulver daruntermischen. Vorbereitete Lammkeule ausbreiten, die dicken Stellen etwas Flachklopfen, reichlich pfeffern und salzen. Die Senf Schalottenpaste auf dem Fleisch gleichmäßig verteilen und anschließend mit dem Albthymian bestreuen. Die Keule zusammenrollen, binden und auch reichlich pfeffern und

salzen. Eine Kasserolle auf den Herd stellen, die Knochen mit etwas Olivenöl anrösten, die Keule hineingeben und von allen Seiten braun braten. Das klein geschnittene Röstgemüse dazugeben, und die Kasserolle 1 1/2 Stunden in den auf 160 Grad Vorgeheizten Ofen geben. Nach einer halben Stunde die Kleingeschnittenen Tomaten dazu und nach weiteren fünfzehn Minuten mit der Fleischbrühe ablöschen. Immer die Flüssigkeit in der Kasserolle überprüfen und die Keule ab und zu wenden und zu übergießen. Der Garzustand des Fleisches wird mit einer langen Spießgabel oder einer Stricknadel überprüft, sie muss sich sanft hineinstecken und wieder herausziehen lassen. Ist das Fleisch weich, herausnehmen, warm stellen und die Knochen und Saft über ein feines Sieb abseihen. Den Jus (Bratensaft) in einem kleinen Topf wieder auf den Herd stellen und entfetten. Ist die Jus zu dünn, dann wird sie zum heftigem Kochen gebracht und einigen Butterflocken eingerührt. Die Butter bindet und steigert den Eigengeschmack des Jus. Mit grüne und weiße Spargelstangen und neu Kartoffeln in der Schale mit Kümmel in Olivenöl fertig gegart.



Lammkoteletts in Kräutersauce

8 Personen

Zutaten:

8 Lammkoteletts von je 80 g,
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,
2 Knoblauchzehen,
1 EL Öl, 30 g Butter, Salz,
1/8 l Weißwein, 1/8 l Fleischbrühe,
3 EL gemischte gehackte Kräuter (Petersilie, Estragon, Kerbel,
Basilikum),
Saft und Schale von 1/2 unbehandelter Zitrone,
2 Tomaten, Petersilie zum Garnieren.

Zubereitung:

Die Lammkoteletts abspülen und mit Haushaltspapier Trockentupfen. Reichlich Pfeffer darüber mahlen. Die Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und in das Fleisch einmassieren. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Lammkoteletts darin knusprig braun braten und salzen. Herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen. Die gehackten Kräuter, Zitronensaft und Schale zufügen und alles in der offenen Pfanne einkochen lassen. Die Tomaten mit kochendem Wasser begießen, häuten und in Achtel schneiden. In der Sauce erwärmen. Die Koteletts in die Sauce legen und zum Servieren mit Petersiliensträußchen garnieren.

Nachspeisen

Ananas Bananen
Ananaskrapfen
Äpfel in Pfeffer
Apfelcreme auf Eis
Apfelkompott mit Mascapone
Apfeltraum
Birne Isabel
Birnen Ambrosia
Birnen in Weißwein und Zwetschgen in Rotwein
Blaue Grütze
Brombeer Ananas Kaltschale
Cognac Kirsch Dessert
Creme Karamell
Crepes mit Erdbeeren und Karamelleis
Crepes mit Orangenkonfitüre
Erdbeeren in Marsalacreme
Erdbeergratin
Exotischer Obstsalat
Gebackene Apfelscheiben
Gefülltes Eis
Gefüllte Pfirsiche
Gratinierte Trauben mit Marc de Champagne
Haselnussnockerln mit Liköräpfeln
Honigbananen
Joghurt-Orangen-Dessert
Joghurt-Terrine mit Himbeerpüree
Karamellisierte Birnen
Karibisches Mangodessert
Kirsch Ragout in Palatschinken
Kirschenmichel
Kokosnuss Creme

Mandelpudding mit Orangenlikörsahne und marinierten
Erdbeeren
Mousse au chocolat
Orangen Bananenbecher
Orangencreme mit Bananen
Orangencreme
Orangengratin
Parfait Chassis mit Burgunderpflaumen
Pochierte Äpfel mit Vanilleeis
Preiselbeermaultaschen
Punschcreme
Quarksouffles mit Rhabarberkompott
Rhabarber Timbale mit Kirsch Ragout
Rhabarberschaum mit Erdbeeren
Rosinen Cocktail
Rotweibirnen auf Vanille Eis
Sauerkirschencreme
Schneeberg
Schwarzwälder Creme
Sherry-Whisky-Creme
Soester Quarkspeise
Tiramisù
Zitronencreme

Ananas-Bananen

6 Personen

Zutaten:

1 Ananas von ca. 1 1/2 kg, 1/8 l Rahm,
5 EL Zucker, 3 EL weißer Rum,
3 Bananen, 50 g dunkle Schokolade.

Zubereitung:

Die Ananas waschen und abtrocknen. Mit einem großem Messer den Blätterbusch einige cm tief wie einen Deckel wegschneiden, die Blätter am Schalenstück belassen. falls nötig auch den Stielansatz am Entgegengesetzten Ende wegschneiden, damit die Ananas gut stehen kann. Mit einem schmalen Messer in 1 cm Abstand von der Schale das Fleisch von oben bis unten herausschneiden. Herausheben, mit einem Löffel oder einem Grapefruit Messer mit gebogener Klinge nachhelfen. Das Ananasfleisch in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden und in die Schüssel geben. Rahm, Zucker, Rum und die geschälten und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben geschnittenen Bananen beifügen. Alles sofort vermischen, damit sich die Bananen nicht verfärben.

Zusammen mit der leeren Schale und dem Deckel bis unmittelbar vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen. Nach Belieben kurz vor dem Servieren die Schokolade mit dem kleinen Küchenmesser in Stückchen schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Nochmals gut durchmischen und die Masse in die leere Ananasschale füllen. Mit dem Blätterbusch bedecken und auf eine runde Platte stellen.

Ananaskrapfen

6 Personen

Zutaten:

1 reife Ananas, 250 ml Milch,
150 g Mehl, 1/2 TL Backpulver,
je 1 TL gemahlener Zimt und Kardamom,
500 g Butterschmalz,
je 2 EL Puderzucker
und Kokosraspeln.

Zubereitung:

Ananas schälen, holzigen Strunk entfernen, Ananas in Ringe oder Stücke schneiden. Milch lauwarm werden lassen .
Mehl, Backpulver, Zimt und Kardamom in einer Schüssel vermischen. Lauwarme Milch hinzufügen und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Fett in einem breiten Topf erhitzen. Ananasstücke durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen und Portionsweise im heißen Fett rundherum goldbraun ausbacken. Die Krapfen herausheben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, mit Puderzucker und Kokosraspeln bestreuen und warm servieren.

Tipp:

Statt mit Ananas können die Krapfen auch mit anderem Obst zubereitet werden.

Äpfel in Pfeffer-Weinschaum

4 Personen

Zutaten:

1/4 L trockener Weißwein, 50 g Zucker,
1 Vanilleschote, 2 Nelken, 1 Zitronenscheibe,
1 Tl grüne Pfefferkörner, 2 säuerliche Äpfel,
2 Eigelb, Zitronenmelisse zum garnieren.

Zubereitung:

Den Weißwein zusammen mit 1/4 L Wasser, dem Zucker, der längs aufgeschlitzten Vanilleschote, den Nelken, der Zitronenscheibe und den zerdrückten Pfefferkörnern erhitzen.

Die Äpfel schälen und halbieren, die Kerngehäuse herausschneiden. Die Äpfel in den Sud geben und bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten leise kochen lassen. Die Apfelhälften aus dem Sud heben und beiseite stellen. Den Sud auf die Hälfte einkochen lassen, dann Zitronenscheibe, Vanilleschote und Nelken herausfischen. Die beiden Eigelb in eine Schüssel geben, den Sud dazugießen und mit dem Schneebesen Darrunterschlagen. Die Masse im Wasserbad auf dem Herd schaumig aufschlagen. Die Apfelhälften der Länge nach einmal durch- und mehrmals tief einschneiden und zu Fächern auseinander drücken. Auf Portionstellern anrichten. Den Weinschaum dazugießen und mit der Zitronenmelisse anrichten.

Apfelcreme auf Eis

4 Personen

Zutaten:

4 süßsaure Äpfel, Zitronensaft, 1 ½ EL Zucker,
150 g Mandeln, 1 Gläschen Calvados (0,2 cl),
1 Becher Sahne, 4 Kugeln Mandeleis

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Die Äpfelviertel mit etwas Zitronensaft beträufeln, und einziehen lassen. Dann die geviertelten Äpfel auf einer Haushaltsreibe schaben. Die Masse in eine Schüssel geben und mit dem Zucker verrühren. Nun die Mandeln in warmem Wasser erwärmen, damit sie sich besser schälen lassen. Das Wasser abgießen. Die Mandeln schälen und fein hacken. Die gehackten Mandeln unter die Apfel-Zucker-Mischung heben. Gut verteilen. Anschließend den Calvados darübergießen und gut einziehen lassen. Dafür die Schüssel abdecken. In der Zwischenzeit die Sahne etwas gezuckert schlagen, bis sie steif geworden ist. Das Mandeleis auf vier Desserttellerchen verteilen. Die Apfelmasse darübergeben und mit der Sahne garnieren.

Anmerkung:

Anstelle des Mandelleises kann für diesen Nachtisch wahlweise auch Vanille oder Apfeleis verwandt werden.

Apfelkompott mit Mascarpone – Calvados – Creme

6 Personen

Zutaten:

1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 Vanilleschote, 1/8 trockener Weißwein
50 g Zucker
1/2 TI abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 Blatt weiße Gelatine, 2 Eigelb
50 g Puderzucker, 5 EI Calvados
500 g Mascarpone
150 g kleine Makronen

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dicke Spalten schneiden. Die Vanilleschote aufschlitzen.
2. Die Äpfel, Vanilleschote, Weißwein, Zucker und Zitronenschale in einem geschlossenen Topf bei milder Hitze 10-12 Minuten garen. Den Topf ab und zu etwas rütteln. Die Apfelspalten sollen weich sein, aber nicht zerfallen. Das Apfelkompott im offenen Topf kalt werden lassen, Die Vanilleschote herausnehmen.
3. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Puderzucker mit 3 EI Calvados schaumig rühren.

4. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und mit dem Schneebesen unter die Eigelb-Zucker-Mischung rühren. Mascarpone mit dem Schneebesen unterrühren. Die Creme leicht stocken lassen.

5. 10 bis 12 Makronen beiseite legen, die restlichen grob zerdrücken und mit dem restlichen Calvados tränken. Die Mascarponecreme, Makronenstücke und Apfelkompott im Wechsel in eine Schüssel schichten und mit den ganzen Makronen dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.



Apfeltraum

4 Personen

Zutaten:

100 g Löffelbiskuit,
4 El Calvados,
1 Glass Apfelmus (700 g),
250 g Magerquark,
250 g Mascapone,
1/8 L Milch,
100 g Zucker,
200 g süße Sahne,
Kakao.

Zubereitung:

Eine große flache Form mit Löffelbiskuit auslegen, mit Calvados beträufeln. Apfelmus darauf verteilen. Quark mit Mascapone, Milch und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkcreme über das Apfelmus streichen, kühl stellen und durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Birne Isabel

4 Personen

Zutaten:

4 halbe Birnen
Vanillezucker
1 Esslöffel Birnenschnaps
1 Tafel feinbittere Schokolade
1 Tasse Espresso
10 g Butter
Sahne

Zutaten:

Entspricht der Birne Helene, nur dass sie auf deren Biskuitsockel verzichtet Die Birnen schälen, halbieren, das Kernhaus Entfernen und in wenig Wasser mit Vanillezucker dämpfen. Abtropfen und kalt werden lassen. Jede Birnenhälfte in ein Schälchen geben, mit Birnenschnaps beträufeln und in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren eine Schokoladensauce machen. Im Birnensaft die Schokolade heiß werden und zergehen lassen, Espresso, Butter und Sahne darunterrühren, über die eiskalten Birnen gießen und servieren.

Birnen Ambrosia

4 Personen

Zutaten:

4 kleine feste Birnen geschält, entkernt und in dicke Spalten
geschnitten

Für den Sirup

4 Eßl flüssiger Honig, 1 Vanilleschote

Für den Belag

175g Sahnequark, 2 Tl flüssiger Honig

1 Päckchen Vanillin-Zucker

2 Tropfen Mandelaroma, 4 Eßl Krokant

Zubereitung:

Für den Sirup Honig und 300ml Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Zum Kochen bringen und ohne Rühren 3-4 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die aufgeschnittene Vanilleschote und die Birnen hineingeben. Die Birnen bei schwacher Hitze 10-15 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Birnen mit dem Sirup in eine Schüssel füllen und ganz abkühlen lassen. Dann mindestens 15 Minuten, aber höchstens 2 Stunden zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Inzwischen Quark, Honig, Vanillin Zucker und Mandelaroma verrühren. Zugedeckt kalt stellen. 4 Birnen abtropfen lassen, den Sirup beiseite stellen. Vanilleschote entfernen. Die Früchte auf vier Desserttellern anrichten, mit dem Sirup bestreichen. Den süßen Quark in die Mitte der Teller geben und mit Krokant bestreuen.

Birnen in Weißwein und Zwetschgen in Rotwein

6 Personen

Zutaten:

Rotwein-Zwetschgen::

1/2 l. guter trockener französischer Rotwein,
100g Zucker, 1 Vanilleschote,
1kg Zwetschgen.

Weißwein-Birnen::

1/4 l. guter trockener Weißwein,
1-2 unbehandelte Zitronen, 100g Zucker,
750g Birnen. Außerdem 1/4 l. Schlagsahne,
etwas Puderzucker, Zimtpulver.

Zubereitung:

Am Vortag den Rotwein mit dem Zucker ganz langsam zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herauskratzen, die Schote und das Mark in den Wein geben und aufkochen. Inzwischen die Zwetschken waschen und entsteinen, in den leicht kochenden Weinsud geben, 3 Minuten leise kochen lassen. Im Sud erkalten lassen, dann herausnehmen und häuten. Die Vanilleschote aus dem Sud nehmen, den Sud sirupartig einkochen lassen. Dann Zwetschgen und Sud (getrennt) zudecken und kalt stellen. Den Weißwein mit 1/4 l. Wasser zum Kochen bringen. Eine

Zitrone dünn abschälen, die Schale zusammen mit dem Zucker und 5 El. Zitronensaft dazugeben.

Die Birnen schälen, längs halbieren, die Kerngehäuse und Stielansätze herauslösen. Die Birnen in Spalten schneiden und im Weinsud 3-5 Minuten pochieren. Im Sud erkalten lassen. Über Nacht im Kühlschrank zugedeckt durchziehen lassen. Vor dem Servieren steif schlagen. Die Birnen aus dem Sud heben und auf Portionstellern anrichten. Die Zwetschgen dazulegen und mit dem Rotweinsirup begießen. Einen Klacks Sahne dazugeben und mit Zimt bestreuen.



Blaue Grütze

6 Personen

Zutaten:

250 g schwarze Johannisbeeren, 200 g Heidelbeeren,
100 g Zucker,
½ St Schale von Zitrone in Streifen (unbehandelt),
1 St Mark von Vanilleschote, 30 g Speisestärke,
100 g Kirschen entsteint, 3 EL Kirschwasser,
18 Amarettokeks, Zitronenmelisse zum garnieren

Zubereitung:

Johannisbeeren und Heidelbeeren waschen. Johannisbeeren und 100 gr. Heidelbeeren, Zucker, Zitronenschale und Vanillemark mit ½ l. Wasser 20 min. bei mittlerer Hitze kochen, dabei gelegentlich umrühren. Die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. Den Beerenfond in einem Topf aufkochen. Die Stärke mit kaltem Wasser Glattrühren und mit dem Schneebesen in den Fond einrühren. 1-2 min. unter ständigem Rühren kochen lassen. 50 gr. Heidelbeeren und die Kirschen dazugeben und von der Herdplatte ziehen. Die Grütze in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Jetzt das Kirschwasser unterrühren und 4-5 Stunden kalt stellen.

Service:

Zum Servieren die Grütze in Portionsgläser geben und mit den restlichen Heidelbeeren, Kekse und Melisseblättchen garnieren.

Brombeer-Ananas-Kaltschale

4 Personen

Zutaten:

500 g Brombeeren,
250 g Ananas, 6 El Zucker,
1 P. Vanillezucker, 1 Zitrone,
2 El Speisestärke, 1/8 L Rotwein,
250 g Mandelblätter.

Zubereitung:

Brombeeren entstielen, kalt abbrausen und im Sieb abtropfen lassen. Zitrone auspressen und den Saft abseihen. Etwa 1 L Wasser mit 5 El Zucker, dem Vanillezucker und etwa 1 El Zitronensaft zum Kochen bringen. Die Ananaswürfel zufügen und zugedeckt 5 Minuten leicht köcheln lassen. Jetzt die Brombeeren zugeben und das Obst weitere 5 - 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem Rotwein anrühren und die Suppe damit binden. Die Suppe in eine Schüssel füllen und Kühlstellen.

Fertigstellung:

Kurz vor dem servieren die Mandelblättchen mit 1 El Zucker unter ständigem rühren bei milder Hitze goldgelb rösten.

Tipp:

Die Suppe in gekühlte Suppentassen füllen und mit den Mandelblättchen bestreut servieren.

Cognac-Kirsch-Dessert

4 Personen

Zutaten:

2 El Butter,
2 El Zucker,
3 El Cognac,
900 g Kirschen(gewaschen und entsteint),
1 Tl Stärkemehl,
2 El kaltes Wasser,
Saft von 2 Orangen,
Vanilleeis.

Zubereitung:

Butter und Zucker zusammen in einer Pfanne erhitzen.
Karamellisieren, bis die Mischung goldgelb ist; ständig rühren.
Den Orangensaft dazugeben; gut mischen und 3 Minuten bei
mittlerer Hitze köcheln.
Den Cognac hinzufügen und flambieren.
Die Kirschen einrühren und 1 Minute erhitzen.
Stärkemehl mit Wasser mischen; in die Sauce rühren. 1 Minute
andicken lassen.
Über das Vanilleeis geben und servieren.

Crème Karamell

6 Personen

Zutaten:

Eiermilch:

1/2 L Milch, 2 Eier, 3 Eigelb,
1/2 Vanillestange, 100 g Zucker.

Karamellcreme:

100 g Zucker, 1 El Rotweinessig.

Zubereitung:

Eiermilch:

Vanillestange der Länge nach halbieren. Milch mit der Vanillestange und dem Zucker kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die ganzen Eier und die Eigelbe miteinander verquirlen. Die noch lauwarme Milch durch ein Sieb in die Eier gießen, dabei rühren.

Karamellcreme:

In einem Topf den Zucker mit wenig Wasser zum kochen bringen. Solange köcheln lassen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine sirupartige Konsistenz und eine hellbraune Farbe angenommen hat. Nun mit etwas Rotweinessig ablöschen.

Fertigstellung:

Kleine feuerfeste Förmchen gut ausbuttern. Jeweils etwa 1 El Karamellcreme in jedes Förmchen gießen und durch kippen etwas verteilen. Mit einer Schöpfkelle die Eiermilch in die Förmchen geben. Die Fettpfanne des Backofen mit kaltem Wasser füllen, die Förmchen reingeben und die Creme in den

auf 150° Vorgeheizten Backofen schieben und etwa 45 Minuten darin lassen. Die Creme beginnt jetzt langsam zu stocken. Die richtige Konsistenz ist dann erreicht, wenn mit einem Messer eingestochen wird und die Klinge sauber wieder herauskommt. Die Creme sollte nur dunkelgelb bis hellbraun sein, ansonsten die Hitze herunterschalten. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und auskühlen lassen.



Crepes mit Erdbeeren und Karamelleis

4 Personen

Zutaten:

Crepes:

100 g Mehl, 1/4 L Milch, 1 Eigelb, 3 Eier,
25 g Zucker, Butter, Salz.

Erdbeeren:

500 g Erdbeeren, 100 g Puderzucker,
2 dl Orangenlikör, 250 ml Caramelita - Eis,
Pfefferminzblättchen.

Zubereitung:

Crepes:

Mehl, Milch, Eier, Eigelb, Zucker und eine Prise Salz kräftig verrühren und durch ein feines Sieb streichen. Den Teig ca. 30 Minuten quellen lassen. Erdbeeren: Die Erdbeeren waschen, putzen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden, mit dem Puderzucker bestäuben, mit dem Orangenlikör beträufeln und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Fertigstellung: Butter in der Pfanne zergehen lassen, etwas Teig einfüllen und nacheinander dünne Crepes backen und im auf 100° Vorgeheizten Backofen Warmstellen.

Tipp:

Die Crepes mit den marinierten Erdbeeren füllen, umklappen, jeweils mit einer großen Kugel Karamelleis anrichten, mit Puderzucker die Crepes leicht überstäuben und mit den Minzeblättchen garnieren.

Crepes mit Orangenkonfitüre

4 Personen

Zutaten:

100 g Mehl, 50 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch
1 El Zucker, 2 Eier, 1 Orange unbehandelt
200 g Orangenmarmelade bitter
2 El Orangenlikör, Zimtpulver, Salz, Butter

Zubereitung:

Die 50 g Butter zerlassen. Die Orange warm waschen, abtrocknen und aus der Schale hauchdünne Streifen schneiden.

Die Orangenkonfitüre mit dem Orangenlikör mischen.

Den Teig aus der Milch, dem Mehl, den Eiern, einer Prise Zimt, dem Zucker und einer Prise Salz herstellen und ca. 30 Minuten quellen lassen.

In einer kleinen Pfanne Butter zergehen lassen und kleine dünne Crepes ausbraten und Warmstellen.

Die fertigen Crepes mit der Konfitüre bestreichen, zweimal falten und im Backofen Warmstellen.

Service:

Auf vorgewärmten Tellern, Crepes mit der Orangenschale bestreut servieren.

Erdbeeren in Marsalacreme

4 Personen

Zutaten:

500 g Erdbeeren,
100 g Puderzucker,
4 Eigelb,
40 g Zucker,
1 dl Marsala,
1/4 l Sahne.

Zubereitung:

Die Erdbeeren sorgfältig waschen und vorsichtig vom Grün und den Stielen säubern. Große Erdbeeren zerteilen, kleine sollten ganz gelassen werden. Die Erdbeeren auf eine große flache Platte legen, mit Puderzucker bestäuben, abdecken und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.

Die Eigelbe mit dem Zucker im heißen Wasserbad weißschäumig schlagen, dann den Marsala hinzufügen, Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und solange weiterschlagen, bis die Masse ausgekühlt ist.

Die Sahne nicht zu steif schlagen und die Eier- Zucker- Marsala- Masse heben.

Tipp:

Die Erdbeeren auf geeiste flache Teller legen und mit der Marsalacreme überziehen.

Erdbeergratin

4 Personen

Zutaten:

750 g Erdbeeren, 100 g Puderzucker, 1 Paket Vanillezucker,
1/8 l Weißwein, 4 Eßl. Zitronensaft,
25 g Butter, 20 g Mehl,
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone,
2 Eier (getrennt), 30 g gehackte Mandeln.

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen und putzen, die 5 schönsten für die Garnitur beiseite legen, die anderen halbieren und mit 50 g Puderzucker und dem Vanillezucker bestreuen. Den Weißwein und den Zitronensaft darüber gießen. Zugedeckt etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die marinierten Erdbeeren in ein Sieb geben und abtropfen lassen, den Saft auffangen. Eine Gratinform (24 cm) dünn ausfetten, die Erdbeeren hineinschichten. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die restliche Butter in einen kleinen Topf zerlassen, das Mehl unterrühren und anschwitzen, ohne das es Farbe annimmt. Mit dem aufgefangenen Obstsaft ablöschen, mit dem restlichen Puderzucker und etwas Zitronenschale abschmecken und vom Herd nehmen. Eigelb mit 2 Eßl dieser Sauce verrühren, dann unter die gesamte Sauce ziehen. Eiweiß steif schlagen und darunterheben. Die Sauce über die Erdbeeren gießen und mit den Mandeln bestreuen. Die Form auf der 2. Einschubleiste von oben in den Ofen schieben, den Gratin 8-10 Minuten überbacken. Die Form herausnehmen, auf ein Rost stellen und mit den restlichen Erdbeeren und etwas Puderzucker garnieren. Sofort servieren.

Exotischer Obstsalat

6 Personen

Zutaten:

Creme:

1/4 L Milch, 2 EL Sahnepuddingpulver, 50 g Zucker,
1 Ei, 1 unbehandelte Orange, 1-2 TL Zimtpulver,
50 ml süße Sahne.

Fruchtsalat:

1 Kiwi, 1 Banane, 200 g frische Datteln, 1 Apfel,
150 g frische Ananas, 20 ml Orangenlikör,
1/2 EL Honig, 50 g Walnusskerne.

Zubereitung:

Für die Creme die Hälfte der Milch mit dem Puddingpulver glattrühren. Den Rest der Milch mit dem Zucker aufkochen. Das angerührte Puddingpulver untermischen, bis die Milch dickflüssig wird. Den Pudding unter häufigem Umrühren lauwarm abkühlen lassen. Das Ei trennen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und reichlich Schale abreiben. Den Saft auspressen. Eigelb, Zimt, Orangenschale und Saft unter den Pudding mischen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne steif schlagen. Erst das Eiweiß und dann die Sahne unter den abgekühlten Pudding ziehen. Diese Creme zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Kiwi und die Banane schälen und in Stücke schneiden. Die Datteln halbieren und in Streifen schneiden; die Kerne dabei entfernen. Den Apfel schälen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in Schnitze teilen. Die Schale der Ananas abschneiden und das Fruchtfleisch würfeln. Das Obst in einer Schüssel mit Likör oder Fruchtsaft und Honig mischen, auf Dessertteller geben und die Creme darüber verteilen. Die Nüsse hacken und darüber streuen.

Gebackene Apfelscheiben

4 Personen

Zutaten:

1 kg säuerliche Äpfel, Saft von 2 Zitronen, 1 El Rum,
80 g Zucker, 500 g Butterschmalz, Zimtzucker.

Bierteig:

230 g Mehl, 1 Prieser Salz, 15 g Zucker,
1/4 L Bier, 2 Eigelb, 50 g Butter, 2 Eiweiß.

Rumsahne:

1/4 L süße Sahne, 1 El Zucker, 4 El Rum.

Zubereitung:

Für den Bierteig das gesiebte Mehl mit dem Salz, dem Zucker und dem Bier glattrühren. Das Eigelb und die lauwarmer Butter dazugeben. Etwa eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher die Kerngehäuse herausstechen. Die unzerlegten Äpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Apfelscheiben mit Rum, Zucker und nach belieben mit etwas Zimt marinieren. Das Butterschmalz auf etwa 180° erhitzen. Die Apfelscheiben durch den Bierteig ziehen, abtropfen lassen und in das heiße Butterschmalz geben. Sobald sich die im Fett liegende Seite goldbraun färbt, die Apfelscheiben vorsichtig umdrehen. Die gebackenen Apfelscheiben auf Küchenpapier legen, überschüssiges Fett aufzusaugen. Danach im Zimtzucker wenden. Für die Rumsahne die Sahne halbsteif schlagen, dabei den Zucker und den Rum zufügen. Die Apfelscheiben mit der Rumsahne anrichten.

Gefüllte Eis-Äpfel

4 Personen

Zutaten:

4 Äpfel (säuerlich), 1/4 L Rotwein,
1 Zitrone, 3 El Johannisbeergelee,
500 g Fürst-Pückler-Eiscreme,
Zucker.

Zubereitung:

Äpfel schälen, einen Deckel abschneiden, das Innere aushöhlen, Kerngehäuse entfernen und das Apfelfleisch im Mixer mit etwas Weißwein pürieren. Zitrone auspressen und den Saft passieren. Die Äpfel mit dem Weißwein, dem Zitronensaft und 5 El Zucker ca. 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen und dann in dem Sirup kalt werden lassen.

Danach aus dem Saft heben, gut abtropfen lassen, auf Glasteller legen und in den Kühlschrank stellen. Das Apfelpüree mit dem Johannisbeergelee und etwas Sirup mischen, evtl. mit Zucker abschmecken. Se sollte nun eine dickliche Fruchtsauce entstanden sein. Die Äpfel mit der Fürst-Pückler-Eiscreme füllen.

Tipp:

Die Äpfel auf geeiste Teller geben und mit der Fruchtsauce überziehen.

Gefüllte Pfirsiche

4 Personen

Zutaten:

4 große reife Pfirsiche, 4 cl Kirschwasser,
6 Aprikosen, 1 Zitrone, 1/4 L Sahne,
200 g Erdbeeren, 1/4 L Weißwein, Zucker.

Zubereitung:

Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, kurz abschrecken und dann die Haut abziehen, halbieren und entsteinen. Weißwein und ebensoviel Wasser mit 5 El Zucker aufkochen lassen und die Pfirsiche weichkochen, aber nicht so weich, dass die Pfirsiche zerfallen. Pfirsiche herausheben und im Sieb abtropfen lassen. Die Pfirsiche nun in eine Schale geben, mit dem Kirschwasser übergießen und im Kühlschrank ca. 2 Stunden ziehen lassen. Aprikosen mit Kochendem Wasser überbrühen, kurz kalt abschrecken und dann die Haut abziehen, halbieren und entsteinen. Im Kochsud der Pfirsiche die Aprikosen kurz kochen. Zitrone auspressen und den Saft passieren. Die Aprikosen mit, etwas Zitronensaft, 3 El Tucker, das von den Pfirsichen abgegossene Kirschwasser und evtl. etwas Kochsud, fein pürieren. Die Sahne steif schlagen und mit dem Aprikosenpüree vermischen. Nun die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und jeweils eine dicke Rosette in die Pfirsichhälften füllen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und halbieren.

Gratinierte Trauben mit Marc de Champagne

6 Personen

Zutaten :

150g blaue Trauben, 150g grüne Trauben,
50g Haselnusskerne, 6 Eigelb,
75 ml. Marc de Champagne,
75 ml. Weißwein, 5g Zucker,
Puderzucker zum bestäuben,
4-6 Blätter Zitronenmelisse.

Zubereitung:

Den Grill des Backofens vorheizen. Die Trauben waschen, von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen. Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne rösten und grob hacken. Eigelb über dem heißen Wasserbad mit Marc de Champagne, Weißwein und Zucker so lange aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Trauben in 4-6 feuerfeste Formen (15 cm Durchmesser) geben. Mit der Eimasse begießen und auf der 2. Einschubleiste von oben 1-2 Minuten überbacken. Aus dem Ofen nehmen und die Nüsse gleichmäßig auf der Eimasse verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenmelisse garnieren.

Haselnussnockerln mit Liköräpfeln

4 Personen

Zutaten:

Haselnussnockerln:
200 g Haselnusskerne (enthäutet),
50 g Mehl,
4 El Sahne, 4 Eier,
Salz, Zucker.

Liköräpfel/Orangen-Sauce:
2 große Äpfel, 1 große Orange,
1 Zitrone, 1/8 L Orangenlikör,
60 g Zucker, 60 g Butter.

Zubereitung:

Haselnussnockerln:

Von den Haselnüssen 150 g mahlen, den Rest vierteln und beiseite stellen. Die gemahlene Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten, dabei aber ständig rühren und dann in eine Schüssel geben. Nun mit dem Mehl, der Sahne, je eine Prise Salz und Zucker und 2 Eiern zu einem dicken Teig vermischen. Zehn Minuten quellen lassen, dann die restlichen Eier unterrühren und nochmals quellen lassen. In einem großen Topf Wasser erhitzen, leicht salzen, 2 Esslöffel ins heiße Wasser tauchen, damit Nockerln formen, ins heiße Wasser gleiten lassen und zehn Minuten darin ziehen aber nicht kochen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und warm halten.

Liköräpfel:

Zitrone halbieren, auspressen und abseihen. Äpfel schälen und vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Orange heiß abwaschen und eine Hälfte hauchdünn abschälen, die Schale in sehr feine Streifen schneiden. Orange auspressen. Zucker in einer großen Pfanne zu hellbraunem Karamell schmelzen lassen, Äpfel, Orangenschale und Orangensaft in die Pfanne geben, die Äpfel ca. 5 Minuten bei milder Hitze darin garen lassen, dabei einmal wenden. Sobald der Orangensirup dickflüssig wird, den Likör zugießen und einmal aufkochen lassen. Die Apfelspalten mit der Schaumkelle herausheben und warmstellen.

Orangen-Sauce:

Orangensirup mit der Butter aufmontieren und die Haselnussviertel einrühren.

Tipp:

Die Haselnussnockerln auf heiße Teller geben, mit den Apfelspalten umlegen und mit der Orangensauce überziehen. Die Haselnussnockerln heiß servieren.

Honigbananen

4 Personen

Zutaten:

Ausbackteig: 80 g Mehl, 2 Eßl. Maisstärke,
1/4 Tl. Backpulver, 150 ml. Wasser,
1 Eiweiß, 1 Tl. Sesamöl,
4 nicht zu reife Bananen,
2 El. Sesamenöl,
Erdnuss oder Maisöl zum Frittieren,
5 El. Honig, Saft einer Zitrone.

Zubereitung:

In einer Schüssel Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen. Nach und nach unter ständigem Rühren Wasser, Eiweiß und Sesamöl untermischen. Bananen schälen, von den Fäden befreien und in etwa 8 gleich große Stücke schneiden. In einer flachen Pfanne Sesamen ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie hellbraun sind, dabei die Pfanne ab und zu hin und herschütteln. Herausnehmen und beiseite stellen. Öl im Wok oder im Frittierpfertopf erhitzen, Bananenstücke in den Ausbackteig tauchen und sofort 3-4 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Am besten in Portionen frittieren, damit die Stücke frei im Öl schwimmen können. Mit dem Sieblöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Honig mit Zitronensaft in einem Topf unter Rühren erhitzen, über die frittierten Bananen gießen. Sesamsamen drüberstreuen.

Joghurt-Orangen-Dessert

4 Personen

Zutaten:

2 Blutorangen,
600g Sahnejoghurt, (10% Fett i. Tr.)
4EL Honig,
8EL Wallnusskerne,
3-4EL Zucker,
Öl

Zubereitung:

Die Blutorangen dick abschälen, filtrieren. Ein paar Filets zum Garnieren aufheben, Rest in kleine Stücke schneiden. Joghurt mit Honig verrühren, Fruchtstücke unterheben. In Dessertschälchen füllen.

Nusskerne grob hacken. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Sobald der Zucker bräunt, Nüsse unterrühren. Masse auf einem geölten Teller abkühlen lassen, zerbröckelt über den Joghurt streuen.

Joghurt- Terrine mit Himbeerpüree

Personen

Zutaten:

250 g Heidelbeeren, 250 g rote Johannisbeeren,
8 Blatt Gelatine, 3 St Eigelb, 120 g Puderzucker,
2 TL abgeriebene Zitronenschale,
4 Becher Sahnejogurt (150 g), 1/8 l Sahne,
375 g Himbeeren, 50 g Gelierzucker,
Zitronenmelisse und Puderzucker zum Dekorieren.

Zubereitung:

Die Heidelbeeren verlesen, die Johannisbeeren von den Rispen streifen. Eine Terrinenform ca. 1 l Mit Folie glatt auslegen. Die überstehende Folie über den Rand hängen lassen. Die Form kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Puderzucker zu einem dicken hellen Schaum aufschlagen, dann Zitronenschale und -saft und den Joghurt unterrühren. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen und unter die Joghurtmasse rühren. So lange kalt stellen bis die Creme zu gelieren beginnt. Die Sahne steif schlagen. Erst die Heidelbeeren und Johannisbeeren, dann die Sahne unter die Creme heben, in die Form füllen und mindestens vier Std., besser über Nacht, kalt stellen. 250 g Himbeeren durch ein Sieb streichen, mit dem Gelierzucker verrühren und einmal aufkochen lassen. Das Püree ebenfalls kalt stellen. Vor dem Servieren die Terrine mit Hilfe der Folie vorsichtig abziehen und die Terrine in Scheiben schneiden. Auf jeden Teller etwas Himbeerpüree gießen, ein bis zwei Scheiben in das Püree legen. Mit den restlichen Himbeeren und etwas Zitronenmelisse Dekorieren. Den Tellerrand mit Puderzucker bestäuben.

Karamellierte Birnen

4 Personen

Zutaten:

2 Williams-Christbirnen,
80 g Butter,
100 g Zucker,
2 cl Kirschwasser,
16 eingelegte Kirschen oder anderes Obst.

Zubereitung:

Birnen waschen und der Länge nach in Scheiben schneiden und das Kerngehäuse mit einem Kaffeelöffel aus den Scheiben ausstechen. Die Butter in einer großen Pfanne zergehen lassen, den Zucker zugeben, kurz verrühren und die Birnenscheiben nebeneinander in die Pfanne geben und auf einer Seite etwa 3 Minuten leicht karamellisieren lassen. Zu den Birnenscheiben nun das Kirschwasser geben, die Scheiben wenden und nochmals weitere 2 Minuten garen.

Tipp:

Birnenscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit einigen eingelegten Kirschen garnieren und mit dem Karamell überglänzen.

Karibisches Mangodessert

4 Personen

Zutaten:

3 Mangos,
Saft einer Zitrone,
abgeriebene Schale einer Zitrone,
2 cl Rom,
2 Eiweiß,
50 g Zucker,
1/8 L Sahne.

Zubereitung:

Mangos schälen und Fruchtfleisch vorsichtig von den Steinen lösen. Fruchtfleisch würfeln, 1/3 davon zur Seite stellen, Rest im Mixer pürieren, durch ein Sieb drücken und Zitronensaft, -schale und Rum unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, Zucker nach und nach dazurühren. Sahne steif schlagen und unter die Eiweißmasse ziehen. Mit dem Mangopüree und den zurückbehaltenen Fruchtwürfeln vorsichtig mischen. In Dessertschalen füllen und 3-4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Kirsch- Ragout in Palatschinken

6 Personen

Zutaten:

500 g entsteinte Süßkirschen
4 dl Rotwein, 100 g Zucker
½ Orange, ½ Zitrone
2 cl Kirschwasser
150 g Weizenmehl
300 ml Milch, 3 Eier, Butter, Salz

Zubereitung:

Weizenmehl, Milch, Salz, Eier und 1 EL zerlassen Butter zu einem Teig rühren und etwa 30 min. Quellen lassen, dann Pfannkuchen backen. Rotwein mit Zucker auf ein ¼ einkochen. Saft von je einer ½ Orange und Zitrone sowie Kirschen begeben, gut durchschwenken, wenn nötig mit Pfeilwurzmehl binden und zum Schluss das Kirschwasser zufügen. Pfannkuchen mit Kirsch-Ragout füllen mit steifgeschlagene Sahne verzieren.

Kirschenmichel

4 Personen

Zutaten:

6 Eier,
250 g Zucker,
4 altbackene Brötchen,
1 Kg Sauerkirschen,
100 g geraspelte Mandeln,
2 El Kirschwasser,
Fett für die Form.

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb mit Zucker sehr schaumig rühren. Brötchen grob reiben und zur Eimasse geben. Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben. Kirschen entsteinen und mit den Mandeln vermengen. Mit Kirschwasser beträufeln. In eine gefettete Auflaufform geben. Eiermasse darübergießen. In den vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene stellen. Kirschenmichel bei 200° (Gas 3) 50 - 60 Minuten backen.

Kokosnuss Creme

6 Personen

Zutaten:

300 g Kokosraspeln, 3/8 L Milch, 4 Eigelb,
3 Eiweiß, 4 Gelatineblätter, 3 cl brauner Rum,
2 cl Limettensaft, 60 g Zucker, 1/4 L Sahne,
1 Limette, Schokoröllchen zum garnieren.

Zubereitung:

Gelatine in wenig Wasser auflösen und dann ausdrücken. Kokosnüsse an den Augen anbohren, die Flüssigkeit ablaufen lassen und die Nüsse aufschlagen. Kopra (das weiße Kokosfleisch) fein reiben und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen lassen, heiß über die Kokosraspeln gießen, gut durchkneten und zugedeckt abkühlen lassen, bis sie lauwarm sind. In ein großes Sieb ein Passiertuch legen, die Kokosraspeln samt Flüssigkeit hineingießen und kräftig auswringen, bis die Raspeln trocken sind. Es sollte ca. 3 dl Kokosmilch ergeben, die Kokosraspeln wegwerfen. Die Eigelbe mit dem Sirup schaumig schlagen. Die Kokosmilch bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen und dann langsam unter die Eigelbmasse rühren. Diese Mischung unter langsamen erhitzen bis zur Rose abziehen. Vom Feuer nehmen und die Gelatine darin auflösen. Rum und Limettensaft unterrühren und abkühlen, bis die Creme lauwarm ist. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen und den steifen Schnee unter die Creme ziehen. Nun die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme in große Cocktailschalen füllen und im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchkühlen lassen.

Mandelpudding mit Orangenlikörsahne und marinierten Erdbeeren

6 Personen

Zutaten:

Mandelpudding:

50 g Mandelblättchen, 1 Vanilleschote, 1/8 L Sahne,
70 g Butter, 70 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Eiweiß,
4 Eier, 2 cl Amaretto, Butter, Zucker.

Erdbeeren:

300 g Erdbeeren,
3 cl Orangenlikör (Cointreau), Puderzucker.

Orangenlikörsahne:

2 Eigelb, 50 g Zucker, 1/8 L Sahne,
2 cl Orangenlikör (Cointreau).

Zubereitung:

Mandelpudding:

Mandeln ohne Fett goldgelb rösten. Die 4 Eier trennen und die Eiweiße mit dem Zucker zu einem steifen Schnee schlagen. Feuerfeste Förmchen, von etwa 2 dl Inhalt, mit weicher Butter auspinseln und mit Zucker ausstreuen. Die Vanilleschote aufschlitzen und in der Sahne auskochen. Butter schmelzen lassen und dann das Mehl langsam einrühren. Die Sahne in die Mehlschwitze gießen und auf dem Herd solange weiterrühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Den Amaretto in die

Masse geben und einrühren. Topf vom Herd nehmen und das (nicht geschlagene) Eiweiß in die Masse rühren. Nun die 4 Eigelb nach und nach unterrühren. Danach den Eischnee unter den Teig ziehen und die Mandelblättchen unterheben. Den Teig in die vorbereiteten Förmchen füllen, auf die Fettpfanne oder in einen großen Bräter geben, heißes Wasser angießen und in den auf 175° vorgeheizten Herd auf den untersten Rost schieben. Den Pudding nun etwa 30 Minuten im Backofen garen.

Erdbeeren:

Erdbeeren waschen und putzen. Dreiviertel der Erdbeeren halbieren, mit Orangenlikör und mit Puderzucker vermischen und beiseite stellen. Die restlichen Erdbeeren pürieren, mit wenig Puderzucker und Orangenlikör abschmecken und ebenfalls beiseite stellen.

Orangenlikörsahne:

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Sahne in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Eigelb-Zucker-Mischung mit dem Schneebesen in die leicht kochende Sahne schlagen. Dabei auf der Kochplatte weiterschlagen, bis eine dicklich- Cremige Sauce entsteht.

Vorsicht:

Dabei darf das Eigelb nicht gerinnen. Die Sauce erkalten lassen und dann den Orangenlikör und die abgekühlte Sauce rühren.

Tipp:

Den Pudding vorsichtig aus den Formen stürzen. Pudding mit der Oberseite nach oben auf einen großen Teller setzen und die Sauce auf die Teller verteilen. Je einen El Erdbeerpüree in die Sauce geben, mit einer Gabel kurz durchziehen, so dass Schlieren entstehen. Die marinierten Erdbeeren nun sternförmig auf den Tellern anrichten und den Pudding leicht mit Puderzucker bestäuben. Dieser Pudding kann warm oder kalt aufgetragen werden. Reichen Sie dazu einen guten trockenen Sekt.

Mousse au chocolat

6 Personen

Zutaten:

4 Eier, 125 g Butter,
180 g Zartbitterschokolade,
4 El feiner Zucker, 1 El Pulverkaffee,
2 El Cognac.

Zubereitung:

Eigelb und Eiweiß trennen. Butter in kleine Würfel zerteilen. Schokolade zerbröseln. Pulverkaffee in 1 1/2 El heißem Wasser auflösen. Die Eigelbe mit dem Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Wenn der Zucker völlig aufgelöst ist, die Schüssel zum abkühlen in Eiswasser stellen, dann den Cognac unterrühren und solange weiterschlagen bis die Mischung dick und sahnig ist. Eine zweite Schüssel nun ins heiße Wasserbad geben, die Schokoladenstücke nach und nach dazugeben und unter ständigem rühren schmelzen lassen. Wenn die Schokolade flüssig wird, das aufgelöste Kaffeepulver dazugeben, die einzelnen Butterstückchen mit dem Schneebesen unterrühren und zu einer glatten Creme verrühren. Nun die Schokoladenmasse unter die vorbereitete Eigelb-Zucker-Mischung heben. Eiweiß sehr steif schlagen. Einen Teil des Eischnees unterrühren, damit die Creme geschmeidig wird, dann das restliche Eiweiß vorsichtig unterheben. Die Mousse nun in Dessertschälchen füllen und im Kühlschrank 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen.

Orangen Bananenbecher

6 Personen

Zutaten:

4 Orangen,
4 Bananen,
4 El Puderzucker,
1 dl Orangenlikör,
4 dl Sahne,
1 Tl Vanillezucker,
Kekse,
Schokoröllchen.

Zubereitung:

Orangen schälen und filetieren. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Alle Früchte mit dem Puderzucker bestäuben mit dem Orangenlikör beträufeln und im Kühlschrank ca.

1 Stunde zugedeckt ziehen lassen. Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Früchte und Sahne in Schichten in hohe Gläser schichten, mit einer Schicht Sahne abschließen.

Tipp:

Die Becher mit Schokoröllchen und Keksen garnieren.

Orangencreme mit Bananen

8 Personen

Zutaten:

4 Eier, 2 gehäufte Esslöffel Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 Blatt helle Gelatine, Saft von einer Zitrone
1/4 l frisch gepresster Orangensaft
2 oder 3 reife Bananen, 1/2 l frische Sahne
2 Likörgläser Rum (auch Weinbrand, Orangenlikör)
Filets von 2 oder 3 Orangen.

Zubereitung:

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker zusammen schaumig rühren, die Gelatine in kaltes Wasser legen. Zitronen- und Orangensaft bis kurz vor dem Kochen erhitzen und mit der Eigelbcreme verrühren, die jetzt in kochendes Wasser gestellt und 5 Minuten geschlagen wird. Die Gelatine ausdrücken, hineinrühren und die Creme nun kalt stellen, bis sie zu stocken beginnt. Inzwischen die Bananen mit einer Gabel fein zerquetschen, Sahne und vielleicht noch 2 Eiweiß steif schlagen. Diese Zutaten und den Rum unter die stockende Creme ziehen, die gleich darauf mit Orangenfilets in Gläsern verteilt wird. Noch kurz kalt stellen und servieren.

Diese Creme können Sie schon am Tag vorher zubereiten

Orangencreme

4 Personen

Zutaten:

4 Blätter Gelatine, 1/8 L Wasser,
500 g ungespritzte Orangen, 4 Eigelb,
50 g Zucker, 1 EL Vanillezucker,
2 EL Cointreau, 2 Eiweiß, 1/8 L Sahne.

Zubereitung:

Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen. 1 Orange warm waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Saft aller Orangen auspressen. Die Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Den Orangensaft erhitzen. Die Gelatine ausdrücken, in dem heißen Orangensaft auflösen, mit dem Cointreau mischen und mit der Orangenschale unter die Eigelbcreme rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen. Die Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. 2 Esslöffel Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen. Die Übrige Schlagsahne mit dem Eischnee unter die gelierende Orangencreme ziehen und diese in Dessertgläser füllen. Die Schale von 1/2 Orange sehr dünn abschneiden und in hauchfeine Streifen schneiden. Die Creme mit Sahnetupfen und den Orangenschalen-Julisenne verzieren.

Tipp:

Schlagsahne und Eischnee verbinden sich mit Creme nur, wenn diese noch nicht zu fest geworden sind. Sollte das passiert sein, so stellt man die Creme kurz in ein heißes Wasserbad, bis sie wieder weicher ist.

Orangengratin

4 Personen

Zutaten:

3 Orangen, 4 El Orangenlikör (Cointreau),
2 Eier, 90 g Puderzucker, 250 g Sahnequark,
1 Tl Vanillezucker, 1 Zitrone,
1 El Rum (54%), Butter.

Zubereitung:

Orangen schälen und filetieren. Zitrone heiß abwaschen und die Hälfte der Zitronenschale fein abreiben. Die Orangenfilets in eine Schüssel geben, den Orangenlikör dazugeben, vorsichtig mischen und durchziehen lassen. Die Eier trennen. Die Eiweiße zu einem steifen Schnee schlagen und etwa 50 g von dem Puderzucker einrieseln lassen. Den Quark mit den Eigelben, dem restlichen Puderzucker, dem Vanillezucker, der geriebenen Zitronenschale und dem Rum mischen. Den Eischnee nun vorsichtig unter die Quarkmischung heben. Vier kleine runde Gratinierform (ca. 10 cm Durchmesser) mit Butter gut ausstreichen. Die Quarkmasse in die Form füllen und Glattstreichen. Die Orangenfilets auf einem Sieb abtropfen lassen und fächerförmig auf dem Quark anordnen. Auf der obersten Schiene in den auf 250° vorgeheizten Backofen schieben und unter ständiger Beobachtung goldbraun überbacken.

Parfait Chassis mit Burgunderpflaumen

4 Personen

Zutaten:

Parfait:

3 Eigelb, 40 g Zucker, 4 El Crème de Chassis, 1/4 L Sahne.

Burgunderpflaumen:

24 getrocknete Pflaumen, 3 El Honig, 3/4 L Burgunder.

Zubereitung:

Parfait:

Die Eigelb mit dem Zucker im heißen Wasserbad nur kurz lauwarm schlagen, Creme de Chassis dazugeben und bis zum völligen erkalten weiterschlagen, das dauert etwa 5 Minuten. Die Sahne nicht zu steif schlagen, unter die Masse ziehen und gefrieren lassen.

Pflaumen:

Wenig Wasser mit dem Honig zu einem süßen Sirup kochen. Die Pflaumen in eine Schüssel geben und mit dem heißen Sirup übergießen. Diese sodann mit einem kräftigen Rotwein (Burgunder) bedecken und zugedeckt mindestens 3 Tage ziehen lassen.

Tipp:

Das Parfait vor dem servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen und etwa 1 - 2 Stunden in den Kühlschrank geben um es antauen zu lassen. Gekühlte Dessertteller bereitstellen, das Parfait mit einem großen Löffel oder einem Eisportionierer auf den Tellern verteilen und mit jeweils 6 Burgunderpflaumen umlegen.

Pochierte Äpfel mit Vanilleeis

6 Personen

Zutaten:

1/2 L Trockener Weißwein, 150 g Zucker,
1 Vanilleschote, 6 Boskop, 4 Saftorangen,
80 g Puderzucker, 6 rosa Grapefruit, 1 L Vanilleeis,
1 Topf Zitronenmelisse.

Zubereitung:

Weißwein und Zucker mit der längs aufgeschlitzten Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen lassen. (Der Topf soll so breit sein, dass die Äpfel nebeneinander Platz haben.) Die Äpfel schälen und mit einem Ausstecher die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in den Weinsud setzen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 6-8 Minuten weich dünsten. Äpfel im Sud abkühlen lassen. Die Schalen von 2 Orangen dünn abreiben. Alle Orangen auspressen (es soll 1/4 L Saft sein). Den Puderzucker in einem Topf zu braunem Karamell schmelzen. Den Orangensaft dazugießen und zum Kochen bringen. Auf die halbe Menge einkochen lassen. Den eingekochten Saft abkühlen lassen und die Orangenschalen untermischen. Die Grapefruit so dick abschälen, dass keine weiße Haut zurückbleibt. Mit einem scharfen Messer die Fruchtfilet auslösen und unter die Orangen-Karamell-Sauce heben. Zum Anrichten die Dessertteller vorkühlen. Das Eis antauen lassen. Die Äpfel in einem Durchschlag abtropfen lassen. Die Äpfel senkrecht halbieren, jeweils einen Apfel auf einen Teller setzen. Die Apfelhälften etwas auseinanderziehen und je 3 Vanilleeiskugeln mit dem Eisportionierer in den Apfel füllen. Die Apfelhälften seitlich an das Eis drücken. Die Grapefruitspalten auf die Teller verteilen und die Karamell-Sauce über Eis und Grapefruit gießen.
Mit Melissenblätter dekorieren.

Preiselbeermaultaschen

4 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

175g Quark, 120g Mehl, 60g Zucker, 1 Eigelb, Salz.

Für die Füllung:

750g Preiselbeerkompott,
je 1/4 geriebene Zitronen und Orangenschale,
2 Eßl Orangensaft, Zimt, 2 Eßl Ahornsirup,
15g Speisestärke.

Zum Panieren:

80g Butter, 100g Panierbrot, 1Eßl Puderzucker.

Zubereitung:

Zuerst aus den angegebenen Zutaten einen glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie einwickeln und etwa 1 Stunde ruhen lassen. Für die Füllung etwa 250g Saft vom Preiselbeerkompott, den Orangensaft, die Zitronen und Orangenschale, Zimt und Ahornsirup miteinander vermischen, Speisestärke mit Wasser anrühren und den Saft damit binden, dann die Preiselbeeren zufügen. Nun den Teig auf einer bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen. Auf die Hälfte des Teiges in regelmäßigen Abständen kleine Preiselbeerhäufchen geben, Rand und Zwischenräume mit Eiweiß bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen, andrücken und runde Maultaschen ausstechen.

Diese in leichtem Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen. Zum Panieren Butter in einem Topf schmelzen, Panierbrot und Puderzucker hineinrühren und schließlich die gegarten, abgetropften Maultaschen darin wenden, dann auf Tellern mit den verbliebenen Preiselbeeren und Haselnusseis servieren.

Punschcreme

4 Personen

Zutaten:

2 Tl Gelatine, weiß und gemahlen,
1 Orange, 1 Zitrone, 1/4 L Weißwein,
3 El Rum 54 Vol %, 3 Eiweiß,
3 Eigelb, 1/8 L Sahne, 4 El Zucker,
Schokoladenstreusel.

Zubereitung:

Orange und Zitrone auspressen und passieren. Den Saft der Orange und der Zitrone mit dem Weißwein auffüllen. Mit der Hälfte der Flüssigkeit die Gelatine in einem kleinen Topf quellen lassen. Dann die Gelatine bei mäßiger Hitze auflösen, sie darf aber keineswegs kochen. Während die Gelatine quillt, die übrige Flüssigkeit mit Rum, Eigelb und Zucker zu einer Creme verrühren. Die aufgelöste Gelatine unter kräftigem schlagen mit dem Schneebesen zufügen, dann die Masse im Kühlschrank erkalten lassen. Nun jeweils in einer Schüssel für sich, die Sahne und die Eiweiße steif schlagen. Wenn die Masse nach ca. 30 - 40 Minuten im Kühlschrank fest zu werden beginnt, die Sahne und den Eischnee unterziehen und die Creme nochmals mit Zucker abschmecken. Die Creme nun in Sektschalen füllen, die Oberfläche glätten und nochmals für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Quarksouffles mit Rhabarberkompott

12 Personen

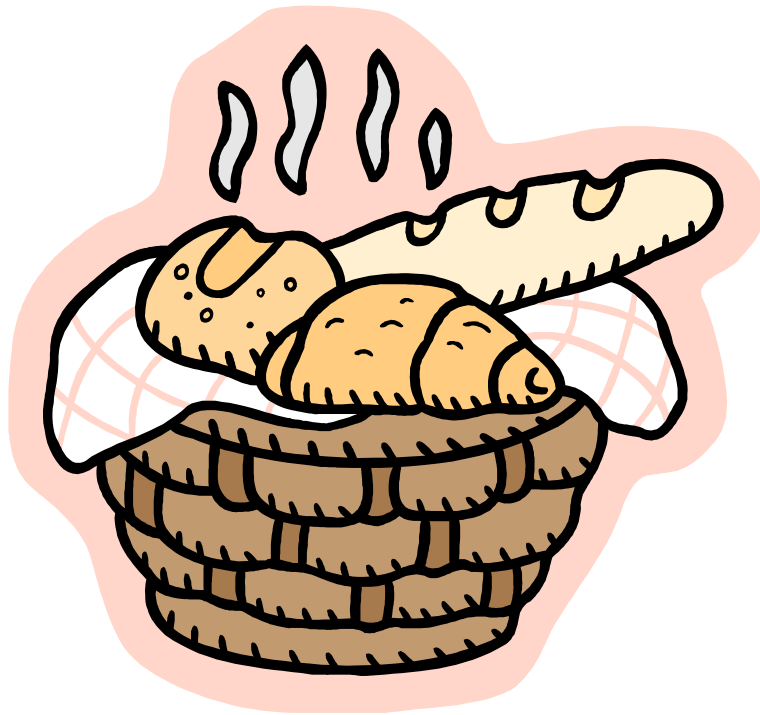
Zutaten:

900g Rhabarber, 280g Zucker, 2 Vanilleschoten,
140 ml. Limettensaft, 4 El. Erdbeerlikör, 2 Limette,
Butter, Zucker, 4 Eigelb, 6 Eiweiß, 160g Magerquark,
Melissenblätter, Puderzucker.

Zubereitung:

Den Rhabarber waschen, putzen und in 3 cm lange, schräge Stücke schneiden. Die Hälfte des Zuckers als Häufchen in einen Topf mit dickem Boden geben und goldbraun schmelzen lassen. Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark mit einem Messer herauskratzen. Den Karamell mit Limettensaft und etwas Wasser ablöschen und so lange rühren, bis sich der Karamell aufgelöst hat. Vanillemark und Erdbeerlikör dazugeben und offen bei mittlerer Hitze 7-10 Minuten einkochen lassen. Dann den Rhabarber hineingeben. Bei milder Hitze zugedeckt 3-5 Minuten dünsten und abkühlen lassen. Schale der Limette abreiben. Souffleförmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker austreuen. Eigelb, etwa 1/3 des Zuckers und Limettenschale sehr schaumig schlagen. Den Quark und die Speisestärke dazugeben und glattrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die Förmchen füllen und in ein heißes Wasserbad setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der untersten Einschubleiste 22-25 Minuten backen

(Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert). Den Backofen während der Backzeit nicht öffnen!
Rhabarberkompott mit Melisseblättchen garnieren. Souffles herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben, sofort mit dem Kompott servieren.



Rhabarber Timbale mit Kirsch Ragout

12 Personen

Zutaten:

Rhabarber-Püree:

280 g Rhabarber, 1 Blutorange,
2 Zitronen, 100 g Zucker.

Rhabarber-Timbale:

4 Blatt Gelatine, 3 Eier, 50 g Puderzucker,
2 dl Sahne, Zimt, Nelkenpulver.

Kirsch-Ragout:

500 g Kirschen entsteint, 4 dl Rotwein,
100 g Zucker, 1/2 Orange, 1/2 Zitrone,
2 cl Whisky-Likör (Dreamboat).

Zubereitung:

Rhabarber-Püree:

Orange und Zitronen auspressen und den Saft in eine feuerfeste Glasform schütten. Den Rhabarber schälen, in Stücke schneiden und begeben, ebenso den Zucker. Deckel auflegen und den Rhabarber langsam vollkommen weich dünsten, bis sämtliche Flüssigkeit verschwunden ist (das Püree sollte eine sirupartige Konsistenz haben). Mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb passieren und kalt stellen.

Rhabarber-Timbale:

Gelatine-Blätter in Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb und Puderzucker schaumig schlagen und etwas Zimt und Nelken-Pulver begeben. Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und in einem Töpfchen bei milder Hitze zerlaufen lassen. Dem Eigelb begeben. Das Rhabarber-Püree zum Eigelb geben, mischen, kalt stellen und fast stocken lassen. In der Zwischenzeit die Sahne möglichst steif und 2 Eiweiß in einer anderen Schüssel zu festem Schnee aufschlagen. Beides unter die Rhabarbermasse heben. Nun in bereitstehende Förmchen füllen und ungefähr 3 Stunden durchkühlen und stocken lassen.

Kirsch-Ragout:

Rotwein mit Zucker auf 1/4 einkochen. Saft von je einer halben Orange und Zitrone sowie die entsteinten Kirschen begeben. Gut durchschwenken und zum Schluss den Whisky-Likör zufügen.

Tipp:

Förmchen einzeln kurz in heißes Wasser tauchen und auf eiskalte Teller stürzen. Mit dem Kirsch-Ragout umgeben und evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben.

Rhabarberschaum mit Erdbeeren

4 Personen

Zutaten:

Rhabarberschaum:

350 g Rhabarber, 100 g Zucker, 1/4 TL Zimt,
2 Zitronen, 3 Eigelb, 100 g Puderzucker.

Erdbeeren:

400 g Erdbeeren, 50 g Zucker, 2 EL Himbeerlikör,
1 dl geschlagene Sahne, 100 g Puderzucker.

Zubereitung:

Rhabarberschaum:

Den Rhabarber schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden, in einen Topf geben, mit Zucker und Zimt bestreuen und gut durchziehen lassen. Den Zitronensaft dazugeben und den Rhabarber weichdünsten. Auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Den abgetropften Rhabarber in eine Schüssel geben und zum Durchkühlen in den Kühlschrank geben. Die Eigelbe und den Puderzucker weißschaumig schlagen. Den kalten Rhabarber unter die Eigelbmasse heben. Nachmahls aufs Eis stellen, erst dann die geschlagene Sahne unterziehen.

Erdbeeren:

Die Erdbeeren gut waschen und vom Grün säubern. Danach in dicke Scheiben schneiden bzw. halbieren, mit Zucker bestreuen und mit dem Himbeerlikör leicht marinieren. Die Erdbeeren in den Kühlschrank stellen.

Rosinen Cocktail

4 Personen

Zutaten:

200 g kernlose Rosinen, 50 g getrocknete Feigen
3 Esslöffel Rum (30 g), 3 Becher Joghurt (je 175g)
20 g Zucker, 1 Esslöffel Maraschino
1 Esslöffel Zitronensaft.

Zubereitung:

Diese Nachspeise ist sehr schnell zubereitet, schmeckt vorzüglich und hat ihr kräftiges Aroma vom Rum. Rosinen und Feigen auf einem Sieb waschen. Trockentupfen. Feigen in kleine Würfel schneiden. Nun die Rosinen in eine Schüssel geben. Rum drüberträufeln und mindestens 120 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Joghurt in einer Schüssel mit dem Zucker verrühren. Mit Maraschino und Zitronensaft würzen. Alkoholisierte Früchte mit der Joghurtsoße mischen. In Gläsern oder Schälchen anrichten.

Rotweibirnen auf Vanille Eis

4 Personen

Zutaten:

4 kleine Birnen, 1 Zitrone, 1/2 L Rotwein,
100 g Zucker, 1 Zimtstange,
500 g Vanille-Eiscreme.

Zubereitung:

Die Zitrone waschen, abtrocknen, in Scheiben schneiden und unter umrühren mit dem Rotwein, dem Zucker und der Zimtstange zum kochen bringen. Den Wein sprudelnd im offenem Topf kochen lassen, bis er leicht sämig ist. Die Birnen waschen, abtrocknen, schälen und das Kerngehäuse von unten her mit einem spitzen Messer herausschneiden. Die Stiele möglichst an den Birnen lassen. Die Zimtstange und die Zitronenscheiben aus dem Rotwein entfernen. Die Birnen senkrecht nebeneinander in einen passenden Topf stellen, mit dem Rotwein übergießen und zugedeckt ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Die Birnen aus dem Sud heben, abtropfen und auskühlen lassen. Den Rotwein im offenen Topf sirupartig einkochen lassen.

Sauerkirschencreme

4 Personen

Zutaten:

2 Blatt weiße Gelatine,
4 Blatt rote Gelatine,
250 g Sauerkirschen ohne Saft,
125 g Zucker,
200 g Sahne.

Zubereitung:

Zunächst die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, die Sauerkirschen pürieren, Zucker zugeben und die Sahne steif schlagen. Die ausgedrückte Gelatine mit 1 Eßl. Sahne auflösen, dann unter das Kirschpüree rühren und die geschlagene Sahne mit Hilfe eines Schneebesens unterheben. Anschließend die Masse in Förmchen füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Danach die Creme auf Teller stürzen, mit kalter Vanillesoße umgießen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Schneeberg

6 Personen

Zutaten:

½ l badischer Gewürztraminer,
220 g Zucker, Saft von 1 Zitrone, 12 Eier (getrennt),
2 El Speisestärke (oder Puddingpulver),
350 g blaue und grüne Weintrauben,
20 g Mandelblättchen.

Zubereitung:

Den Gewürztraminer mit ¼ l Wasser, 120 g Zucker und Zitronensaft im Topf erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann etwas abkühlen lassen. Im Topf 12 Eigelb mit der Speisestärke verrühren, bei milder Hitze nach und nach die Weinmischung unterrühren. Die Weincreme bis kurz vor dem Kochen aufschlagen, auf Eiswasser kaltschlagen, in einer Auflaufform füllen und im Kühlschrank zugedeckt mindestens 3 Stunden durchkühlen lassen. Die Weintrauben waschen, halbieren, entkernen und auf die gekühlte Weincreme geben. Aus 6 Eiweiß und dem restlichen Zucker einen sehr steifen Eischnee schlagen. Den Eischnee auf die Trauben löffeln und mit den Mandelblättchen bestreuen. Den Schneeberg im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste v. u. bei 220 Grad 5 Minuten überbacken oder unter dem Grill goldbraun gratinieren (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert).

Schwarzwälder Creme

4 Personen

Zutaten:

3 Blatt Gelatine, ¼ Liter Milch, ¼ Vanilleschote,
3 Eigelb, 60g Zucker,
¼ Liter Sahne, 2 cl Kirschwasser,
30g Schokoladenraspeln.

Zubereitung:

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote erhitzen, gleichzeitig die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren und dann die heiße Milch durch ein Sieb auf diese Eigelbmasse passieren, dabei ständig rühren. Über dem Wasserbad die Masse mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sie dick wird. Sodann die ausgedrückte Gelatine in der Masse auflösen und das Ganze unter Rühren abkühlen lassen. Beginnt dann die Creme zu gelieren, werden Kirschwasser, Schokoladenstreusel und die steif geschlagene Sahne untergehoben (die Sahne immer zum Schluss!). Die Creme in Förmchen oder Moccataassen abfüllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Creme auf Teller stürzen und mit den abgebundenen Sauerkirschen umlegen.

Sherry-Whisky-Crème

4 Personen

Zutaten:

2 Eier, getrennt
60 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 Prise Salz
knapp 1/8 L Sherry (100 ccm)
3 EL Whisky
40 g Schokolade
20 g Haselnüsse
3 Blatt weiße Gelatine
125 g Schlagsahne (von 1/8 l)
Mokkabohnen

Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren, Sherry und Whisky zufügen. Schokolade und Haselnüsse reiben und zusammen mit der aufgelösten Gelatine unter die Masse rühren; halbsteif werden lassen. Nacheinander den steifen Eischnee und 1/3 der Schlagsahne unter die Masse ziehen. Die Creme in vier Portionsschälchen füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Mit der restlichen Schlagsahne und Mokkaohnen garniert servieren.

Soester Quarkspeise

4 Personen

Zutaten:

500g Quark,
3/8 L Milch,
2 El Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
125g Pumpernickel,
1 El Zucker,
6cl Rum,
125g halbbittere Schokolade,
1 kleines Glas Preiselbeeren.

Zubereitung:

Quark durch ein Sieb rühren, mit der Milch zu glatter Creme verrühren und dabei Zucker und Vanillezucker dazugeben. Pumpernickel fein zerreiben, mit Zucker mischen und den Rum darüberträufeln, 20 Minuten ziehen lassen. Schokolade grob reiben oder raspeln und unter den Pumpernickel mischen. Preiselbeeren durchrühren. Eine Glasschüssel lagenweise abwechselnd mit Quark, Pumpernickel und Preiselbeeren füllen. Mit einer Quarkschicht abschließen. Die Quarkspeise gut gekühlt reichen. Dazu passt eine kalte Vanillesoße.

Tiramisù

4 Personen

Zutaten:

2 Eigelb,
100 g Zucker,
4 cl Marsala,
500 g Mascapone,
250 g Löffelbiskuits,
1 Tasse Espresso oder Weinbrand,
Kakaopulver.

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen zu einer dickschaumigen Masse verrühren, der Zucker sollte sich vollständig aufgelöst haben. Dann den Marsala zufügen und untermischen. Nun den Maskarpone dazugeben und solange rühren, bis die Masse cremig und mittelfest ist. In eine viereckige Porzellanform erst eine Schicht Mascarponecreme geben und mit Biskuits bedecken. Biskuits mit Espresso oder Weinbrand beträufeln. Dann folgen wieder eine Schicht Creme, die restlichen Biskuits und ebenfalls beträufeln. Mit einer Schicht Mascarponecreme abschließen. Nun das Ganze im Kühlschrank ca. 3 - 4 Stunden kaltstellen.

Zitronencreme

4 Personen

Zutaten:

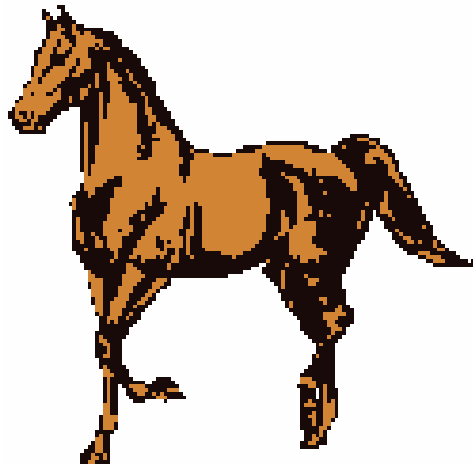
4 Eigelb,
100 g Zucker,
Saft von 2 Zitronen,
3/8 L Apfelsaft,
6 Blatt weiße Gelatine,
4 Eiweiß,
1/4 L Sahne.

Zubereitung:

Die Eigelb mit 20 g Zucker schaumig schlagen. Nach und nach Zitronen und Apfelsaft dazugießen und so lange mit dem Schneebesen kräftig aufschlagen, bis eine dickschaumige Creme entstanden ist. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und gut ausgedrückt in wenig heißem Wasser auflösen. Tröpfchenweise unter die Creme schlagen. Kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Die Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen. Die Sahne in einer zweiten Schüssel ebenfalls steif schlagen. Beides unter die zu gelieren beginnende Creme ziehen und in Portionsgläser oder in eine Schüssel füllen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Pferd

Pferderouladen im Wirsingbett



Pferderouladen im. Wirsingbett

4 Personen

Zutaten:

4 Pferderouladen 100g, Wallnusskerne

50 g Butter, 1 kg Wirsing

750 ml kräftiger Rotwein, 2 Zwiebeln

2 Äpfel, 3 EL Olivenöl

Salz u. schwarzer Pfeffer a. d. Mühle

Zubereitung:

Für die Füllung:

Die entkernten Äpfel und die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann mit der halben Portion grobgehackter Nüsse in ein wenig Fett' anbraten, dann abkühlen lassen.

Das Fleisch gut würzen, die Füllung gleichmäßig darüber verteilen, Fleisch aufrollen und mit etwas Küchengarn oder Rouladenklammern befestigen. Die Rouladen dann in ein wenig Öl erhitztem anbraten und mit Wein sowie etwas Wasser nach und nach abgießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca.

1 1/2 Std. schmoren lassen. Den Strunk aus dem Wirsing entfernen und in feine Streifen schneiden, dann in Salzwasser ca. 10 Min. dünsten, Wenn die Rouladen zart sind, diese auf dem Wirsing anrichten. Wieder etwas Fett erhitzen und die restlichen Nüsse darin kurz andünsten, anschließend über die Rouladen streuen. Den gebunden Bratenfond separat dazu reichen.

Rind

Daube provencal Lean Giusti
Filetsteak vom Rind in Schnittlauchfond
Filetsteaks mit grüner Pfeffersauce
Gekreuterts Roastbeef
Rinderbraten nach Art von
Rinderfilet mit Senfsauce
Rinderrouladen mit Meerrettichfüllung
Rinderrouladen mit Thymian
Rindfleisch mit Rotwein
Rindfleischstreifen mit Bambussprossen
Roastbeef in Thymiankruste
Rostbraten Strindberg
Sauerbraten



Daube provencal Lean Giusti

4 Personen

Zutaten:

600 g Rindfleisch (Keule), 30 g getrocknete Steinpilze,
1 El Tomatenmark, 2 Cayenne-Pfefferschoten,
2 Karotten, Olivenöl, Salz.

Marinade:

1 L trockener Rotwein, 1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe, 1 Bouquet garni
bestehend aus Lauch, Lorbeer, Thymian, Sellerie und Karotte.

Zubereitung:

Zwiebeln häuten und grob würfeln. Knoblauchzehe häuten und zerdrücken. Rindfleisch in Stücke schneiden, die doppelt so groß sind, wie man sie auf der Gabel haben möchte. Die Fleisch mit den Zwiebelstücken, dem Knoblauch und dem Bouquet garni in einen Topf geben, mit dem Wein übergießen und 24 Stunden marinieren.

Zubereitung:

Steinpilze vor der Zubereitung etwa 2 Stunden in Wasser einweichen. Das Bouquet garni herausnehmen, Thymianzweige herauslösen und den Rest wegwerfen. Die Fleischstücke aus der Marinade nehmen, abtrocknen und in einem schweren Schmortopf in heißem Olivenöl anbraten und dann Salzen. Das Gemüse aus der Marinade fischen, zum Fleisch geben und leicht anrösten. Die Thymianzweige dazugeben, danach die Marinade zugießen, Pilze, Pfefferschoten und Tomatenmark begeben und zugedeckt auf dem Herd Simmern lassen. Nun die Karotten schälen, halbieren und nach etwa 40 Minuten zum Fleisch geben, nochmals mit Salz abschmecken und weitere 50 bis 60 Minuten leicht schmoren lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz nochmals abschmecken.

Filetsteak vom Rind in

Schnittlauchfond

4 Personen

Zutaten:

4 Rinderfilets a 180 g, 1 Schalotte, 2 cl Madeira,
6 cl Rotwein, 1/4 L Kalbsjus, 1/2 L Fleischbrühe,
1 Bund Schnittlauch, 1 Markknochen,
Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Schalotte häuten und in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. In kochendem Salzwasser die Markknochen kurz blanchieren, dann das Mark auslösen, in Scheiben schneiden und in den Kühlschrank stellen. Die Rinderfilets salzen und pfeffern, in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Filetscheiben auf beiden Seiten rasch anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen, das Öl abschütten und mit Küchenkrepp fettfrei tupfen. In die Pfanne 1 El Butter geben, die Schalottenwürfel zugeben und kurz anschwitzen. Mit Madeira und Rotwein ablöschen, mit der Hälfte des Kalbsjus und der Fleischbrühe auffüllen und das Ganze aufkochen lassen. Die Filets in den kochenden Fond geben und unter öfterem Wenden ca. 3 Minuten pochieren. Die Rinderfilets aus dem Fond nehmen und warmhalten. Den Fond durch ein Sieb in einen kleineren Topf passieren und auf etwa ein Viertel reduzieren. Anschließend den Fond mit etwa 70 g kalten Butterstückchen aufmontieren und die Schnittlauchröllchen dazugeben. Den Schnittlauchfond mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den restlichen Kalbsjus in einen kleinen Topf geben, auf etwa 4 El reduzieren und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Marscheiben nun in der Reduktion kurz pochieren, mit einem Schaumlöffel herausheben und warm halten.

Filetsteaks mit grüner Pfeffersauce

4 Personen

Zutaten:

4 Rinderfilets a. 200 g,
1 El grüner Pfeffer,
1/4 L Kalbsjus,
1 dl Rotwein,
1 dl Sahne,
2 Schalotten,
Butterschmalz,
Butter,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Schalotten häuten, halbieren und in feine Würfel schneiden. Den grünen Pfeffer waschen und im Mörser leicht quetschen. Schalotten in wenig Butter glasig anschwitzen, mit dem Kalbsjus und dem Wein ablöschen, grüner Pfeffer zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Zwischenzeitlich die Filets auf beiden Seiten in Butterschmalz anbraten. Die Sahne in die Sauce geben und mit Salz abschmecken.

Gekreuterts Roastbeef

3 0 Personen

Zutaten:

4,5 Kg Roastbeef (ca. 150 g pro Person),
6 El Thymian, 6 El Rosmarin, 6 El Salbei,
6 El Majoran, 6 El Dill,
3 El Knoblauchzehen,
2 - 3 Schweinenetze,
Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Knoblauch häuten und im Mörser mit wenig Salz zu einer Paste zerstoßen. Kräuter waschen fein hacken oder im Mörser zerstoßen. Roastbeef etwas vom Fett befreien, einritzen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und den kleingehackten oder im Mörser zerstoßenen Kräutern kräftig einreiben. Im Kühlschrank über Nacht stehen lassen. Das gekräuterte Roastbeef vor dem braten mit den Schweinenetzen umhüllen und die überstehenden Teile abschneiden. In den Bräter etwa 2 El Olivenöl geben, das Roastbeef hineinlegen und im auf 250° vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten braten. Roastbeef im abgeschalteten Backofen noch etwas ruhen lassen.

Hinweis:

Dieses Rezept ist für 30 Personen berechnet. Wenn Sie das Rezept nur für 12 Personen zubereiten möchten, müssen Sie für die halbe Fleischmenge trotzdem die gleiche Garzeit rechnen.

Rinderbraten nach Art von "jeno basci"

4 Personen

Zutaten:

1 kg hohe Rippe, 400 g Wirsingblätter, 1 Zwiebel,
200 g Champignons, 200 g Karotten, 100 g Sellerie,
1 Bund Petersilie, Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer, Pigment.

Zubereitung:

Das Fleisch mit Küchengarn zusammenbinden, mit Olivenöl bestreichen, luftdicht in Alufolie wickeln und ca. 3 Tage in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Nun in den auf 250° vorgeheizten Backofen schieben und Fertigbraten. In der Zwischenzeit die Gemüse zubereiten. Die Zwiebeln häuten und fein würfeln. Champignons putzen, waschen und achteln. Karotten schälen, waschen und zur einer groben Julienne schneiden Sellerie schälen, waschen und ebenfalls zur einer groben Julienne schneiden Wirsingblätter in gesalzenem Wasser blanchieren und die dicken Rippen ausschneiden und trockentupfen. Petersilie waschen, Blätter von den Stielen zupfen und feinhacken. Die Zwiebeln, Champignons, Karotten und den Sellerie in Butter andünsten, mit Petersilie bestreuen, mit Salz, Pfeffer und Pigment würzen. Das gesamte Gemüse in die Wirsingblätter füllen und zu Rouladen formen. Eine Gratiniervorm gut ausbuttern, die Wirsingrouladen nebeneinander legen, eine Tasse Wasser angießen und die Form mit Alufolie abdecken. Die Hitze in der Bratröhre auf 200° herunterschalten, die Gratiniervorm zum Fleisch geben und die Rouladen etwa 25 Minuten mitgaren lassen.

Rinderfilet mit Senfsauce

4 Personen

Zutaten:

700 g Rinderfilet,
1/4 L Sahne,
3 El groben Senf,
3 El Dijon-Senf,
Butter,
Zucker,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Filet von Fett und Häuten befreien. Das Rinderfilet leicht salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin ringsherum anbraten und zugedeckt ca. 15 Minuten bei geringer Hitze garen lassen. Fleisch herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Bratenfond mit der Sahne ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Senf hinzufügen, mit dem Schneebesen gut verrühren, mit einer Prise Zucker und mit Salz und Pfeffer vorsichtig abschmecken.

Rinderrouladen mit Meerrettichfüllung

4 Personen

Zutaten:

3 El Meerrettich, 1 Tl Petersilie gehackt,
3 Tl Semmelbrösel, 1 Ei, 4 Rouladen,
2 El Pflanzenöl, 1 Karotte (geschält, gewürfelt),
1 Zwiebel (geschält, gewürfelt),
1 Selleriestange (gewürfelt), 1/4 Tl Thymian,
375 ml Rinderbrühe, 1/4 Tl Basilikum,
1 El Tomatenmark, 1 El Stärkemehl,
2 El kaltes Wasser, Salz und Pfeffer.

Zubereitung:

Ofen auf 180°C vorheizen. Meerrettich, Petersilie und Semmelbrösel in einer Schüssel mischen; gut würzen. Ei gut einrühren; beiseite stellen. Fleischscheiben klopfen. Auf der Arbeitsfläche mit der Füllung belegen. Zusammenrollen und mit Zahnstochern zusammenhalten. Öl in einer feuerfesten Kasserolle erhitzen. Rouladen 4-5 Minuten anbraten. Rundherum bräunen und gut würzen. Gemüse und Kräuter dazugeben; 3-4 Minuten bräunen. Rinderbrühe und Tomatenmark hinzufügen; abschmecken. Zum Kochen bringen. Kasserolle zugedeckt 1 1/2 Stunden in den Ofen stellen. Herausnehmen und die Rouladen auf einen Servierteller legen. Kasserolle aufsetzen. Stärkemehl und Wasser mischen und in die Sauce einrühren. Kurz köcheln. Über das Fleisch geben, servieren.

Rinderrouladen mit Thymian

4 Personen

Zutaten:

Füllung:

1 Brötchen vom Vortag, 125 ml lauwarme Milch,
2 EL Butter, 2 Schalotten (gewürfelt),
200 g Rinderhackfleisch, 1 Ei,
1 TL Zimtpulver, Salz, Chile,
1 EL gehackte Minze.

Roulade:

5 EL Öl,
4 Rouladenscheiben,
Salz, Pfeffer,
100 g Staudensellerie (gewürfelt),
250 g Zwiebeln,
100 g Porreestücke,
1 Knoblauchzehe,
1 Zweig Rosmarin,
3 Zweige Thymian,
120 g getrocknete Aprikosen (davon 40 g in streifen),
250 ml dunkles Bier,
500 ml Rinderbrühe,
1 EL Butterschmalz,
200 g rote Zwiebeln in Streifen,
30 g Butter.

Zubereitung:

Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Die Butter in der Pfanne erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Die Pfanne beiseite stellen. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Ei, dem gut ausgedrückten Brötchen und dem Pfanneninhalt mischen. Die Fleischfarce vorsichtig mit Zimt und herzhaft mit Salz und Chili würzen. Zum Schluss die Minze unterrühren. 2 Stück Klarsichtfolie mit Öl einpinseln. Die Fleischstücke dazwischen mit dem Plattireisen dünn ausklopfen. Die Scheiben Salzen und die Füllung daraufstreichen. Zuerst die Seiten über die Füllung klappen, damit sie nicht herauslaufen kann. Das Fleisch von hinten nach vorne aufrollen und mit Küchengarn wie ein Päckchen zusammenbinden. Das restliche Öl in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin rundherum anbraten und dabei noch einmal salzen und pfeffern. Die Rouladen herausnehmen. Staudensellerie, Möhren, Zwiebeln und Porree im Bratenfett anrösten. Knoblauch, Rosmarin, Thymian dazugeben und kurz mitrösten. Mit Bier ablöschen, die Brühe dazugießen. Rouladen wieder in den Bräter legen, und den Bräter zudecken. Die Rouladen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde bei 200 C° schmoren. Die Rouladen aus dem Bräter nehmen. Den Schmorfond durch ein Sieb in eine Saureuse umgießen. Das Röstgemüse dabei mit der Kelle fest ausdrücken. Den Saucenfond entfetten und bei starker Hitze um ein Drittel einkochen lassen. Inzwischen in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die roten Zwiebeln darin kräftig braun braten. Die Aprikosenstreifen kurz mitbraten. Den eingekochten Fond dazugießen, salzen und pfeffern und die kalte Butter in Stückchen zum binden einschwenken.

Rindfleisch mit Rotwein

8 Personen

Zutaten:

2 kg Rindfleisch (Hüfte oder Kugel), 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 1 rote Pfefferschote, 5 Zweige Rosmarin,
4 El. Öl, Salz, 2 El. Tomatenmark,
1/2 Fl. trockener kräftiger Rotwein, 1/4 L. Fleischbrühe,
4 Lorbeerblätter, 2 grüne Paprikaschoten, 2 kleine Zucchini,
4 große Tomaten, 1 Prise Zucker, 1 Bund Petersilie.

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, aber nicht zerkleinern. Die Pfefferschoten halbieren, von den Kernen befreien und waschen. Den Rosmarin waschen. Das Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin Portionsweise bei starker Hitze rundherum braun anbraten; dabei immer nur so viele Fleischwürfel in den Bräter geben, dass sie nicht übereinanderliegen. Das gebratene Fleisch auf eine Platte geben und mit Salz würzen. Das Tomatenmark im Bratfett anrösten und die Fleischwürfel wieder zugeben. Den Rotwein und die Fleischbrühe zugießen. Zwiebeln, Knoblauch, Pfefferschoten, Rosmarin und Lorbeerblätter neben das Fleisch legen. Das Fleisch zugedeckt auf die untere Schiene des kalten Backofens stellen und bei 180° C (Umluft 160° Gas Stufe 2-3) etwa 2 Stunden garen. Die Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Die Zucchini waschen und grob würfeln. Die Tomaten abziehen und achteln. Nach den 2 Std. Schmorzeit das Gemüse zum Fleisch geben und im offenen Topf etwa 30 Minuten schmoren. Dabei soll die Flüssigkeit etwas einkochen. Das Fleisch und das Gemüse mit Salz und Zucker abschmecken. Die Petersilie waschen; hacken und über das Fleisch streuen.

Rindfleischstreifen mit **Bambussprossen**

4 Personen

Zutaten:

250 g Rinderfilet, 45 g Bambussprossen aus der Dose,
1 mittelgroße Karotte (geschabt), 3 Stängel Knoblauchgrün,
1-2 Chilischoten, 3 Scheiben frischer Ingwer,
1 1/2 Tassen Fritieröl, 1/2 Tl. schwarzer Pfeffer,
3/4 Tl. Sesamöl.

Würzzutaten A:

1/2 Tl. Salz, 1 Eßl. helle Soja Sauce,
2 Tl. dunkle Soja Sauce, 2 Tl. Reiswein,
2 Tl. Sesamöl, 2 Tl. Ingwerwein.

Zubereitung:

Das Rindfleisch quer zur Faser in papierdünne Scheiben, dann in lange schmale Streifen schneiden und zusammen mit den Zutaten der Gewürzmischung A in eine Schüssel geben. Gründlich miteinander vermischen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Bambussprossen, Karotte, das Knoblauchgrün, die Chilischoten und den Ingwer in lange, schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Das Öl in einem Wok erhitzen und die Rindfleischstreifen in einem Frittierkorb 45 Sekunden lang ausbacken. Herausnehmen und gründlich abtropfen lassen. Das Öl bis auf die Menge von 2 1/2 Esslöffeln abgießen und das klein geschnittene Gemüse etwa 1 1/2 Minuten darin Pfannenrühren, dann das Rindfleisch dazugeben. Die Sojasauce an der Innenwand des Topfes hinunterlaufen lassen. Bei starker Hitze rühren, bis die Flüssigkeit fast völlig absorbiert ist, dann das Ganze auf eine Servierplatte geben und mit Pfeffer und Sesamöl würzen, das vorsichtig untergerührt wird.

Roast beef in Thymiankruste

4 Personen

Zutaten:

1 kg Roastbeef,
Salz, Pfeffer, 4 EL Öl

Kruste:

100 g Butter (Zimmerwarm),
2 Tl grobkörniger Senf,
1 Eigelb,
Blättchen von 1 Bund Thymian,
100 g Weißbrot,
Salz, Pfeffer.

Tomatenkompott:

1 kg vollreife Tomaten,
3 EL Olivenöl,
50 g Schalottenwürfel,
1 TL Knoblauchwürfel,
150 ml Rinderbrühe,
Salz, Pfeffer,
1 EL gehackte Petersilie,
60 g kalte Butter,
1 EL gezupfte Basilikumblätter.

Zubereitung:

Das Roastbeef panieren und den Fettdeckel abschneiden. Das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl im Bräter stark erhitzen.

Das Fleisch darin von beiden Seiten scharf anbraten und herausnehmen. Den Bräterboden mit Alufolie auslegen, das Fleisch draufsetzen. Das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste v. u. bei 130 Grad etwa 50-60

Minuten braten (Gas 1-2, Umluft 60 Min./110 Grad).

Inzwischen für die Kruste die Butter schaumig rühren. Senf, Eigelb und Thymianblätter unterrühren. Das Weißbrot ohne Kruste in der Mulinette zerbröseln, unter die Buttermischung heben. Die Masse herzhaft salzen und pfeffern, mit Klarsichtfolie zudecken und kalt stellen. Das Roastbeef aus dem Bräter nehmen. Die Kruste zwischen Klarsichtfolie so breit wie das Roastbeef ausrollen, auf das Fleisch legen und andrücken. Das Roastbeef 5 Minuten grillen, bis die Kruste goldbraun ist. Das Fleisch aufschneiden und mit Tomatenkompott anrichten. Knuspriges Baguette dazu reichen.

Tomatenkompott:

Die Tomaten auf der runden Seite über Kreuz einschneiden, kurz in heißem Wasser brühen, mit der Schaumkelle herausnehmen, kalt abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Die Rinderbrühe zugießen und 10 Minuten kochen lassen. Die Tomatenstücke zugeben, salzen, pfeffern und die Petersilie unterrühren. Die kalte Butter in kleinen Stücken in das Kompott schwenken. Zum Schluss das Basilikum unterrühren.

Rostbraten Strindberg

4 Personen

Zutaten:

500 g Zwiebeln, 4-5 El Butterschmalz,
Meersalz, Pfeffer,
4 Rumpsteaks vom Rind je 130 g ohne Fett,
4 Eigelb, 2 El Grüner-Pfeffer-Senf,
2 El Mehl, Butterschmalz zum Anbraten,
1/8 l eingekochter brauner Kalbsfond.

Zubereitung:

Die feingeschnittenen Zwiebeln in dem heißen Butterschmalz in einer Pfanne goldgelb andünsten, salzen und pfeffern. Auf einem Sieb abtropfen lassen, anschließend auf Küchenpapier legen, damit das überschüssige Fett aufgesaugt wird. Die Rumpsteaks zwischen 2 Blatt Klarsichtfolie legen und vorsichtig Flachklopfen. Das Fleisch von der einen Seite mit Pfeffer und Salz würzen. Das Eigelb und den Senf verrühren, leicht salzen, pfeffern und die Fleischscheiben damit bestreichen. Die Zwiebeln darüber verteilen, mit einem Messerrücken leicht andrücken und mit Mehl bestäuben. Das Butterschmalz in einer Pfanne mäßig warm werden lassen, die Fleischscheiben mit der Zwiebelseite nach unten hineinlegen und ca. 2 Minuten anbraten. Pfeffer, salzen, vorsichtig wenden und weitere 2 Minuten braten. Herausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Das Bratfett abgießen, den Bratensatz in einer Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen und kurz durchkochen lassen. Die Fleischscheiben mit der Zwiebelseite nach oben anrichten und mit der heißen Soße umgießen.

Sauerbraten

4 Personen

Zutaten:

1/2 L Rotwein, 1/8 L Rotweinessig,
2 Zwiebeln, Pfefferkörner,
2 Lorbeerblätter, Wacholderbeeren,
2 Pigmentkörner,
1 kg Rinderschmorbraten, Salz,
30g Schweineschmalz,
1/8 L süße Sahne.

Zubereitung:

Rotwein und Essig mischen, Zwiebeln pellen und halbieren, zusammen mit den Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, den zerdrückten Wacholderbeeren und Pigmentkörnern ins Essig-Weingemisch geben. Schmorbraten hineinlegen, so das er bedeckt ist, und 2 Tage an einem kühlen Ort marinieren. Vor dem Garen das Fleisch herausnehmen, mit Küchenkrepp trockentupfen, dann mit Salz einreiben. In einem Bräter Schmalz erhitzen, Fleisch darin rundum braun anbraten. Beize durch ein Sieb gießen, Gewürze aus dem Sieb zum Fleisch geben und kräftig anbraten. Dann nach und nach Beize in ganz kleine Portionen nachgießen, Topf zudecken und den Inhalt 1 3/4 bis 2 Stunden schmoren lassen. Fleisch warm stellen, Bratenfond durch ein Sieb gießen, etwas einkochen lassen und mit Sahne binden.

Salate

Ananas Gurken Salat
Bobbia
Glasnudelsalat mit Shrimps
Roquefort Salat



Ananas-Gurken-Salat

6 Personen

Zutaten:

1/2 kleine Ananas,
1/2 Salatgurke,
1 Lauchzwiebel,
je 1/2 TL geriebener Knoblauch und Ingwer,
3 EL helle Sojasauce,
1 EL milder Weißweinessig,
1 EL brauner Zucker,
1 TL Fischsauce,
3 EL Öl.

Zubereitung:

Ananas und Gurke schälen und würfeln. Die Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Essig, Zucker, Fischsauce und Öl verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sauce unter die Zutaten heben. Den Salat abschmecken und leicht gekühlt servieren.

Tipp:

Dekorativer wirkt es, wenn der Salat in einer ausgehöhlten Ananashälfte serviert wird.

Bobbia

4 Personen

Zutaten:

500 g große reife Fleischtomaten,
500 g fleischige Paprikaschoten,
500 g Zwiebeln,
500 g Kartoffeln,
Salz, Pfeffer,
1/8 l kaltgepresstes Olivenöl.

Zubereitung:

Die Stielansätze der Tomaten keilförmig herausschneiden. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und häuten.
Die Paprikaschoten putzen und waschen. Die Zwiebeln pellen.
Die Kartoffeln schälen und waschen.
Alle Gemüse in nicht zu kleine Stücke schneiden und tropfnass in einen Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf fest verschließen. Das Gemüse bei milder Hitze 45 Minuten garen und ab und zu vorsichtig umrühren. Die Bobbia wird kalt oder knapp lauwarm serviert.

Gemüsesalat aus Syrakus.

Glasnudelsalat mit Shrimps

4 Personen

Zutaten:

100 g Glasnudeln,
2 Schalotten,
2 EL Öl,
150 g Schweinehackfleisch,
1 Tomate, 1
Stück Gurke (100 g),
2 kleine frische Chilischoten,
100 g gekochte Shrimps,
2 EL Fischsauce,
3-4 EL Limetten oder Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, ein paar grüne Salatblätter,
3-4 Stängel frischer Koriander.

Zubereitung:

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen und einweichen. Die Schalotten schälen, fein hacken, im heißen Öl andünsten, braun und krümelig braten. Tomate und Gurke waschen und klein würfeln. Die Chilischoten putzen, in dünne Ringe schneiden. Alles mit Hackfleisch und Shrimps vermengen. Glasnudeln abtropfen lassen, mit einer Schere in etwa 4 cm lange Stücke schneiden und unterheben. Den Salat mit Fischsauce, Limetten oder Zitronensaft, Salz und Pfeffer leicht säuerlich abschmecken. Auf Salatblättern anrichten und noch mit Korianderblättchen bestreuen.

Roquefort-Salat

4 Personen

Zutaten:

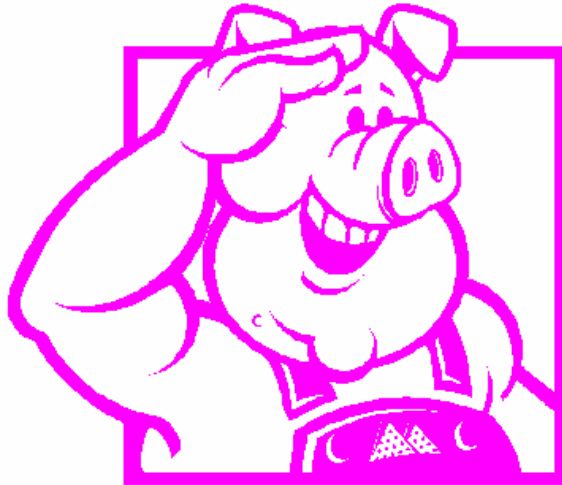
1 Kopfsalat,
1/2 Friseesalat,
1/2 Gurke, geschält in Scheiben,
2 Eiertomaten in Scheiben,
1/4 rote Zwiebel in Scheiben,
Petersilie gehackt,
Pinienkerne (nach belieben),
Roquefort in Stücken, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Salat, Gurke, Tomaten und Zwiebeln in eine große Schüssel geben; mischen. Petersilie hinzufügen und gut würzen.
Vinaigrette darübergießen und gründlich mischen.
Pinienkerne und Käse vor dem Servieren darüber streuen.

Schwein

Filetbraten mit Champignons a la Crème
Gebratenes malloqinisches Spanferkel
Glasirtes Schweinecarre
Jungschweinbraten in Sauce aus dunklem Bier
Schweinefilet in Kräuter Sahne Sauce
Schweinefilet mit Ch
Schweinemedallions in Calvados
Spanferkelschulter im Biersud



Filetbraten mit Champignons a la Crème

4 Personen

Zutaten :

600 g Schweine-Kalbs-Filet, 125 g Butter,
3 Schalotten, 500 g Champignons, 1/2 L Crème fraiche,
1/4 L Rinderbrühe, 1 dl Weißwein (Riesling),
1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Pfeilwurzmehl.

Zubereitung:

Filet von Häuten und Fett säubern, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons blättrig schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Filet in Butter rundherum in ca. 15 - 20 Minuten knusprig anbraten, herausnehmen und im Backofen warmstellen. Im Bratfett die Schalotten Farbe annehmen lassen, Champignons zugeben und anbraten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Nun den Wein zugeben und etwas einkochen lassen. Jetzt die Fleischbrühe und die Creme fraiche zufügen und alles ca. 20 Minuten dünsten. Mit in etwas Fleischbrühe verrührtem Pfeilwurzmehl binden sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aus dem Backofen nehmen und den ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce rühren.

Gebratenes malloqinisches Spanferkel

6 Personen

Zutaten:

Braten:

2 kg Spanferkel (Keule), 4 El Schweineschmalz,
1/2 L Rotwein, 1 kg Kartoffeln.

Marinade:

4 Knoblauchzehen, 1 Zitrone, 5 El Honig,
2 dl Weinbrand, Zucker, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Marinade:

Knoblauchzehen schälen und im Mörser zerstoßen. Saft der Zitrone sowie 3 El Honig hinzufügen und zu einer glatten Paste verarbeiten.

Braten:

Schwarten der Spanferkelkeule einschneiden, die Keule mit Salz und Pfeffer einreiben. Kartoffel schälen und vierteln. Schmalz in einen Bräter erhitzen und die Keule gut anbraten. Braten herausnehmen und zugedeckt im Backofen warm halten. Nun die Kartoffeln in das Bratenfett geben und anbraten. Fleisch wieder hinzugeben und den Bratensatz mit Rotwein ablöschen. Bräter in das Backrohr schieben und bei ca. 200° ca. 60 - 70 Minuten braten lassen. Fleisch während des Bratens öfter mit der Marinade bestreichen. Kartoffeln mit dem restlichen Honig bestreichen und Zucker drüberstreuen.

Fertigstellung:

Zum Schluss das Fleisch mit dem Weinbrand übergießen und noch ca. 10 Minuten grillen, bis alles knusprig ist.

Glasiertes Schweinecarre

5 Personen

Zutaten:

1,5 kg Schweinecarre (die Rippenknochen vom Metzger freigeschabt), Salz, Pfeffer, 3 EL Sesamöl,
2 EL Schalotten (gewürfelt),
1 EL Knoblauch (gewürfelt),
1 EL frische Ingwerwurzel (gewürfelt),
1 Messerspitze Chilipulver, 2 EL Kastanienhonig,
1/4 L Tomatensaft, 1 EL Ketchup, 200 ml Fleischbrühe.

Zubereitung:

Das Schweinecarre putzen, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sesamöl in einem Bräter erhitzen. Das Carre darin in 4-5 Minuten rundherum anbraten und aus dem Bräter nehmen. Schalotten, Knoblauch und Ingwerwürfel ins Bratöl geben und darin kurz und hell bräunen. Chili und Currypulver drüberstreuen und sofort den Honig unterrühren. Mit dem Tomatensaft ablöschen, den Ketchup unterrühren, mit Fleischbrühe auffüllen und salzen. Das Fleisch in den Bräter legen und mit der Sauce beschöpfen. Den Bräter im vorgeheizten Backofen auf die 2. Einschubleiste von unten setzen. Das Fleisch offen bei 200° 55 Minuten braten, dabei zwischendurch immer wieder mit dem Bratfond übergießen, damit das Fleisch einen schönen Glanz bekommt. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, den Bratfond durch ein feines Sieb gießen und noch etwas einkochen lassen. Das Fleisch aufschneiden. Mit der Sauce und Pfannengemüse mit Pilzen servieren.

Jungschweinbraten in Sauce aus dunklem Bier

12 Personen

Zutaten:

4 Kg Jungschweinkeule mit Schwarte,
1 Zwiebel, 1 Apfel (Boskop),
1 Selleriescheibe, 1/2 Lauchstange,
1 Petersilienwurzel, 1 l dunkles Bier,
Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran.

Zubereitung:

Zwiebel schälen und würfeln. Apfel schälen, in Spalten schneiden und grob würfeln. Selleriescheibe entrinden und würfeln. Lauchstange waschen und in Ringe schneiden. Kümmel im Mörser grob zerstoßen. Die Jungschweinkeule im Bräter mit 1 l leicht gesalzenem Wasser begießen und zugedeckt im auf 250° vorgeheizten Backofen etwa 1/2 Stunde vorgaren. Danach die Brühe abgießen, und beiseite stellen. Die Keule rautenförmig einschneiden, gut mit Kümmel, Majoran und Salz einreiben und mit wenig Pfeffer würzen. Die Jungschweinkeule mit dem Gemüse und den Apfelstücken umlegen und bei 175° ca. 2,5 Stunden braten. Abwechselnd mit Bier und der Brühe begießen. Nach der Garzeit die Sauce abgießen und die Keule im abgeschalteten Backofen warm halten. Das Gemüse durch ein Sieb in die Sauce streichen, mit Salz, Pfeffer und Bier abschmecken.

Schweinefilet in Kräuter-Sahne-Sauce

4 Personen

Zutaten:

2 Schweinefilets, 250 g Champignons,
1 El grüner Pfeffer, 1 Msp Ingwerpulver, 4 Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 2 cl Weinbrand, 1 dl Öl,
1 dl brauner Kalbsjus, 1/4 Sahne,
je 1 El Petersilie; Schnittlauch; Kerbel; Borretsch;
Zitronenmelisse, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Schweinefilets von Fett und Häuten befreien. Kräuter waschen und fein hacken. Grünen Pfeffer im Mörser etwas anquetschen. Filets in ein möglichst genau passendes Gefäß geben. Kräuter, Pfeffer und Ingwerpulver mit dem Öl zu einer Marinade verrühren, die Filets gleichmäßig damit beträufeln und das Ganze etwa 3 Stunden marinieren lassen. Von Zeit zu Zeit die Filets in der Marinade wenden. Schalotten hacken. Knoblauch sehr fein hacken. Das Öl der Marinade durch ein Sieb in eine Pfanne gießen (Die Kräuter würden sonst beim anbraten verbrennen), Schalotten und Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Champignons putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Die Filets leicht salzen und von allen Seiten anbraten, dann die Hitze reduzieren, die Kräuter und die Champignons dazugeben und bei geschlossener Pfanne ca. 15 Minuten garen lassen. Die Filets herausnehmen und warmstellen. Den Bratenfond mit dem Kalbsjus ablöschen, den Bratensatz loskochen, die Sahne und den Weinbrand dazugeben und die Sauce kurz etwas einkochen lassen, evtl. mit in Sahne angerührtem Pfeilwurzmehl etwas binden und mit Salz abschmecken.

Schweinefilet mit Ch. Gemüsen

4 Personen

Zutaten:

225 g Schweinefilet, 1 Eßl. Sojasauce, 1 Eßl. Reiswein,
1 Eßl. Maismehl oder Speisestärke,
100 g Bambussprossen, 15 g Mu-err-Pilze,
100 g Zuckererbsen oder Brokkoli, 100 g Wasserkastanien,
2 Frühlingszwiebeln, 4 Eßl. Öl, 1 Tl. Salz,
1 Tl. Zucker, 1 Tl. Sesamsamen-Öl.

Zubereitung:

Das Schweinefilet in dünne Scheiben von Briefmarkengröße schneiden, mit der Sojasauce, dem Reiswein oder Sherry und 1/2 Teelöffel Speisestärke vermischen. Die Bambussprossen in Stücke gleicher Größe schneiden. Mu-err-Pilze 10 bei 15 Minuten in warmen Wasser einweichen, anschließend unter kaltem Wasser abspülen, die harten Teile entfernen und die Pilze in kleine Stücke schneiden. Zuckererbsenschoten putzen und, falls sie zu groß sind, halbieren. Bei Verwendung von Brokkoli das Gemüse in kleine Röschen zupfen. Wasserkastanien in 2 bis 3 Teile schneiden, Frühlingszwiebeln in kleine Röllchen hacken. Das Öl im vorgewärmten Wok oder der Bratpfanne erhitzen, das Fleisch darin unter Rühren etwa 1 Minute braten, bis es seine Farbe verändert hat. Stücke herausnehmen und zur Seite legen. Frühlingszwiebeln, Erbsen oder Brokkoli unter Rühren andünsten. Bei Verwendung von Brokkoli 1 Minute garen, bevor die nächsten Zutaten zugegeben werden, da er eine etwas längere Garzeit hat. Als nächstes Bambussprossen, Pilze und Wasserkastanien zugeben. Unter weiterem Rühren Salz und Zucker, anschließend erneut die Fleischstücke in den Wok geben. Nach einer weiteren Minute die in Wasser gebundene Speisestärke einrühren, alles gut vermischen. Zum Schluss Sesamsamen-Öl hinzugeben und heiß servieren.

Schweinemedallions in Calvados

4 Personen

Zutaten:

700 g Schweinefilet,
300 g Champignons,
1/2 dl Calvados,
4 dl Creme fraiche,
15 Kerbelblätter,
100 g Butter,
Mehl,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Schweinefilet von Fett und Häuten säubern und in gleich große Medallions schneiden, Pfeffern, leicht in Mehl wenden und das Mehl gut abklopfen. Champignons putzen, waschen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Kerbelblätter waschen und grob hacken. Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, die Medallions darin saftig braten. Wenn sie halb durch sind, die Champignons zugeben, Deckel auf die Pfanne setzen und ca. 5 Minuten dämpfen. Die Medallions herausnehmen und warmstellen. Calvados und Creme fraiche über die Champignons in den Bratenfond geben, etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spanferkelschulter im Biersud

4 Personen

Zutaten:

1 Spanferkelschulter von ca. 1 Kilo mit Schwarte und Knochen, 1 Tl Kümmel, 1 Karotte, 1 Zwiebel, 2 Stängel Staudensellerie, 1/2 Stange Lauch, 2 Knoblauchzehen, 1/2 L Fleischbrühe, 1/2 l dunkles Bier, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Kümmel im Mörser zerstoßen. In die Schwarte der Schulter ein Rautenmuster schneiden und mit Kümmel und Pfeffer rundherum einreiben. Die Schulter in Alufolie einwickeln und die Gewürze ca. 3 Stunden einziehen lassen. Zubereitung: Zwiebeln häuten und grob würfeln. Knoblauchzehen häuten und in Scheiben schneiden. Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in grobe Stücke schneiden. Die Gemüse in einem Bräter in etwas Butter anrösten. Die Schulter salzen, auf das Gemüse legen, etwas Wasser, Fleischbrühe und Bier angießen. Den Bräter in den auf 200° vorgeheizten Backofen schieben und die Spanferkelschulter ca. 1 Stunde braten lassen. Von Zeit zu Zeit die Schulter mit Fleischbrühe und Bier begießen. Die Schulter nach der Garzeit herausnehmen und im abgeschalteten Backofen warmstellen. Den Schmorsaft durch ein feines Sieb in einen Topf passiere, evtl. noch etwas Fleischbrühe angießen, mit Salz, Pfeffer und evtl. mit Kümmel abschmecken.

Suppen

Aal Zucchini Suppe
Ardenner Chicoreesuppe
Avocadosuppe mit Fischklößchen
Blumenkohlsuppe mit Schinken
Brüsseler Champignonsuppe
Cremesuppe von Pastinaken
Frühlingssüppchen
Gemüseschaumsuppe
Kartoffelsuppe mit Krabben
Käsesuppe mit Knoblauch
Klare Brühe mit Champignons
Konzentrierte Rinderfleischbrühe
Kraftbrühe mit Petersilienklößchen
Leberknödelsuppe
Markschöberlsuppe
Muschel Cremesuppe
Oberländer Lauchsuppe
Ochsenschwanzsuppe
Olivencreme mit Knoblauchsalami
Petersiliencreme mit Lachsforelle
Pilzsuppe
Rahmsüpple von Felchen
Remstaler Schneckenuppe
Rosenkohl Cremesuppe
Rosmarinrahmsuppe
Rote Beete Suppe
Rote Bohnensuppe
Spargel Kerbel Suppe
Wonton Suppe

Aal- Zucchini- Suppe

4 Personen

Zutaten:

600 g Zucchini, 125 g Räucheraal, 100 g Schalotten,
1 Knoblauchzehe, 3/4 L Fleischbrühe, 30 g Butter,
1 dl Sahne, Olivenöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Zucchini waschen, 500 g davon schälen und in Scheiben schneiden, die restlichen Zucchini ungeschält der Länge nach in Scheiben, die Scheiben in feine Würfel schneiden. Vom Aal den Kopf und den Schwanz abschneiden. Mit einem scharfen Messer das Fleisch oberhalb der Gräte abschneiden. Den Aal umdrehen, das Fleisch auch auf der anderen Seite von der Gräte schneiden. Das Aalfleisch mit einem Teelöffel aus der Haut schieben. Vom Fleisch 30 g beiseite legen, den rest in feine Würfel schneiden. Schalotten häuten und fein würfeln. Knoblauchzehe häuten und pressen. In einem großen Topf ca. 3 El Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin glasig dünsten und die gepresste Knoblauchzehe dazugeben. Nun die Zuchinischeiben dazugeben, kurz andünsten, mit der Fleischbrühe auffüllen und zugedeckt ca. 15-20 Minuten leise köcheln lassen. Danach den beiseitegelegten Aal grob zerpfücken und dazugeben. Die Suppe nun mit dem Mixer oder dem Schneidestab gut pürieren und anschließend durch ein Sieb streichen. Erst jetzt die Sahne steif schlagen. Die Butter in Flöckchen mit dem Schneebesen nach und nach darrunterschlagen, dann die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ardenner Chicoreesuppe

4 Personen

Zutaten:

400 g Chicoree,
2 Stangen Lauch,
250 g Kartoffeln,
4 El Butter,
3/4 L Milch,
1 Tl Salz,
Weißer Pfeffer,
2 Eigelb,
1/2 Tasse Sahne,
2 El kleingeschnittener Schnittlauch.

Zubereitung:

Den Chicoree putzen, waschen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Vom Lauch das dunkle Grün abschneiden, die gelben Stücke waschen und ebenfalls in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und Kleinwürfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Chicoree und den Lauch unter umrühren kurz in der Butter anbraten, die Kartoffelwürfel zugeben und die Milch dazugießen. Die Suppe salzen und pfeffern und unter gelegentlichem umrühren zum kochen bringen. Dann bei milder Hitze zugedeckt in 45 Minuten garen. Die Eigelbe mit der Sahne verquirlen und die Suppe damit legieren.

Avocadosuppe mit Fischklößchen

4 Personen

Zutaten:

2 Schalotten, 1 Eßl. Butter, 2 reife Avocados,
Saft von ½ Zitrone, ¾ L Gemüsebrühe,
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss,
1 Prise Cayennepfeffer, 250 g Kabeljaufilet,
1 Eßl. Creme fraiche, 1 Eigelb, 1 Bund Dill.

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und hacken. Die Butter in einen breiten Topf erhitzen und die Schalotten bei schwacher Hitze darin weich braten. Die Avocados längs halbieren, schälen und vom Kern befreien. Das Fruchtfleisch im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und mit dem Zitronensaft mischen, damit es nicht braun wird. Das Avocadopüree zusammen mit der Gemüsebrühe zu den Schalotten geben, umrühren und bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und dem Cayennepfeffer würzen. Den Fisch im Blitzhacker fein zerkleinern und mit der Creme fraiche und dem Eigelb in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Von der Fischmasse mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und diese in etwa 6 Minuten bei schwacher Hitze im Salzwasser garen. Den Dill abbrausen, trockeln, die Spitzen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die Avocadosuppe in vier Suppentassen füllen, die Fischklößchen darin verteilen und mit dem gehackten Dill bestreuen.

Blumenkohlsuppe mit Schinken

4 Portionen

Zutaten:

1 Kg Blumenkohl,
3/4 L Fleischbrühe,
1/4 L Sahne,
75 g Lachsschinken oder Schinkenspeck,
1 Bund Kräuter der Saison,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung:

Vom Blumenkohl die grünen Blätter entfernen und für ca. 10 Minuten in gesalzenes Wasser legen. Kräuter waschen, trockentupfen von den Stielen befreien und feinhacken. Schinken in feine Streifen schneiden. Blumenkohl in Röschen zerteilen, gut waschen und in der Hälfte der Fleischbrühe zugedeckt bei schwacher Hitze garen lassen. Einige Röschen zum garnieren beiseite legen. Den Rest der Blumenkohlröschen mit dem Pürierstab zerkleinern, die restliche Fleischbrühe und die Hälfte der Sahne dazugeben. Die andere Hälfte der Sahne steif schlagen und die Kräuter unterheben. Blumenkohlsuppe nun erhitzen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Nun die Kräutersahne mit dem Schneebesen unterziehen.

Brüsseler Champignonsuppe

4 Personen

Zutaten:

500 g Champignons,
1 Zwiebel,
2 El Mehl,
3/4 L Fleischbrühe,
1/4 L Sahne,
1 Bund Petersilie,
2 Eier (hartgekocht),
Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Zwiebel schälen und reiben. Petersilie waschen. Röschen abzupfen und feinhacken. Champignons putzen, waschen und im Mixer oder im Fleischwolf pürieren. Die hartgekochten Eier schälen und grob hacken. Butter in einem 2 L fassenden Topf erhitzen, die geriebene Zwiebel sowie die pürierten Champignons hinzugeben und alles ca. 5 Minuten andünsten. Mehl darüberstäuben und unter rühren mit der Fleischbrühe aufgießen. Die Suppe nun ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen, Sahne einrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cremesuppe von Pastinaken

4 Personen

Zutaten:

Pastinakencreme:

360 g Pastinaken, 1 kleine halbe Zwiebel,
60 g Butter, 5 cl Badischer Wein,
0,6 l heller Geflügelfond, Salz,
0,2 l süße Sahne, 1 EL Schlagsahne,
weißer Pfeffer, Muskatnuss.

Schinkenklößchen:

50 g Butter, 40 g frisches Rindermark,
3 Eigelb, 60 g gekochter Schinken,
1 Schalotte, 1 Messerspitze geriebener Knoblauch,
50-60 g geriebenes Weißbrot,
1 Tl gehackte Petersilie,
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss,
etwas Geflügelfond oder Salzwasser zum Pochieren

Zubereitung:

Die Pastinakenwurzeln waschen, schälen und in Würfel schneiden, die Zwiebeln ebenfalls. Zusammen in 20 g Butter in einer Saucuse andünsten, nicht rösten. Mit Weißwein ablöschen, den Geflügelfond angießen. Ein wenig salzen und das Gemüse kräftig sprudelnd Weichkochen. Die Sahne zugießen, noch einmal durchkochen, in den Mixer geben und durch ein feines Sieb passieren. Wieder in den Topf

zurückgeben, mit 40 g eiskalter Butter in kleinen Stückchen aufschlagen und die geschlagene Sahne unterziehen. Abschmecken. Währenddessen 40 g zimmerwarme Butter mit dem ebenfalls weichen Rindermark schaumig rühren. Nach und nach die drei Eigelb einarbeiten. Schinken und Schalotten in feine Würfel schneiden und mit dem Knoblauch zusammen in den übrigen 10 g Butter anschwitzen. Abkühlen lassen und mit dem geriebenen Weißbrot und der gehackten Petersilie in die Butter-Mark-Eier-Masse rühren- Abschmecken, beim Salzen daran denken, dass der Schinken schon salzig ist! Etwas kalt stellen und dann zu kleinen Klößchen formen. In Geflügelfond oder Salzwasser in wenigen Minuten gar ziehen lassen.

Anrichten:

Die Creme in vorgewärmte Teller gießen, die abgetropften Klößchen darin anrichten.

Bemerkung:

Die Klößchen kann man vorbereiten und einige Wochen im Tiefkühler aufbewahren. Wenn Sie schnell arbeiten, können Sie die Klößchen zuvor in der für die Creme verwendeten Geflügelbrühe pochieren. In wenig Wasser warm halten.

Frühlingsüppchen

4 Personen

Zutaten:

2 Frühlingszwiebeln,
1-2 Stangen Lauch,
3 El Butter,
2 El Mehl,
Muskat,
1 L lauwarme Bouillon,
100 g Gruyere,
Pfeffer,
1 Bund Petersilie.

Zubereitung:

Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden und in heißer Butter andünsten. Das Mehl darüberstäuben, kurz anschwitzen lassen, bis alles leicht zu bräunen beginnt. Mit Muskat würzen und unter ständigem Rühren die lauwarme Bouillon aufgießen. Aufkochen und die Suppe bei geringer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, damit die Suppe nicht anbrennt. Den Käse würfeln, in die heiße Suppe geben und darin schmelzen lassen. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken und die Petersilie untermischen. Die Suppe vor dem Servieren mit den gerösteten Toastbrotwürfeln bestreuen.

Gemüseschaumsuppe

4 Personen

Zutaten:

1/2 Sellerieknolle (ca. 300 g), 2 Karotten (ca. 200 g),
2 Petersilienwurzeln (ca. 150 g),
1 Stange Lauch (ca. 300 g), 1 Zwiebel,
2 Schalotten, 1/4 L Sahne, Butter,
Muskatnuss, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Gemüse säubern, Sellerie dabei gründlich bürsten. Sellerie und Karotten schälen. Dunkelgrüne Blätter und Wurzelenden vom Lauch abschneiden. Die Gemüseschalen nicht wegwerfen, sie werden noch für die Gemüsebrühe benötigt. Die Gemüseschalen mit einem 3/4 L Wasser aufkochen lassen, leicht salzen und in etwa 30 Minuten weichkochen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen. In der Zwischenzeit ein Stück Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel in sehr feine Streifen schneiden und eine Minute in leicht gesalzenem, sprudelnd kochendem Wasser blanchieren. Danach in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und beiseite stellen. Die Schalotten und die Zwiebeln fein würfeln. Das gesäuberte und geschälte Gemüse in Würfel schneiden. Die Schalotten-, die Zwiebel- und die Gemüse-Würfel in Butter andünsten, mit der Gemüsebrühe auffüllen und zugedeckt solange köcheln lassen, bis die Gemüse weich sind, das dauert etwa 30 Minuten. Die Gemüsebrühe im Mixer gut pürieren und dann durch ein Sieb in einen Topf gießen, den Rest mit einem Löffel gut durchstreichen. Die Suppe unter Rühren erhitzen, Sahne unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Kartoffelsuppe mit Krabben

4 Personen

Zutaten:

1 Portion (250 g) Hühnerklein,
1 Bund Suppengrün,
1 1/2 L Wasser,
Salz,
500 g Kartoffeln,
2 Eigelb, 1 EL Butter,
1 knapper EL frische, feingehackte Ingwerwurzel,
4 EL Sahne,
100-150 g ausgelöste Nordseekrabben,
gehackter Dill und Petersilie zum bestreuen.

Zubereitung:

Das Hühnerklein waschen, das Suppengrün putzen und kleinschneiden. Beides in einen Topf geben, mit dem Wasser aufgießen, salzen und zum kochen bringen. Eine Stunde kochen lassen. Die erhaltene Hühnerbrühe durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf geben. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in die Brühe geben. In 25 Minuten gar kochen. Die Suppe durch ein Sieb streichen oder mit dem Stabmixer pürieren. Aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und mit dem Eigelb legieren. Die Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und den Ingwer kurz darin andünsten. Mit der Sahne aufgießen und durchkochen lassen. Die Krabben in der Sahne nur erwärmen, aber nicht kochen lassen. Die Suppe in Suppentassen füllen, jeweils 2 EL Krabbensahne in die Mitte geben und mit Dill und Petersilie bestreuen.

Käsesuppe mit Knoblauch

4 Personen

Zutaten:

2-3 Stängel Petersilie,
2 Knoblauchzehen,
1 El Butter,
1 TL Mehl,
3/4 Liter Fleischbrühe,
1/8 Liter Sahne,
200 g geriebener Hartkäse,
Pfeffer, geriebene Muskatnuss,
2 El Kümmelschnaps oder Kirschwasser.

Zubereitung:

Die Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Die Butter erhitzen und den Knoblauch darin bei schwächster Hitze einige Sekunden ziehen lassen. Das Mehl darüberstäuben und hellgelb anrösten. Die Fleischbrühe und die süße Sahne langsam zugießen und unter rühren aufkochen. Den Käse untermischen und bei mittlerer Hitze rühren, bis die Suppe sämig glatt ist. Die Suppe mit Pfeffer, Muskat und nach Belieben mit Kümmelschnaps oder Kirschwasser würzen. Zum Servieren die Käsesuppe mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Klare Brühe mit Champignons

4 Personen

Zutaten:

3/4 L Fleischbrühe,
1/4 L Riesling,
150 g Champignons,
1 Bund Schnittlauch,
Butter,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
Champignons putzen, waschen und feinblättrig schneiden.
Butter in einem Topf erhitzen, Champignons hineingeben und
unter rühren kurz andünsten. Fleischbrühe und Weißwein
zugießen und aufkochen lassen. Die Suppe nun mit Salz,
Pfeffer und evtl. Weißwein abschmecken.

Konzentrierte Rinderfleischbrühe

4 Personen

Zutaten:

200 g magreres Rindfleisch,
1 kleine Lauchstange,
1 kleine Karotte,
1 L kalte entfettete Rinderfleischbrühe, 1 Eiweiß.

Zubereitung:

Das Rindfleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Von der Lauchstange den Wurzelansatz und fast den ganzen Teil der grünen Blätter entfernen und die Stange der Länge nach bis auf 5 cm über dem unteren Ende halbieren. Die Karotte schälen.

Beide Gemüse waschen. Dabei die Lauchstange unter fließendem Wasser etwas lockern. Beides in Scheiben schneiden. Alle Zutaten in eine Pfanne geben. Das Eiweiß zuletzt beifügen. Bei mittlerer Hitze zum kochen bringen. Dabei mit dem Schneebesen ununterbrochen rühren, bis sich auf der Oberfläche ein dichter Schaum gebildet hat. Die Temperatur reduzieren und das Ganze bei schwacher Hitze 1 Stunde sehr leise kochen lassen. Das Sieb mit einem in kaltes Wasser getauchten, gut ausgedrückten und doppelt gefalteten Tuch oder einem Filterpapier auslegen. Auf ein genügend großes Gefäß stellen und die Fleischbrühe hineingießen. In die Pfanne zurückgießen und ein zweites mal in das Sieb mit dem darin zurückgebliebenen Schaum gießen. Das Resultat ist eine absolut klare Fleischbrühe.

Kraftbrühe mit Petersilienklößchen

4 Personen

Zutaten:

Kraftbrühe:

500 g Rinderbrust,
1 kg Sandknochen,
1/4 Stange Lauch,
2 Karotten,
1 Scheibe Sellerie,
1 Zwiebel,
5 Petersilienstängel,
10 Pfefferkörner,
Muskatnuss,
Salz, Pfeffer.

Petersilienklößchen:

100 g entstielte Petersilie,
50 g geriebenes Weißbrot,
30 g Butter,
4 Eigelb,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Zubereitung:

Suppe:

Das Fleisch und die Knochen mit kaltem Wasser abspülen. Das Gemüse waschen und putzen. Die Karotten der Länge nach halbieren. Fleisch und Knochen mit den Karotten, der

Selleriescheibe und den Petersilienstängeln in einen großen Topf legen, mit 2,5 L kaltem Wasser auffüllen und aufkochen lassen. Den sich bildenden Schaum abschöpfen und danach 1 TL Salz und die Pfefferkörner dazugeben. Brühe etwa 3 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit Schaum und Fett abschöpfen. Lauch und Zwiebeln erst die letzte 3/4 Std. in die Kochbrühe geben. Das Fleisch und die Knochen mit einem Schaumlöffel aus der Suppe nehmen. Die Brühe durch ein feines Sieb passieren und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienklößchen:

Die Petersilie ca. 1 Minute in kochendes Wasser geben, kalt abspülen, im Mixer zerkleinern und evtl. Durch ein Haarsieb streichen und Salz, Pfeffer und Muskat begeben. Butter und Eigelb schaumig rühren, Weißbrotbrösel dazugeben, abschmecken und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Klößchen mit einem Kaffeelöffel formen und in leicht gesalzenem, fast kochendem Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Leberknödelsuppe

4 Personen

Zutaten:

1 L Rinderbrühe
1 kleine Zwiebel
300 g Rinderleber
3 El Semmelbrösel
1 Ei
1 Bund Petersilie
20 g Butter
Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein hacken. Das Eigelb und Eiweiß trennen. Leber waschen, Häute entfernen und durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Petersilie waschen, Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Zwiebeln in Butter andünsten, wenig Farbe nehmen lassen. Das Leberpüree mit den Semmelbröseln, dem Eigelb und den Zwiebelwürfeln mischen. Die Hälfte der Petersilie zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Vom Leberpüree mit dem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und in leicht siedendem Salzwasser ca. 5 - 10 Minuten darin garen lassen. Fleischbrühe aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Marschöberlsuppe

4 Personen

Zutaten:

2 Eier,
Salz,
60g reines gewässertes Rindermark,
1 Eßl. Schnittlauch,
40g Mehl,
Pfeffer.

Zubereitung:

Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit Salz, dem gewässerten, geschnittenen Rindermark und dem Gehackten Schnittlauch zerdrücken und verrühren. Darunter den Eischnee, das Mehl und den Pfeffer mischen. Diese lockere Masse streicht man behutsam mit einem großen Messer dick auf ein Backblech. Im Ofen bei 180° C braucht sie etwa 20 Minuten, um fest zu werden. Dann schiebt man die gebackene Masse vom Blech und schneidet sie in kleine Stücke. Kurz vor dem Servieren legt man die Stücke in die fertige Bouillon. Diese kocht man aus gutem Rindfleisch und gehaltvollen Markknochen oder aus fertigen Industrieprodukten. Gehackten Schnittlauch drüberstreuen.

Muschel- Cremesuppe

4 Personen

Zutaten:

2 Zwiebeln, 1 Tl Oregano,
1 Zweig Thymian,
1 Knoblauchzehe,
1/8 L Weißwein,
1/2 L Wasser, Salz, Pfeffer,
2 kg Miesmuscheln,
500 g pürierte Tomaten,
200 g Creme double,
Worcestersauce,
Basilikumblättchen.

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Thymian, Wein und Wasser zum Kochen bringen. Muscheln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten, zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. 5-7 Minuten kochen lassen, bis sich die Muscheln öffnen. Sud durch ein Mulltuch gießen. Muschelfleisch aus der Schale lösen, und warm halten. Garflüssigkeit mit den pürierten Tomaten erhitzen, Creme double unterziehen und die Suppe mit Salz, Pfeffer Wortestersauce abschmecken. Muschelfleisch unterziehen, in Teller füllen und mit Basilikumblättchen servieren.

Oberländer Lauchsuppe

4 Personen

Zutaten:

4 Stangen Lauch (600 g),
1 Bund Petersilie,
40 g Margarine,
20 g Mehl, 3/8 L Milch,
1/8 L Sahne,
1/2 L Fleischbrühe, Salz,
40 g geriebener Sbrinz,
Muskatnuss,
1/2 Bund Schnittlauch.

Zubereitung:

Lauch putzen, der Länge nach halbieren und unter fließendem Wasser gründlich waschen. In etwa 1 1/2 cm lange Streifen schneiden. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Margarine in einem Topf erhitzen. Lauch und Petersilie 5 Minuten darin andünsten. Mehl darüberstäuben. Mit Milch ablöschen. Sahne und Fleischbrühe angießen. Salzen. 15 Minuten köcheln lassen. Suppe durch ein feines Sieb gießen, Lauch durchpassieren. In den Topf zurückgeben. Käse einrühren. Unter rühren noch mal aufkochen, damit der Käse schmilzt. Mit geriebener Muskatnuss abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und fein schneiden. Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Ochsenschwanzsuppe

12 Personen

Zutaten:

Schweinefilet:

6 kleine Schweinefilets,
2 Tl Pfeffer,
1 1/2 Tl Salz,
6 El Margarine,
0,5 L Weißwein,

Suppe:

3 ganze zerhackte Ochsenschwänze,
5 Tl Salz,
1 Sellerie,
4 Möhren,
8 Zwiebeln,
1 Petersilie,
8 El Butter oder Margarine,
6 Gewürznelken,
24 Pfefferkörner,
3 Zweige Thymian,
1 Tl Macis,
1 Glas Weißwein,
Wasser.

Zubereitung:

Schweinefilet:

Die 6 Filets mit Pfeffer und Salz einreiben. Die Filets mit Mehl bestäuben. Die Margarine im Schmortopf schmelzen lassen und die Filets von allen Seiten darin hellbraun anbraten. Den rest Ochsenschwanzsuppe und ca. 1/2 L Weißwein zugeben, alles gut umrühren, Deckel aufsetzen und die Filets 40 Minuten bei milder Hitze garen. Danach in Scheiben zu Medallions schneiden.

Ochsenschwanzsuppe:

Die 3 zerhackten Ochsenschwänze mit Wasser ca. 1,5 L bedecken und mit 3 Tl Salz 15 Minuten kochen. Den Sellerie dick abschälen, gründlich waschen und in Würfel schneiden. Die Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in achtel schneiden. Die Ochsenschwänze nach 15 Minuten Kochzeit abgießen und die Schwanzstücke trockentupfen. Die Butter oder Margarine im Topf schmelzen lassen und die Ochsenschwanzstücke von allen Seiten anbraten. Die Selleriewürfel, Möhrenscheiben, Petersilienwurzelstücke, Zwiebelachtel, Gewürznelken, Pfefferkörner, Thymian, Muskatblüte und 3 Tl Salz zum Fleisch geben. Alles 5 Minuten anbraten und mit Wasser auffüllen, bis alle Teile bedeckt sind. Die Ochsenschwanzsuppe im Schnellkochtopf 30 Minuten kochen lassen. Nach der Kochzeit das Fleisch herausnehmen und vom Knochen lösen. Die Suppe durchs Sieb gießen (Die Suppe muss klar sein). Die Selleriestücke und Möhrenstücke mit dem Fleisch in die Suppe geben und noch einmal erhitzen. Die Suppe vor dem anrichten mit Weißwein abschmecken.

Olivencreme mit Knoblauchsalami

4 Personen

Zutaten:

4 Zwiebeln,
1 El Olivenöl,
1 L Wasser,
1 Thymianzweig,
250 g grüne Oliven mit Mandeln gefüllt,
50 g abgezogene Mandeln,
1/4 l trockener Weißwein,
150 g Knoblauchsalami,
50 g Schafskäse.

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen, halbieren, in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten, das Wasser angießen. Thymianzweige abspülen, hinzufügen und alles etwa 1/2 Stunde köcheln lassen. Brühe absieben. Etwa 1/4 der Brühe mit den Oliven und den Mandeln im Mixer fein pürieren. Restliche Brühe, Wein und Püree zusammen erhitzen. Käse in Würfel schneiden. Heiße Suppe auf tiefe Teller verteilen, Salami und Käse darüber geben.

Petersiliencreme mit Lachsforelle

4 Personen

Zutaten:

300 g krause Petersilie, 1 Schalotte,
1/2 L Geflügelfond oder Rinderbrühe,
1/4 L Creme double, 4 El Weißwein,
4 El geschlagene Sahne,
1/2 Zitrone,
200 g Lachsforellenfilet,
Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Petersilie waschen und die Blätter abzupfen, das ergibt etwa 80 - 100 g Petersilienblätter. Schalotte häuten und fein würfeln. Die gewaschene Petersilie in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben, einmal aufkochen lassen und sofort abseihen. In einem großen Topf die Schalottenwürfel in etwa 3 El Butter anschwitzen, die Petersilie zugeben, mit dem Weißwein ablöschen, den Geflügelfond und nochmals 3 El Butter zugeben. Mit der Creme double mischen und Maximal 3 Minuten leicht köcheln, da die Suppe sonst grau wird. Die Suppe im Mixer pürieren und dann durch ein Haarsieb streichen. In der Zwischenzeit das Lachsforellenfilet in mundgerechte Stücke schneiden und in Butter leicht erwärmen, ohne dass der Fisch Farbe annimmt. Die Suppe nun nochmals erhitzen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und die geschlagene Sahne unterziehen.

Pilzsuppe

4 Personen

Zutaten:

500 g Champignons,
100 g durchwachsenen Speck,
1 Zwiebel, 250 g Kartoffeln,
1 Bund Petersilie,
2 El Butter,
1/2 L Fleischbrühe,
1 Becher Sahne,
Salz, Pfeffer, Thymian.

Zubereitung:

Die Pilze, wenn sie nicht verunreinigt sind, nur trocken putzen und feinblättrig schneiden. Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Speck in einem Topf auslassen, dann die Zwiebel mit der Butter dazugeben und kurz andünsten. Die Pilze dazurühren und etwa 5 Minuten im Topf dünsten, dann mit der Brühe aufgießen und die Kartoffelwürfel dazugeben, den Deckel auflegen und bei mäßiger Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen. Dann die Sahne zugießen und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und mit Petersilie bestreut servieren. Die Suppe kann auch mit dem Mixstab püriert werden, dann wird sie zu einer Cremesuppe.

Rahmsüpple von Felchen

4 Personen

Zutaten:

1 geräucherter Felchen,
100 g geräucherter Aal,
¾ Liter Fischbrühe,
30 g fein gehackte Zwiebeln,
50 g Butter,
40 g Mehl,
1/8 Liter weißer trockener Bodenseewein,
Salz, Pfeffer,
1 EL. Trockener Sherry,
1/8 Liter geschlagene Sahne,
1 TL. Gehackter Dill.

Zubereitung:

Zunächst Felchen und Aal filetieren. Gräten und Haut in der aufgekochten Fischbrühe 15 Min. ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren. Die Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Mehl zugeben, Fischbrühe sowie Weißwein aufgießen und etwa 5 Min. kochen lassen. Danach abschmecken und nochmals durch ein Sieb passieren. Den Sherry und die geschlagene Sahne vorsichtig einrühren. Schließlich die Fischfilets in Streifen schneiden und in die vorgewärmten Teller geben, mit der heißen Suppe auffüllen und mit Dill bestreuen.

Remstaler Schneckensuppe

4 Personen

Zutaten:

12 Schnecken (Dose),
1/2 L Fleischbrühe,
1/2 Zwiebel,
2 El Karotten,
2 El Lauch,
2 El Sellerie,
1/8 L Weißwein,
1/4 L Sahne,
1 El Petersilie,
1 El frische Kräuter der Saison,
Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung :

Zwiebel klein schneiden. Karotten, Lauch und Sellerie putzen und in kleine Würfel schneiden. Schnecken auf einem Sieb abtropfen lassen und den Schneckenfond auffangen. Petersilie und die anderen Kräuter waschen, hacken und beiseite stellen. Die Zwiebel in Butter andünsten. Das Gemüse dazugeben, kurz mitdünsten und dann mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Schneckenfond, die Sahne und die Fleischbrühe dazugeben. Das Ganze etwa 15 Minuten leicht einkochen lassen. Mit ca. 70 g kalten Butterstückchen aufmontieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnecken vierteln und in der heißen Suppe kurz ziehen lassen.

Rosenkohl-Cremesuppe

4 Personen

Zutaten:

500 g Rosenkohl, 1 Teel. Fleischextrakt
1 Teel Speisestärke, 1 Eigelb
2 El Crème fraîche, 1 El weiche Butter
Salz, Pfeffer, Zucker, Gehackte Petersilie

Zubereitung:

Rosenkohl putzen, die Röschen am Strunk kreuzförmig einschneiden, den Rosenkohl waschen, in kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, etwa 10 Minuten kochen lassen kurz vor Beendigung der Garzeit etwa 10 Rosenkohlröschen herausnehmen, vierteln, beiseite stellen die restlichen Rosenkohlröschen in der Flüssigkeit pürieren 500 ml heißes Wasser und 1 Tel. Fleischextrakt hinzufügen, und zum Kochen bringen. 1 Teel. Speisestärke mit 1 Eßl. kaltem Wasser anrühren. 1 Eigelb 2. Eßl. Creme fraîche unterrühren. 1 El weiche Butter hinzufügen, und die Rosenkohl-Cremesuppe mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die zurückgelassenen Rosenkohlviertel hinzufügen, und Miterhitzen. Die Suppe mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rosmarinrahmsuppe

4 Personen

Zutaten:

800 ml Geflügelfond,
500 ml Schlagsahne,
1 Knoblauchzehe,
250 g Geflügelleber,
1 1/2 Rosmarinzweig,
Salz, Cayennepfeffer,
30 g Butter,
150 g Braunchampignons.

Zubereitung:

Geflügelfond mit Sahne, durchgepresstem Knoblauch und ein Rosmarinzweig 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Rosmarinzweig herausnehmen. Leber putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons putzen und fein hobeln. Restlichen Rosmarin fein schneiden. Leber in Butter bei mittlerer Hitze etwa 1-2 Minuten braten und mit den Champignons auf 4 Teller verteilen. Rosmarin in die Suppe geben. Suppe über Leber und Pilze schöpfen.

Rote- Bete- Suppe

4 Personen

Zutaten:

200 g Rote Bete,
1 Möhre,
50 g Knollensellerie,
800 ml Fleischbrühe,
1 Msp. Korianderpulver,
1 TL Zucker,
1 EL Balsamessig,
Salz,
2 EL frisch geraspelter Meerrettich.

Zubereitung:

Rote Bete, Möhre und Sellerie putzen, schälen, waschen und grob raspeln. Brühe zum Kochen bringen und das Gemüse darin 5-8 Minuten zugedeckt leise kochen lassen. Koriander, Zucker und Essig unterrühren. Mit Salz abschmecken und den Meerrettich dazugeben.

Rote Bohnensuppe

4 Personen

Zutaten:

250 g Kidney Bohnen, 150 g Bauchspeck geräuchert,
150 g Salami luftgetrocknet, 1 Karotte,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 El Tomatenmark,
1 TL Bohnenkraut, 1,5 L Fleischbrühe,
1 TL Paprikapulver rosenscharf,
1 TL Paprikapulver edelsüß, Butter, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Bohnen waschen und in Wasser 24 Stunden einweichen.
Zubereitung: Bauchspeck in feine Stifte schneiden. Salami in ca.
1,5 cm große Würfel schneiden. Karotte schälen in Scheiben
schneiden und dann würfeln. Zwiebel schälen und grob hacken.
Knoblauchzehen häuten, der Länge nach halbieren und in feine
Scheibchen schneiden. Die Bohnen aus dem Einweichwasser
nehmen, in einen großen Topf geben, die Fleischbrühe und etwas
vom Einweichwasser angießen. Das Bohnenkraut, die
Knoblauchscheiben sowie das Tomatenmark dazugeben und alles
leicht salzen und Pfeffern. Die Bohnen etwa 1 1/2 Stunden bei
geschlossenem Topf köcheln lassen. Danach Zwiebeln und
Bauchspeck in einer Pfanne mit etwas Butter andünsten.
Zwiebeln, Bauchspeck, Salami und die Karotten zu den Bohnen
geben und die Suppe solange köcheln lassen, bis die Bohnen gar
sind. Das dauert etwa 30 – 40 Minuten. Die Suppe mit
Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spargel- Kerbel- Suppe

6 Personen

Zutaten:

Klößchen:

200 g Tatar, 2El. Butter, 1 Eigelb, Semmelbrösel,
½ Bund Petersilie, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss.

Suppe:

750 g weißer Spargel, 1 Lt. Fleischbrühe,
250 g Champignons, 1 Bu. Suppengrün,
3 Frühlingszwiebeln, 3 El Creme fraiche,
2 Bu. Kerbelblätter.

Zubereitung:

Klößchen:

Die Zutaten zu einer geschmeidigen Masse verkneten und würzen. Aus der Masse Klößchen formen.

Suppe:

Spargel schälen, die Enden abschneiden, den Spargel waschen und abtropfen lassen, in 3 cm lange Stücke schneiden.

Champignons putzen und waschen, in Scheiben schneiden.

Suppengrün und Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Butter zergehen lassen, Suppengrün- und Zwiebelstreifen darin leicht andünsten, die Fleischbrühe hinzugießen, zum Kochen bringen. Die Spargelstücke dazu geben und 10 Minuten weiter kochen lassen, dann die Champignons und die Klößchen dazugeben, etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze mitkochen lassen, dann Creme fraiche unterrühren und 4 EL gehackte Kerbelblätter über die Suppe geben.

Wonton – Suppe

6 Personen

Zutaten:

5 getrocknete chinesische Pilze, 1 Dutzend Wasserkastanien,
2 Lauchzwiebeln, 1 cm Ingwerknolle,
250 g mageres Schweine oder Rinderhack, 1/2 Tl. Salz, 1 El.

Sojasauce:

1/4 Tl. Pfeffer, 1 Ei, 1/2 Tl. Sesamöl, 1 Eigelb zum bestreichen.

Brühe:

2-3 Lauchzwiebeln, 1 1/4 Liter Hühnerbrühe, 1 El.
helle Sojasauce, 1/2 Tl. Sesamöl, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Füllung:

Pilze in heißem Wasser 1/2 Stunde einweichen, abtropfen lassen und sehr fein hacken. Wasserkastanien pürieren, Lauchzwiebeln und Ingwer feinhacken. Alle Zutaten für die Füllung vermischen und 1/4 Stunde oder länger durchziehen lassen. Teighüllen füllen, indem man 1 gehäuften TL Füllung in die Mitte des Teigquadrates gibt. Ränder mit Eigelb befeuchten, nach oben klappen und leicht zusammendrehen. Genügend Wasser in einen Topf zum Kochen bringen, die Hälfte der Wontons hineingeben, bei mittlerer Hitze garziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Danach noch weitere 1 - 2 Minuten köcheln lassen. Im Sieb abtropfen lassen. Mit der zweiten Hälfte ebenso verfahren.

Brühe:

Lauchzwiebeln feinhacken. Brühe zum Kochen bringen, Wontons, feingehackte Lauchzwiebeln, Sojasauce und Sesamöl hineingeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorspeisen

Bunte Nudeln mit Rosenkohl
Bunter Gemüsesalat mit Kerbelsauce
Feldsalat mit Hähnchenbrustfilet
Frühlingsrollen
Herren-Frühstück
Jakobsmuscheln in Cidresahne
Kartoffelwaffeln
Käseklösschen
Meeresfrüchte Salat
Orecchiette alla pugliese
Pappaardelle mit Steinpilzen
Putenbrust mit Ananassauce
Schweinefilet in Balsamsauce mit Mozzarella
Sojahuhn
Spaghetti Marco Polo
Spaghetti mit Lachsklösschen
Tagliatelle
Ziegenkäse auf gebratenen Tomaten

Bunte Nudeln mit Rosenkohl

4 Personen

Zutaten:

500g Rosenkohl, 150g gekochter Schinken,
2 Ei Öl, 1/4 L Weißwein, Zitronenpfeffer,
Salz, 300g bunte Nudeln, 200g Schlagsahne,
150g Gorgonzola, 1/2 Tl Estragon.

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Vom Schinken den Fettrand entfernen, Schinken in schmale Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und Schinken darin 3 Minuten unter Rühren dünsten. Dann mit dem Weißwein ablöschen, mit Zitronenpfeffer und Salz würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten knackig garen. Inzwischen die bunten Nudeln in kochendem Salzwasser 10 Minuten bissfest garen. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Schlagsahne zum Rosenkohl gießen, den Gorgonzola in die Sauce bröckeln und den Estragon zufügen. Alles unter Rühren 5 Minuten köcheln. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln unter die Rosenkohlsauce mischen und darin noch einige Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und gleich servieren.

Bunter Gemüsesalat mit Kerbelsauce

8 Personen

Zutaten:

1,5 kg Bundmöhren, 2 kg Kohlrabi,
500 g Zuckerschoten, Salz,
2 Bund Frühlingszwiebeln,
1 Römersalat, 50 g Kerbel,
2 Eigelb, 4-5 EL Weißweinessig,
Pfeffer, Zucker, 100 ml Öl.

Zubereitung:

Möhren und Kohlrabi schälen. Die Möhren in dünne Scheiben, den Kohlrabi in 4 cm lange Stifte schneiden. Die Zuckerschoten putzen. Nacheinander die Möhren 7 Minuten, Kohlrabi und Zuckerschoten 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Das Gemüse hinterher in Eiswasser abschrecken und zum Abtropfen in einen Durchschlag geben. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Römersalat putzen, waschen, Trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zerpfücken. Den Kerbel grob hacken. Für die Sauce Eigelb und Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Die Sauce über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, in Eiswasser kalt abschlagen. Dann erst das Öl unterschlagen. Gemüse und Sauce in einer Schüssel gut miteinander mischen und servieren.

Feldsalat mit Hähnchenbrustfilet

4 Personen

Zutaten:

75 g Knollensellerie, Salz,
3 El Apfelessig, Pfeffer,
2 El Sonnenblumenöl, 250 g Feldsalat,
1 Hähnchenbrustfilet (ca. 250 g),
2 Scheiben Toastbrot, 30 g Butter oder Margarine,
2 El Olivenöl.

Zubereitung:

Den Sellerie schälen, waschen, in sehr feine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abgießen, abschrecken und beiseite stellen. Den Essig mit Salz, Pfeffer und Öl verrühren. Den Feldsalat putzen und verlesen, gründlich waschen und trockenschleudern. Das Hähnchenbrustfilet mit einem scharfen Messer in hauchdünne Scheiben schneiden. Das Brot entrinden und in Würfel schneiden. Das Brot in der Butter oder Margarine rundherum knusprig braten, beiseite stellen. Die Selleriewürfel in die Vinaigrette geben, mit dem Feldsalat mischen und auf 4 Teller anrichten. Die Hähnchenbrustscheiben in dem Olivenöl von jeder Seite ganz kurz und sehr kräftig anbraten, auf die Salatteller verteilen, und mit Brotwürfeln bestreuen.

Frühlingsrollen "Shanghai"

8 Personen

Zutaten:

Für etwa 20 Frühlingsrollen:

20 fertige Teigblätter,
225 g Schweinefilet,
1 El. Sojasauce,
1 El. Reiswein,
2 Tl. Speisestärke,
5-6 chinesische Trockenpilze,
100 g Bambussprossen,
225 g jungen Lauch,
Öl zum Frittieren,
1 Tl. Salz,
1 Tl. Zucker,
1 Tl. Mehl in 2 Tl. Wasser angerührt,
Mehl zum bestäuben.

Dipp Sauce:

2 El. Essig,
2 Scheiben Ingwerwurzel geschält und fein gehackt.

Zubereitung:

Die Teigblätter aus der Packung nehmen und auftauen lassen.
In ein feuchtes Tuch einschlagen, um das Austrocknen zu verhindern. Für die Füllung das Schweinefilet in dünne Streifen schneiden und in Sojasauce, Reiswein und der Speisestärke marinieren. Die Trockenpilze für 20 Min. in

warmem Wasser einweichen, ausdrücken, harte Teile abtrennen und die Pilze in dünne Streifen schneiden. Bambussprossen, Lauch ebenfalls in Streifen schneiden. Etwa 3 Eßl. Öl im vorgeheizten Wok oder der Bratpfanne erhitzen, die Filetstreifen darin anbraten, bis sie Farbe bekommen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Nun die Pilze, Bambussprossen, Lauch andünsten. Einige Zeit umrühren, dann Salz, Zucker und die Filetstreifen dazu geben. Alles etwa 1 1/2-2 Minuten garen, vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen. Für die Zubereitung der Frühlingsrollen einen Eßlöffel der Füllung zu einer etwa 7,5 cm langen Wurst formen und auf eine Teigplatte legen. Die kurze Ecke über die Füllung legen, einmal rollen. Die beiden seitlichen Ecken einschlagen und eine weitere Drehung rollen. Die freie Ecke der Teigplatte mit der Mehl-Wasser Mischung bestreichen und zufalten. Die Frühlingsrollen mit der Öffnung nach unten auf eine bemehlte Platte legen. Auf diese Weise können Sie sie übrigens auch im Kühlschrank etwa einen Tag aufbewahren oder auch einfrieren. Das restliche Öl im Wok oder einer tiefen Bratpfanne erhitzen. Etwa 5-6 Frühlingsrollen gleichzeitig für etwa 3-4 Min. im heißen Fett goldgelb und knusprig frittieren. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Heiß servieren, den Essig- Ingwerwurzel- Dipp dazu reichen.

Herren-Frühstück

6 Personen

Zutaten:

250 g Zöpfli
Salz
150 g Räucherlachs
1 00 g Sardellenfilets, abgetropft
150 g Hummerfleisch oder Krabben oder Shrimps
100 g Zervelatwurst oder Salami
2 mittelgroße Delikatessgurken
1 Paprika gefüllte Oliven
2 EL Kapern
1 Rezept Kräuter- Vinaigrette
Pfeffer
Zitronenscheiben
Dillstengel
2 hartgekochte Eier zum Garnieren

Zubereitung:

Die Nudeln "al dente" kochen. Lachs in Streifen schneiden, Sardellenfilets in kleine Stücke. Hummerfleisch oder Crabmeat gegebenenfalls zerpfücken. Wurst in Streifen schneiden, ebenso die Gurken. Oliven in Scheiben zerteilen. Teigwaren mit der Kräuter-Vinaigrette vermischen und etwas durchziehen lassen. Dann erst die festen Zutaten locker untermischen und gut abschmecken. Mit Zitronenscheiben, abgezupften Dillstängeln und Ei achtel garnieren.

Jakobsmuscheln in Cidresahne

8 Personen

Zutaten:

6 Schalotten, 4 El. Butter, 2 Knoblauchzehen,
0,5 l. Cidre, 400g Sahne, Salz, Pfeffer,
2 Prisen Cayennepfeffer, 2 Tl. Zitronensaft,
1 Kg ausgelöste Jakobsmuscheln,
2 Handvoll Sauerampfer (ersatzweise Kerbel).

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und fein hacken. In einer breiten Pfanne mit hohem Rand die Butter erhitzen und die Schalotten bei schwacher Hitze darin weich braten. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Zu den Schalotten geben und mitdünsten. Mit dem Cidre ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Die Sahne dazugießen und bei schwacher Hitze köcheln, bis die Sahne cremig wird. Alles in eine hohe Schüssel geben und mit dem Pürierstab durchmischen. Mit Salz, Pfeffer, dem Cayennepfeffer und mit einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken. Die Jakobsmuscheln unter fließendem kalten Wasser abspülen. Den roten Rogensack abtrennen und beiseite stellen. Die Sauce wieder in die Pfanne geben. Die Muscheln hineinlegen und bei schwacher Hitze zugedeckt in etwa 3 Minuten gar ziehen lassen. Den Sauerampfer waschen, trockeln, schütteln und in feine Streifen schneiden. Den Sauerampfer und die Rogensäcke in die Sauce geben und darin kurz erwärmen. Dazu passt Reis.

Kartoffelwaffeln

4 Personen

Zutaten:

250 g Kartoffeln (mehlig kochend),
Salz,
4 Eier,
5 EL Schlagsahne,
2 EL Magerquark,
30 g Hartweizengrieß,
100 g Weizenmehl,
Pfeffer,
1 EL gehackte Majoranblätter,
Öl zum Backen.

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen, gut ausdämpfen lassen und schälen. Die Kartoffeln lauwarm durch die Kartoffelpresse drücken. Eier, Sahne, Quark, Grieß und Mehl dazugeben, alles gut verrühren, herzhaft salzen und pfeffern. Den Teig nicht zu lange rühren, damit er nicht zäh wird. Den Majoran unterrühren. Den Teig 20 Minuten gehen lassen, damit der Grieß ausquellen kann. Das heiße Waffeleisen dünn mit Öl einpinseln. Den Teig portionsweise hineingeben und Waffeln daraus backen.

Käseklösschen

4 Personen

Zutaten:

60 g weiche Butter oder Margarine,
1 Ei,
4 EL. Geriebener Greyerzer Käse,
80 g Grieß,
1 zerdrückte Knoblauchzehe,
Curry,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einer Gabel verkneten und etwa 45 Minuten quellen lassen. Mit zwei Teelöffeln etwa 16 Klößchen abstechen und in kochendes Salzwasser geben. Bei kleiner Hitze etwa zehn Minuten gar ziehen lassen. Wenn die Klößchen an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Zum Einfrieren abgekühlte Klößchen nebeneinander auf einem Tablett Vorgefrieren, anschließend in Gefrierbeutel verpackt einfrieren. Zum Auftauen die tiefgefrorenen Klößchen in der heißen Brühe etwa 5 Minuten erhitzen.

Meeresfrüchte-Salat

4 Personen

Zutaten:

400 g frische oder küchenfertige tiefgekühlte Tintenfische,
Saft von 2 Zitronen, 4 cl Rotweinessig,
Salz, 1 kg frische Miesmuscheln,
300 g Garnelen oder kleine Scampi mit der Schale.

Marinade:

1 Bund glatte Petersilie, 3 Knoblauchzehen,
1 rote Chilischote, Saft von 1 Zitrone,
6 El Olivenöl (kaltgepresst).

Zubereitung:

Tintenfische säubern. Kopf und Tentakel vorsichtig aus dem Tintenfischmantel herausziehen. Tintenbeutel entfernen. Fangarme öffnen. Kauwerkzeuge herausdrücken, abschneiden und wegwerfen. Kopf und Innereien von Tentakeln trennen und entfernen. Körperbeutel unter fließendem Wasser gründlich waschen und dabei umstülpen. In einem Topf 1 L Wasser mit dem Saft einer Zitrone, dem Rotweinessig und ½ TL Salz aufkochen. Geputzten Tintenfisch hineingeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 20 Min. weich köcheln und im Sud abkühlen lassen. Miesmuscheln unter fließendem Wasser abbürsten und mit dem Messerrücken entbarten. ¼ L Wasser zum Kochen bringen. Miesmuscheln zugedeckt bei starker Hitze darin dämpfen, bis sich die Muscheln geöffnet

haben. Muscheln die jetzt noch geschlossen sind, wegwerfen. Das Muschelfleisch mit einem Messer aus der Schale lösen und mit dem Saft von ½ Zitrone beträufeln. Garnelen mit Panzer waschen und in kochendem Salzwasser mit dem Saft von ½ Zitrone geben. Garnelen 5 Minuten aufkochen und durch ein Sieb abgießen. Abkühlen lassen. Garnelen auslösen. Mit einem Einschnitt am Rücken den Darm (dunkler Faden) entfernen. Die Garnelen mit lauwarmem Wasser abspülen. Tintenfische abgießen und gut abtropfen lassen. Tintenfischmantel in feine Ringe, Tentakel in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit den Miesmuscheln und Garnelen in einer Schüssel mischen. Petersilie waschen, trockeln, schütteln und sehr fein hacken. Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken. Chilischoten längs halbieren, die Samen herausschaben, die Rippen entfernen und die Schotenhälften in Streifen schneiden. Das Ganze unter die Meeresfrüchte mischen. Den Saft von 1 Zitrone über den Meeresfrüchten verteilen, mit Olivenöl übergießen und alles gut mischen. Frutti di mare kühl stellen und mindestens 2 Std. durchziehen lassen. Weißbrotscheiben dazu reichen.

Orecchiette alla pugliese

5 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

Orecchiette bereits am Vortag zubereiten,
100 g Hartweizengrieß,
200 g Weizenmehl,
2 EL Olivenöl,
Salz,

Sonstige Zutaten:

600 g frischer Broccoli,
4 EL Olivenöl,
3 Knoblauchzehen,
1 rote Chilischote,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Hartweizengrieß mit Weizenmehl in einer Schüssel mischen. 2 EL Olivenöl und 1 TL Salz zugeben, mit knapp 1/4 L lauwarmem Wasser zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einem Laib formen, mit einem feuchten Tuch bedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Nacheinander kleine Portionen vom Teig abschneiden, auf bemehlter Fläche zu fingerdicken Rollen formen (etwa 2 cm Durchmesser). Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, jedes Scheibchen mit dem Daumen eindrücken, so dass in der Mitte eine Mulde entsteht. Mit einem Küchentuch bedecken und über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag Broccoli putzen, in Röschen zerlegen. Größere Stiele schälen. In einem großen Topf 3 L Salzwasser aufkochen, Brocolistiele hineingeben. Nach 5 Minuten Broccoliröschen dazugeben und weitere 5 Minuten blanchieren. Gemüse mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Brühe wieder zum Kochen bringen. Vorbereitete Nudeln ins kochende Wasser geben, in etwa 10 Minuten Fertiggaren. Inzwischen Brocolistiele kleinschneiden, 3 Knoblauchzehen hacken. Peperoncino in feine Ringe schneiden. In einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen. Broccoli und Knoblauch andünsten, Peperoncino einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, und einige EL Gemüsebrühe angießen. Sobald die Orecchiette gar sind, abgießen und abtropfen lassen. Direkt in die Pfanne geben und gründlich unters Gemüse mischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.

Pappaardelle mit Steinpilzen

10 Personen

Zutaten:

900 g Pancetta (itali. Bauchspeck),
4 Knoblauchzehen,
6 Rosmarinzweige,
2 kg kleine feste Steinpilze,
1 kg Pappaardelle (breite Bandnudeln),
Salz,
Olivenöl,
schwarzer Pfeffer,
200 g Parmesan (gerieben).

Zubereitung:

Pancetta ohne Schwarte in 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Knoblauch pellen und durchpressen. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und grob hacken. Steinpilze putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nudeln nach Anweisung in Salzwasser kochen. Inzwischen Speckstifte in 1 El Olivenöl knusprig braten. Knoblauch und Rosmarin untermischen, die Pfanne beiseite stellen. Gleichzeitig Steinpilze in 6 Portionen in jeweils 4 El heißem Öl ca. 1 Minute bei starker Hitze anbraten, salzen und pfeffern. Pilze mit Speck mischen. Nudeln abgießen, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel mit den Pancetta und Pilzen locker vermengen und nachwürzen.

Putenbrust mit AnanassaUCE

4 Personen

Zutaten:

1 kleine Ananas (800 g),
500 g Putenbrust,
Salz, Pfeffer,
30 g Butterschmalz,
1 EL Curry,
1/8 L Brühe,
100 g Creme fraiche,
1 EL Zucker.

Zubereitung:

Die Ananas Sechsteln und den Strunk herausschneiden. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen und in kleine Stücke schneiden. Die Putenbrust mit Salz und Pfeffer einreiben und in dem heißen Fett rundherum anbraten. Die Ananas zugeben. Curry darüberstäuben und mit der Brühe ablöschen. Zugedeckt 20-30 Minuten bei milder Hitze garen. Das Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden und warm stellen. Creme fraiche in die Sauce rühren Einige Ananasstücke beiseite stellen. Den Rest der Sauce mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die restlichen Ananasstücke wieder in die Sauce geben und mit dem Fleisch servieren.

Schweinefilet in Balsamsauce mit Mazzarella

10 Personen

Zutaten:

500 g Schweinefilet, Salz, weißer Pfeffer,
3 El Balsamessig, 5 El trockener Weißwein,
3-4 El Olivenöl, 1 Zweig Rosmarin,
1,5 kg Tomaten, 500 g Mozzarella,
6 El Olivenöl, 3 El Weißweinessig,
Pfeffer, 3 Bund Basilikum.

Zubereitung:

Schweinefilet mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 El wie mit Balsamessig mischen. Öl in der Pfanne erhitzen. Filet darin rundherum anbraten. Die Rosmarinnadeln darüber streuen. Das Fleisch 10 Minuten sanft braten, aber nicht bräunen. Dabei nach und nach die Wein-Essig-Mischung zugießen und immer wieder einkochen lassen. Filet fest in Alufolie wickeln. Bratenfond mit restlichen Wein loskochen. Kaltes Filet in dünne Scheiben schneiden. Den Fleischsaft aus der Folie mit der Sauce verrühren, und über das Filet gießen. Tomaten waschen, wie den Käse in Scheiben schneiden. Im Wechsel anrichten. Öl und Essig verrühren und darübergießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss mit grob zerpfücktem Basilikum bestreuen.

Sojahuhn

6 Personen

Zutaten:

1 1/2 kg Brathuhn,
2 Eßl frisch gemahlene Schwarze Pfeffer,
2 Eßl feingehackte Ingwerwurzel,
5 Eßl dunkle Sojasauce,
3 Eßl Reiswein,
2 Eßl Zucker,
3 Eßl Öl,
120 ml Wasser oder Brühe,
1 kleiner Kopfsalat

Zubereitung:

Das Huhn gut säubern und abtrocknen. Von innen und außen mit Pfeffer und Ingwerwurzel einreiben. Das Huhn unter mehrmaligem Wenden in Sojasauce, Reiswein und Zucker mindestens 45 Minuten marinieren. Das Öl in einen Wok oder einen Bräter erhitzen, der groß genug für das Huhn ist. Das Huhn von allen Seiten anbräunen und die mit Wasser oder Brühe angerührte Marinade dazugeben. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren, zudecken und 45 Minuten köcheln lassen. Ab und zu vorsichtig wenden. Das gegarte Huhn in kleine Stücke schneiden und auf einem Bett von Salatblättern anrichten. Abkühlen lassen und mit 2 Eßl. Sauce begießen.

Spaghetti Marco Polo

4 Personen

Zutaten:

1,2 kg kleine Muscheln,
1/8 l Olivenöl,
1 Zwiebel,
1 Pfefferschote,
1 Knoblauchzehe,
Salz, Pfeffer,
2 El gehackte Petersilie,
500 g Spaghetti,
Parmesankäse.

Zubereitung:

Die Muscheln gut waschen, in das stark erhitzte Öl geben und so lange rühren, bis sie sich öffnen. Die Schalen entfernen. Die Feingehalte Zwiebel in wenig Öl kurz dünsten, die Muscheln und die Pfefferschote begeben, mit Knoblauchsaff, Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Etwas Kochwasser oder Weißwein hinzufügen und alles zusammen noch etwa 10 Minuten erhitzen. Unterdessen die Spaghetti kochen, das Wasser abgießen, gut abtropfen lassen und die Spaghetti unter die Muscheln mischen. Sehr heiß mit geriebenem Parmesan servieren.

Spaghetti mit Lachsklösschen

3 Personen

Zutaten:

1 Scheibe Toastbrot, 250 g Lachsfilet,
1 Würfel Kräuterlinge (Gartenkräuter),
1 Ei, 1 El Zitronensaft, 200 g Spaghetti,
Salz, 1 El Olivenöl, 500 g frischen Spinat,
1 Knoblauchzehe, Pfeffer,
1 Beutel Feinschmecker Kräuter Käse Sauce,
Parmesan zum Bestreuen.

Zubereitung:

Brot entrinden und würfeln. Lachs ebenfalls in Würfel schneiden. Kräuterlinge in 1 El heißem Wasser auflösen. Mit Lachs und Brotwürfeln, Ei und Zitronensaft im Blitzhackerpürieren. Mit 2 kleinen Löffeln ca. 20 Klößchen abstecken. Spaghetti in Salzwasser mit 1 El Öl bissfest garen. Spinat putze, waschen. Knoblauch schälen, in 2 El heißem Olivenöl andünsten. Spinat tropfnass zugeben. Im geschlossenem Topf zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Spinat an die Seite schieben. 200 ml Wasser zugeben. Kräuter Käse Sauce einrühren, mit dem Spinat mischen und aufkochen. Lachsklößchen draufsetzen. Zugedeckt 5-7 Minuten garen. Den Topf ab und zu kräftig rütteln, damit nichts ansetzt. Mit den Spaghetti servieren und mit Parmesan bestreuen.

Tagliatelle

4 Personen

Zutaten:

350g Tagliatelle, 1Bund Petersilie,
300g Zucchini, 1 Zwiebel, 1 Schalotte,
250g Garnelen, 4El. Olivenöl,
einige Safranfäden, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Zuerst die Petersilie waschen, trocknen und klein hacken. Die Zucchini putzen, waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und die Schalotte schälen und fein hacken. Die Garnelen schälen, den schwarzen Faden innen entfernen, waschen und abtrocknen. In einer Kasserolle die Zwiebeln und Schalottenwürfeln in Olivenöl glasig dünsten.

Die Zucchinischeiben dazugeben und unter rühren einige Minuten anbraten. Mit 2 Esslöffeln Wasser ablöschen und das Gemüse 6-7 Minuten köcheln lassen. Die Garnelen hinzufügen und weitere 2-3 Minuten garen. Die in 3 Esslöffel warmen Wasser aufgelösten Safranfäden dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Alles noch einmal 3 Minuten bei mäßiger Hitze kochen. In der Zwischenzeit reichlich Wasser zum kochen bringen, salzen, die Nudeln hineingeben und bissfest kochen. Abgießen und mit der Sauce vermischen. Das Gericht auf einer Platte anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und heiß servieren.

Ziegenkäse auf gebratenen Tomaten

6 Personen

Zutaten:

1 EL Mohn ungemahlen, 9 EL Olivenöl,
2 St, junge Knoblauchzehen, 50 g Paniermehl,
50 g Schalotten, 1 kleines. Bu Basilikum,
1 St unb. Zitrone (abgeriebene Schale),
50 ml Gemüsefond (a. dem. Glas), 1 EL Weißweinessig,
Salz, schwarzer Pfeffer (a. der Mühle),
2-3 St Fleischtomaten ca. 500 g,
4 St junger Ziegenkäse (a 50 g), grobes Meersalz, 1 Stange
Baguette.

Zubereitung:

Den Mohn mit 1 EL Öl rösten. Den Knoblauch pellen durchpressen und dem Paniermehl mischen. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und (bis auf einige Blätter zum Garnieren) fein hacken. Schalotten, gehacktes Basilikum, Zitronenschale und den Fond in der Mulinette fein pürieren. 3EL Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer untermischen. Die Tomaten in 8 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen, pfeffern und auf beide Seiten in den Bröseln wenden. In 2 großen Pfannen im restlichem Öl auf jeder Seite bei starker Hitze kurz anbraten. Mit einer Palette herausnehmen und nebeneinander auf einer Platte anrichten. Die Ziegenkäse waagrecht halbieren und auf die Tomaten legen. Zuerst den Mohn, dann etwas Meersalz und dann die Basilikumpaste darauf verteilen. Mit den zurückbehaltenen Basilikumblätter garnieren und mit Baguette servieren.

Wild

Gebeizte Wildschweinkeule
Gebratene Rehkeule
Hirsch
Stallkaninchen in Serpolet
Wildgulasch
Wildschweinkeule in pikanter Sauce

Gebeizte Wildschweinkeule

12 Personen

Zutaten:

Wildschweinkeule:

1 Wildschweinkeule ca. 5 kg,
1/2 l Wildfond, Olivenöl,
Salz, Pfeffer,
Pfeilwurzmehl.

Beize:

2 l Rotwein, 2 Bund Suppengrün,
3 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter,
3 Pfefferkörner,
3 Wacholderbeeren,
10 Pfefferkörner.

Zubereitung:

Beize:

Zwiebel häuten und in grobe Stücke schneiden. Suppengrün putzen, waschen und grob zerteilen. Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Wacholderbeeren im Mörser anquetschen. Wein mit etwa einem 3/4 l Wasser und den Gewürzen in eine große Schüssel oder ein anderes Gefäß geben.

Vorbereitung:

Die Wildschweinkeule häuten, von überflüssigem Fett befreien und etwa zwei Tage in der Beize marinieren.

Zubereitung:

Die Wildschweinkeule aus der Beize heben und trockentupfen. Keule mit Salz und Pfeffer einreiben, mit sehr heißem Olivenöl ringsum begießen und in den auf ca. 250° vorgeheizten Backofen schieben. Nach bedarf immer etwas von der Beize (mit dem Gemüse) angießen und die Wildschweinkeule unter häufigem begießen etwa 100 bis 110 Minuten braten.

Fertigstellung:

Die Wildschweinkeule aus dem Bräter nehmen und im abgeschalteten Backofen warmstellen. Den Bratensatz mit etwas Wildfond oder Beize ablöschen, den Bratensatz loskochen, das Gemüse mit dem Pürierstab zerkleinern. Nun alles in einem Topf abseihen und das zerkleinerte Gemüse durch das Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Pfeilwurzmehl etwas binden.

Tipp:

Die Wildschweinkeule vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit etwas Sauce übergießen. Dazu reichen Sie Spätzle und den Wein in dem die Keule eingelegt wurde.

Gebratene Rehkeule

6 Personen

Zutaten:

1 Rehkeule ohne Knochen (etwa 1,2 kg), Salz
schwarzer Pfeffer, 1 1/4 TL gemahlener Koriander
1 Schalotte, 1 Bund Suppengrün, 2EL Öl
3 dünne Scheiben fetter Speck, 400 ml Wildfond
2EL Weinbrand oder Orangensaft, 3 EL süße Sahne.

Zubereitung:

Nehmen Sie das Fleisch, das Sie in guter Qualität preiswert bekommen, denn der Braten schmeckt auch mit Hirsch, Hase oder Wildgeflügel. Die Rehkeule trockentupfen. Salz, Pfeffer und Koriander auf einem Teller mischen und das Fleisch damit rundherum einreiben. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Das Suppengrün putzen, waschen und grob zerkleinern. Das Öl in einem Bräter erhitzen und die Rehkeule darin bei starker bis mittlerer Hitze rundherum braun anbraten. Die Speckscheiben auf die Keule legen und Schalotte und Suppengrün zugeben. An den Seiten ungefähr ein Drittel des Wildfonds zugießen und einmal aufkochen lassen. Die Keule zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde schmoren, bis das Fleisch gerade durchgegart ist; dabei nach und nach den restlichen Fond zugießen. Die Rehkeule herausnehmen und im Backofen bei 50 °C warm halten. Den Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und in etwa 20 Minuten bei starker Hitze unter Rühren dick einkochen lassen. Eine Platte vorwärmen. Weinbrand oder Orangensaft und Sahne unter den Fond mischen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf der vorgewärmten Platte anrichten.

Hirsch- Cordonbleu mit Preiselbeer Pfeffersoße

4 Personen

Zutaten:

200 g Champignons, 150 g Pfifferlinge,
50 g Stockschwämmchen, 2 fein gewürfelte Schalotten,
1 Tl. Butterschmalz, Salz, Pfeffer, 2 EL. Gehackte Petersilie,
4 Hirschsteaks a 150 g (Rücken oder Oberschale),
Fett zum braten.

Für die Soße:

3 EL. Preiselbeermarmelade, ¼ Liter Spätburgunder trocken,
1 EL. Creme fraiche, Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Sämtliche Pilze fein würfeln, die Schalotten in Butterschmalz anschwitzen, sodann die Pilze zufügen und so lange dünsten, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, schließlich würzen und die gehackte Petersilie untermengen. In die Fleischscheiben eine "Tasche" schneiden, die Pilzfüllung hineingeben, eventuell mit einer Fleischnadel verschließen und würzen. Das Fleisch in steigender Butter von beiden Seiten je 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Für die Soße die Preiselbeermarmelade in die Pfanne geben, mit Rotwein ablöschen und mit der angerührten Stärke abbinden, Pfefferkörner dazu geben, mit Creme fraiche verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Cordonbleus auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit einem Teil der Soße umgießen, mit Speckrosenkohl, Schupfnudeln und der restlichen Soße servieren.

Stallkaninchen in Serpolet

4 Personen

Zutaten:

1 Hauskaninchen von ca. 1,4 kg, 2 Karotten,
1 Sellerieknolle klein, 2 Tomaten,
150 g Champignons, 50 g Perlzwiebeln,
5 Zweige Serpolet, 1 Bund Petersilie,
1 Lorbeerblatt, 1/4 L Weißwein (Riesling trocken),
1/4 L Crème double, Butter,
Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Das Kaninchen in Stücke zerteilen waschen, trockentupfen und leicht pfeffern und salzen. Die Karotten und die Sellerie schälen und in Stäbchen schneiden. Tomaten häuten, entkernen und würfeln. Pilze waschen und vierteln evtl., kleine Pilze nur halbieren. Petersilie waschen und feinhacken. Die Kaninchenstücke in ca. 100 g Butter in einer Kasserolle anbraten, die Gemüse, Pilze und Perlzwiebeln hinzugeben, kurz Farbe annehmen lassen, mit dem Weißwein ablöschen und die Serpoletzweige hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ca. 45 Minuten ziehen lassen. Die Kaninchenstücke herausnehmen und warmstellen. In die Sauce die Creme double und die gehackte Petersilie geben, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wildgulasch

4 Personen

Zutaten:

500 g Wildgulasch, 1/4 L Rotwein, 5 Pfefferkörner,
2 Pigmentkörner, 1 Lorbeerblatt, 4 Wacholderbeeren,
400 g Boskopäpfel, 5 El Johannisbeergelee,
Butter, Salz, Pfeffer, Pfeilwurzmehl.

Zubereitung:

Äpfel schälen und die Hälfte davon in Spalten schneiden. Wacholderbeeren und Pigmentkörner etwas anquetschen aber nicht zerquetschen. Das Fleisch in eine Pfanne mit Butter scharf anbraten. Die Fleischstücke mit einem Schaumlöffel in einen Schmortopf geben, das Fett aus der Pfanne schütten, die Röststoffe vom Boden der Pfanne mit dem Wein lösen und über das Fleisch gießen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Pigmentkörner und Wacholderbeeren zum Fleisch geben, noch einen 1/4 L Wasser angießen, leicht salzen und nun zugedeckt etwa 50 Minuten schmoren lassen. Danach die Apfelspalten zugeben und nochmals weitere 25 Minuten schmoren lassen. Nach Möglichkeit alle Gewürze herausnehmen und 2 - 3 El Johannisbeergelee zugeben, mit in etwas Wein aufgelöstem Pfeilwurzmehl binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den restlichen Äpfeln die Kerngehäuse großzügig ausstechen, in dicke Scheiben schneiden und in Butter auf beiden Seiten kurz anbraten, insgesamt aber nicht länger als 5 Minuten.

Wildschweinkeule in pikanter Sauce

4 Personen

Zutaten:

1,5 kg Wildschweinschulter oder Keule,
100 g geräucherter fetter Speck, 2 Zwiebeln,
1 Paprikaschote grün, 3 Orangen, 4 cl Cognac,
1/4 L Wasser, 2 El Honig, 1 Apfel, 1/8 L Sahne,
Paprika rosenscharf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer.

Zubereitung:

Wildschweinschulter häuten, säubern, mit Paprika, Pfeffer und wenig Salz einreiben. Den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Paprikaschote waschen, entkernen und grob würfeln. Die Orangen auspressen und abseihen. Den Speck in einen Bratentopf auslassen, das Fleisch hineingeben und rundherum anbraten. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Paprikawürfeln dazugeben und kurz Farbe annehmen lassen. Mit dem Orangensaft, Cognac und dem Wasser ablöschen, mit dem Honig und wenig Cayennepfeffer würzen. Den Braten nun bei geschlossenem Topf ca. 70 Minuten schmoren. Das Fleisch herausnehmen und zugedeckt warmstellen. Den Bratenfond durchpassieren und fast zur Hälfte einkochen lassen. Den Apfel schälen, reiben, in den Fond geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und die Sahne unterrühren. Die Sauce nun vorsichtig mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Inhaltsangaben

Beilagen

Aioli Mallorquin	Seite 5
Erbsen in Kräuter gedünstet	Seite 6
Kartoffel Porreklosse	Seite 7
Knödel aus gekochten Kartoffeln	Seite 8
Pfifferlinge	Seite 9
Pommes gratin dauphinois	Seite 10
Provenzalische Champignons	Seite 11
Ratatouille	Seite 12
Rohgebackene aus Baden	Seite 13
Schupfnudeln	Seite 14
Suppenflädle	Seite 15
Zucchini in Sahne	Seite 16
Zwetschgenknödeln	Seite 17

Fisch

Austern in der Reisetasche	Seite 20
Fisch Stroganoff	Seite 21
Fischauflauf ägyptischer Art	Seite 22
Kabeljau Gratin mit Kräutern	Seite 24
Muscheln (rheinischer Art)	Seite 26
Seeteufel mit Grapefruitsauce	Seite 27
Seeteufel	Seite 28
Spargel mit Schollenfilet auf Kressesoße	Seite 30

Fleisch

Cavatellucci mit Rouladen	Seite 32
Hackfleischklößchen	Seite 33
Oberschwäbisches Geschnetzeltes	Seite 34
Olivensteaks	Seite 35

Geflügel

Entenbruststreifen mit Broccoli	Seite 38
Gebratene Gänsekeulen	Seite 39
Geschmorte Gänsekeule	Seite 40
Putenfleischröllchen im Speckmantel	Seite 41

Kalb

Gefüllte Kalbsbrust	Seite 44
Kalbsragout in Barolo	Seite 45
Kalbsbraten mit Porreesauce	Seite 46
Kalbskoteletts gefüllt	Seite 47
Kalbskoteletts mit Calvados	Seite 49
Kalbsrücken in gesalzener Butter	Seite 50
Osso Buco	Seite 51
Scaloppine mit Kirschtomaten	Seite 52

Lamm

Gefüllte Lammkeule nach Vincent Klink	Seite 54
Lammkoteletts in Kräutersauce	Seite 56

Nachspeisen

Ananas Bananen	Seite 59
Ananaskrapfen	Seite 60
Äpfel in Pfeffer-Weinschaum	Seite 61
Apfelcreme auf Eis	Seite 62

Apfelkompott mit Mascarpone-Calvados-Creme	Seite 63
Apfeltraum	Seite 65
Birne Isabel	Seite 66
Birnen Ambrosia	Seite 67
Birnen in Weißwein und Zwetschgen in Rotwein	Seite 68
Blaue Grütze	Seite 70
Brombeer-Ananas-Kaltschale	Seite 71
Cognac-Kirsch-Dessert	Seite 72
Creme Karamell	Seite 73
Crepes mit Erdbeeren und Karamelleis	Seite 75
Crepes mit Orangenkonfitüre	Seite 76
Erdbeeren in Marsalacreme	Seite 77
Erdbeergratin	Seite 78
Exotischer Obstsalat	Seite 79
Gebackene Apfelscheiben	Seite 80
Gefüllte Eis-Äpfel	Seite 81
Gefüllte Pfirsiche	Seite 82
Gratinierte Trauben mit Marc de Champagne	Seite 83
Haselnussnockerln mit Liköräpfeln	Seite 84
Honigbananen	Seite 86
Joghurt-Orangen-Dessert	Seite 87
Joghurt-Terrine mit Himbeerpüree	Seite 88
Karamellisierte Birnen	Seite 89
Karibisches Mangodessert	Seite 90
Kirsch-Ragout in Palatschinken	Seite 91
Kirschenmichel	Seite 92
Kokosnuss Creme	Seite 93
Mandelpudding mit Orangenlikörsahne und marinierten Erdbeeren	Seite 94
Mousse au chocolat	Seite 96
Orangen Bananenbecher	Seite 97
Orangencreme mit Bananen	Seite 98
Orangencreme	Seite 99
Orangengratin	Seite 100
Parfait Chassis mit Burgungerpflaumen	Seite 101
Pochierte Äpfel mit Vanilleeis	Seite 102
Preiselbeermaultaschen	Seite 103
Punschcreme	Seite 104
Quarksouffles mit Rhabarberkompott	Seite 105
Rhabarber Timbale mit Kirsch Ragout	Seite 107
Rhabarberschaum mit Erdbeeren	Seite 109
Rosinen Cocktail	Seite 110

Rotweibirnen auf Vanille Eis	Seite 111
Sauerkirschencreme	Seite 112
Schneeberg	Seite 113
Schwarzwälder Creme	Seite 114
Sherry-Whisky-Creme	Seite 115
Soester Quarkspeise	Seite 116
Tiramisu	Seite 117
Zitronencreme	Seite 118

Pferd

Pferderouladen im Wirsingbrett	Seite 120
--------------------------------	-----------

Rind

Daube provencal Lean Giusti	Seite 122
Filetsteak vom Rind in Schnittlauchfond	Seite 123
Filetsteak mit grüner Pfeffersauce	Seite 124
Gekreutertes Roastbeef	Seite 125
Rinderbraten nach Art von „jeno basci“	Seite 126
Rinderfilet mit Senfsauce	Seite 127
Rinderrouladen mit Meerrettichfüllung	Seite 128
Rinderrouladen mit Thymian	Seite 129
Rindfleisch mit Rotwein	Seite 131
Rindfleischstreifen mit Bambussprossen	Seite 132
Roast beef in Thymiankruste	Seite 133
Rostbraten Strindberg	Seite 135
Sauerbraten	Seite 136

Salate

Ananas-Gurken-Salat	Seite 138
Bobbia	Seite 139
Glasnudelsalat mit Shrimps	Seite 140

Schwein

Filetbraten mit Champignons a la Creme	Seite 143
Gebratenes malloqinisches Spanferkel	Seite 144
Glasiertes Schweinecarre	Seite 145
Jungschweinbraten in Sauce aus dunklem Bier	Seite 146
Schweinefilet in Kräuter-Sahne-Sauce	Seite 147
Schweinefilet mit Ch. Gemüsen	Seite 148
Schweinemedailles in Calvados	Seite 149
Spanferkelschulter im Biersud	Seite 150

Suppen

Aal-Zucchini-Suppe	Seite 152
Ardenner Chicoreesuppe	Seite 153
Avocadosuppe mit Fischklößchen	Seite 154
Blumenkohlsuppe mit Schinken	Seite 155
Brüsseler Champignonsuppe	Seite 156
Cremesuppe von Pastinaken	Seite 157
Frühlingssüppchen	Seite 159
Gemüseschaumsuppe	Seite 160
Kartoffelsuppe mit Krabben	Seite 161
Käsesuppe mit Knoblauch	Seite 162
Klare Brühe mit Champignons	Seite 163
Konzentrierte Rindfleischbrühe	Seite 164
Kraftbrühe mit Petersilienklößchen	Seite 165
Leberknödelsuppe	Seite 167
Marschöberlsuppe	Seite 168
Muschel-Cremesuppe	Seite 169
Oberländer Lauchsuppe	Seite 170
Ochschwanzsuppe	Seite 171
Olivencreme mit Knoblauchsalami	Seite 173
Petersiliencreme mit Lachsforelle	Seite 174
Pilzsuppe	Seite 175
Rahmsüpple von Felchen	Seite 176

Remstaler Schneckensuppe	Seite 177
Rosenkohl Cremesuppe	Seite 178
Rosmarinrahmsuppe	Seite 179
Rote-Bete-Suppe	Seite 180
Rote Bohnensuppe	Seite 181
Spargel-Kerbel-Suppe	Seite 182
Wonton Suppe	Seite 183

Vorspeisen

Bunte Nudeln mit Rosenkohl	Seite 185
Bunter Gemüsesalat mit Korbelsauce	Seite 186
Feldsalat mit Hähnchenbrustfilet	Seite 187
Frühlingsrollen „Shanghai“	Seite 188
Herren Frühstück	Seite 190
Jakobsmuscheln in Cidresahne	Seite 191
Kartoffelwaffeln	Seite 192
Käseklösschen	Seite 193
Meeresfrüchte Salat	Seite 194
Orecchiette alla pugliese	Seite 196
Pappaardelle mit Steinpilzen	Seite 198
Putenbrust mit Ananassauce	Seite 199
Schweinefilet in Balsamsauce mit Mozzarella	Seite 200
Sojahuhn	Seite 201
Spaghetti Marco Polo	Seite 202
Spaghetti mit Lachsklösschen	Seite 203
Tagliatelle	Seite 204
Ziegenkäse auf gebratenen Tomaten	Seite 205

Wild

Gebeitzte Wildschweinkeule	Seite 207
Gebratene Rehkeule	Seite 209
Hirsch Cordonbleu mit Preiselbeer Pfeffersoße	Seite 210
Stallkaninchen in Serpolet	Seite 211
Wildgulasch	Seite 212
Wildschweinkeule in pikanter Sauce	Seite 213

Rezeptsammlung IGN Männerkochclub
Stuttgart Neugereut