

# Micha's Rezeptesammlung

# Inhaltsverzeichnis

## Backen & Süßspeisen

### Brot

|                  |    |
|------------------|----|
| Pitabrot.....    | 51 |
| Sauerteig.....   | 57 |
| Zwiebelbrot..... | 68 |

### Brötchen

|                |    |
|----------------|----|
| Sauerteig..... | 57 |
|----------------|----|

### Kuchen

|  |    |
|--|----|
| Schokoladenbrownies aus dem "Fifteen"..... | 59 |
| Schokoladentarte aus dem "Fifteen".....    | 60 |

### Muffins

### Plätzchen

|  |    |
|--|----|
| Hanseaten-Plätzchen (Namensplätzchen)..... | 27 |
| Schwarz-Weiß-Gebäck.....                   | 63 |

### Torten

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Käseküchlein mit Erdbeeren.....      | 36 |
| Mousse au Chocolat Birnen-Torte..... | 45 |
| New York Cheesecake.....             | 49 |
| Schwarzwälder Kirschtorte.....       | 62 |
| Wine Curd.....                       | 65 |

## Beilage

### Gemüse

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Glasierte rote Bete..... | 22 |
|--------------------------|----|

### Sättigungsbeilage

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Eiernudeln.....           | 13 |
| Falafel Grundrezept.....  | 14 |
| Hartweizennudeln.....     | 28 |
| Schwäbischer Spätzle..... | 61 |

## Dessert

### Creme

|  |    |
|--|----|
| Frischkäse-"Strudel" aus dem Glas..... | 16 |
| Gromack.....                           | 24 |
| Wine Curd.....                         | 65 |

### Eis/Parfait

|   |    |
|---|----|
| Cappuccino - Parfait.....                       | 8  |
| Honig-Parfait auf Rhabarber-Erdbeer-Ragout..... | 30 |

### Flambiertes

|  |    |
|--|----|
| Flambierte Pfirsiche an Vanilie-Eis..... | 15 |
|--|----|

### Kuchen

|  |    |
|--|----|
| Käseküchlein mit Erdbeeren.....            | 36 |
| Schokoladenbrownies aus dem "Fifteen"..... | 59 |
| Schokoladentarte aus dem "Fifteen".....    | 60 |

### Pudding

|  |    |
|--|----|
| Bread-and-Butter-Pudding mit Marmeladenglasur und Zimt-Orangen-Butter..... | 7  |
| Crème-brûlée.....  | 11 |
| Grießpudding.....  | 23 |
| Pralinen-Crème-brûlée mit Feigen und Orangen.....                          | 53 |

### Zu Wein und Bier

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Edelpilzkäse mit Birnenspalten..... | 12 |
|-------------------------------------|----|

## Dips

### Dips

|                         |    |
|-------------------------|----|
| AJAD Soße.....          | 6  |
| Hummus Grundrezept..... | 32 |
| NamJim Gai.....         | 47 |

### Dressing

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Zitronen-Oliven-Dressing..... | 67 |
|-------------------------------|----|

### Soßen

|                     |    |
|---------------------|----|
| Namjim Thour.....   | 48 |
| Pad Thai Soße.....  | 50 |
| Tamarindensoße..... | 64 |

## Drogerie

### Peelings

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Körperpeeling Grundrezept.....    | 40 |
| Körperpeeling Heilerde.....       | 41 |
| Körperpeeling Meersalz-Honig..... | 42 |

## Fleischsorten

### Fisch

### Gans

### Geflügel

|   |    |
|---|----|
| Gefüllte Fasanebrust mit Pistazien und Cassis-Sauce.....          | 18 |
| Gefülltes Huhn.....   | 20 |
| Geüllte Wachteln mit Buttercroutons, Majoran und Honigglasur..... | 21 |
| Putenschnitzel mit Thymiankrust & Zitronenmayonnaise.....         | 54 |
| Schoko-Huhn.....  | 58 |
| Wirsingroulade mit Hühnchenfüllung.....                           | 66 |

### Hähnchen

|   |    |
|---|----|
| Gefülltes Huhn.....                     | 20 |
| Schoko-Huhn.....                        | 58 |
| Wirsingroulade mit Hühnchenfüllung..... | 66 |

### Kalb

### Lamm

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Lamm mit Aprikosen.....    | 44 |
| Pochierter Lammrücken..... | 52 |

### Meeresfrüchte

|   |    |
|---|----|
| Hummer in Sahnesauce.....                               | 31 |
| Knusprige Jakobsmuscheln mit Mango-Orangen-Chutney..... | 39 |

### Pute

|   |    |
|---|----|
| Putenschnitzel mit Thymiankrust & Zitronenmayonnaise..... | 54 |
|---|----|

### Rind

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Rheinischer Sauerbraten..... | 55 |
|------------------------------|----|

### Schwein

### Wild

|  |    |
|--|----|
| Gefüllte Fasanebrust mit Pistazien und Cassis-Sauce.....                 | 18 |
| Geüllte Wachteln mit Buttercroutons, Majoran und Honigglasur.....        | 21 |
| In der Pfanne gebratener Hirschrücken mit Kartoffel-Sellerie-Gratin..... | 33 |
| Schoko-Huhn.....   | 58 |

## Getränke

### Cocktails

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Halloween-Cocktail..... | 26 |
| Kaffee-Cocktail.....    | 34 |

### Kaffees

|                        |    |
|------------------------|----|
| MS No. 1 Espresso..... | 46 |
|------------------------|----|

### Tees

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Chai Tee mit Zimt und Honig..... | 9 |
|----------------------------------|---|

|  |    |
|--|----|
| Gewürze  |    |
| Currypasten  |    |
| Gewürzmischungen   |    |
| Hauptspeise  |    |
| Braten   |    |
| Rheinischer Sauerbraten.....                                 | 55 |
| Pasta  |    |
| Pizza  |    |
| Tarte  |    |
| Herzhafte Käse-Kräuterquiche.....                            | 29 |
| Käse-Feigen-Quiche.....                                      | 35 |
| Regional   |    |
| Chinesisch   |    |
| Deutsch  |    |
| Rheinischer Sauerbraten.....                                 | 55 |
| Indisch  |    |
| Italiensch   |    |
| Orientalisch   |    |
| Falafel Grundrezept.....                                     | 14 |
| Gefülltes Huhn.....  | 20 |
| Lamm mit Aprikosen.....                                      | 44 |
| Pitabrot.....  | 51 |
| Schottisch   |    |
| Gromack.....   | 24 |
| Spanisch   |    |
| Tailändisch  |    |
| AJAD Soße.....   | 6  |
| Frühlingsrollen vegetarisch.....                             | 17 |
| NamJim Gai.....  | 47 |
| Namjim Thour.....  | 48 |
| Pad Thai Soße.....   | 50 |
| Tamarindensoße.....  | 64 |
| Salat  |    |
| kalte Salate   |    |
| Knackiger Salat von roher Roter Bete mit Feta und Birne..... | 38 |
| warme Salate   |    |
| Speisenart   |    |
| Buffet geeignet  |    |
| Fingerfood   |    |
| Frühlingsrollen vegetarisch.....                             | 17 |
| Vegetarisch  |    |
| Falafel Grundrezept.....                                     | 14 |
| Frühlingsrollen vegetarisch.....                             | 17 |
| Gefüllte Quark-Möhren-Schnecken.....                         | 19 |
| Grüne Spargel-Frittata mit Schmad-Dip.....                   | 25 |
| Herzhafte Käse-Kräuterquiche.....                            | 29 |
| Hummus Grundrezept.....                                      | 32 |
| Käse-Feigen-Quiche.....                                      | 35 |
| Käsespätzle.....   | 37 |
| Knackiger Salat von roher Roter Bete mit Feta und Birne..... | 38 |
| Suppe  |    |
| Brühe  |    |
| Cremesuppe   |    |
| Kürbissuppe mit Zimt und frischem Ingwer.....                | 43 |
| Riesling-Käsesuppe mit Blätterteig-Croutons.....             | 56 |

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Eintopf                          |    |
| Chili con Carne.....             | 10 |
| Thaiküche                        |    |
| Dips                             |    |
| AJAD Soße.....                   | 6  |
| NamJim Gai.....                  | 47 |
| Soßen                            |    |
| Namjim Thour.....                | 48 |
| Pad Thai Soße.....               | 50 |
| Tamarindensoße.....              | 64 |
| Vorspeisen                       |    |
| Frühlingsrollen vegetarisch..... | 17 |
| Vorspeise                        |    |
| Gebackenes                       |    |
| Frühlingsrollen vegetarisch..... | 17 |

# AJAD Soße

---

Quelle: Kati in the kitchen; Seite: 5  
Tags: Dips; Dips; Thaiändisch

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

0,75 Tasse Zucker  
0,5 Tasse Reissessig  
0,25 Tasse Wasser  
1 TL Salz  
50 g Gurke  
3 Stück Schalotten  
Chili  
Korianderblätter

- 1.** 1 bis 4 mischen und in einem Topf zum Kochen bringen, bis der Zucker sich auflöst.
- 2.** Die Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Soße dicker wird. Den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3.** Die restlichen Zutaten (5 bis 7) in die Soße geben, mit den Korianderblättern dekorieren und servieren.

# Bread-and-Butter-Pudding mit Marmeladenglasur und Zimt-Orangen-Butter

Quelle: Besser Kochen mit Jamie; Seite: 417; Veröffentlicht am: 2013; ISBN: 978-3-8310-1031-8

Tags: Pudding



## Für 6 Portionen

### Ansonsten

100 g weiche Butter  
1 Prise gemahlene Muskatnuss  
1 Prise gemahlener Zimt  
Abgeriebene Schale von 1 großen unbehandelten Orange  
8 Scheiben gutes Weizenbrot  
9 Bio-Eier  
140 g extrafeiner Zucker  
500 ml Vollmilch  
550 g Creme double  
1 Vanilleschote  
4 EL gute Orangenmarmelade mit feinen Schalenstreifen

- 1.** Dieser Pudding ist ein englischer Klassiker, den auf der Insel einfach jeder mag. Durch die Marmeladenglasur wird die Kruste schön knusprig, und die aromatisierte Butter sorgt mit ihrer erfrischenden, leicht bitteren Orangennote für einen kleinen Extra-Kick. Auch diesen Pudding darf man nicht übergaren, sonst büßt er den schönen Kontrast zwischen weichem Kern und knuspriger Kruste ein.
- 2.** Den Ofen auf 180 °C vorheizen und erst einmal die aromatisierte Butter zubereiten. Dazu die Butter mit der Muskatnuss, dem Zimt und der Orangenschale gründlich verrühren. Eine mittelgroße, flache Auflaufform mit ein wenig aromatisierter Butter einfetten.
- 3.** Die Brotscheiben mit der aromatisierten Butter bestreichen, dann jede Scheibe diagonal halbieren und in die Form füllen. Anschließend die Eier trennen: Sie benötigen alle 9 Eigelbe, aber nur 1 Eiweiß. In einer Schüssel die Eigelbe und das Eiweiß mit dem Zucker verschlagen.
- 4.** In einem Topf langsam die Milch, die Creme double und das Vanillemark mitsamt der Schote erhitzen. Die heiße Vanillemilch unter ständigem Rühren zur Eiermasse geben. Die Vanilleschote herausnehmen, die Mischung über die Brotscheiben gießen und mindestens 20 Minuten einweichen lassen.
- 5.** Die Form in ein tiefes Backblech stellen und dieses bis zur halben Höhe der Form mit kochend heißem Wasser füllen. In den Ofen schieben und etwa 45 Minuten im Wasserbad garen, bis der Pudding eben gestockt ist.
- 6.** Inzwischen in einem Topf die Orangenmarmelade erwärmen; die Form aus dem Ofen nehmen und das Brot damit bestreichen. Die Form zurück in den Ofen stellen und weitere 5-10 Minuten garen.
- 7.** Vor dem Servieren etwas abkühlen und fest werden lassen.

# Cappuccino - Parfait

---

Quelle: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)  
Tags: Eis/Parfait



## Für 6 Portionen

### Ansonsten

3 Eigelb  
70 g Zucker  
1 EL Kaffeepulver  
30 ml Likör  
1 Tasse Kaffee  
250 ml Sahne  
124 ml Sahne  
Kakaopulver

- 1.** Eigelb, Zucker, espressopulver, Likör und Espresso im Wasserbad dickschaumig aufschlagen. Dann entweder im Eiswasser kalt schlagen oder in die Kitchen-Aid füllen und dort unter Rühren kalt werden lassen. (Durch das Rühren erhält die Masse mehr Stand, zusätzlich erspare ich mir das Eiswasserbad). Die steife Sahne in 2 Portionen unterheben.
- 2.** Masse in kleine Espressotassen füllen oder Cappuccinotassen nur ca. halb füllen. (Bei Espressotassen reicht die Menge für ca. 10 Portiönchen). Gut durchfrieren lassen.
- 3.** 15 Min. vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, die halbsteife Sahne auf die Tassen geben und mit Kakaopulver bestäuben.



# Chai Tee mit Zimt und Honig

---

Quelle: Landfrisch; Seite: 101; Veröffentlicht am: 01/2015  
Tags: Tees



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

4 Stück schwarze Pfefferkörner  
1 Stück Zimtstange  
5 Stück Kardamomsamen  
2 Stück Gewürznelken  
1 Stück Sternanis  
2 TL schwarzer Tee  
200 ml Milch  
2 EL Honig  
Zimtpulver

- 1.** Die Pfefferkörner mit der Zimtstange, Kardamomsamen, Gewürznelken und dem Sternanis mit 500 ml Wasser zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten leise köcheln lassen.
- 2.** Anschließend von der Hitze nehmen, den schwarzen Tee zugeben und 3-5 Minuten ziehen lassen. Abseihen und in Gläser füllen.
- 3.** Die Milch erhitzen und auf die Gläser vertielen. Den Honig einrühren und mit Zimt bestäubt servieren.

# Chili con Carne

---

Quelle: eigene; Seite: 88

Tags: Eintopf

## Für 6 Portionen

### Ansonsten

5 EL Öl

1,2 kg gemischtes Hackfleisch

0,5 l Rindfleischbrühe

300 g Zwiebeln

1 Dose Tomatenmark

6 Knoblauchzehen

5 getrocknete Chilischoten

500 g Tomaten

2 Dose rote Bohnen

Salz, Pfeffer und Chilipulver

**1.** 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hack hineingeben und unter Rühren bräunen, bis es krümelig wird. Dann in einen großen Topf geben und die Brühe dazugießen.

**2.** In der Pfanne nun in dem restlichen Öl die geschälten und gewürfelten Zwiebeln glasig werden lassen. Das Tomatenmark zugeben, kurz mitschmoren, dann auch diese Masse in den Topf geben. Mit dem durchgepressten Knoblauch und den feingeschnittenen Chilischoten würzen.

**3.** Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, klein schneiden und ebenfalls in den Topf geben, alles etwa 45 Minuten leise kochen lassen, die Tomaten sollen dabei zerfallen.

**4.** Die Bohnen auf einem Sieb abtropfen lassen, in den Topf geben und kurz mit erhitzen. Das Chili con Carne nun mit Salz, Pfeffer und Chilipulver scharf abschmecken.

# Crème-brûlée

Quelle: Kochschule No. 1; Seite: 86; ISBN: 978-3-8338-0275-1  
Tags: Pudding



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

5 Eigelb  
5 EL Zucker  
1 Vanilleschote  
400 g Sahne  
1 Prise Zimt

1. Den Backofen auf 90 °C Umluft (110 °C Elektrohitze) vorheizen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker glatt verrühren. Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen; Vanilleschote und -mark mit der Sahne aufkochen und mit 1 Prise Zimt verfeinern. Eigelbmischung vorsichtig unterziehen. Die Masse durch ein feines Sieb in flache, ofenfeste Förmchen gießen - darauf achten, dass sich an der Oberfläche keine Bläschen bilden.
3. Die Förmchen auf das tiefe Ofenblech stellen; heißes Wasser auffüllen, so dass die Formen bis zur Hälfte im Wasser stehen, 1 Std. garen lassen. Die Crème aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen - sie ist perfekt, wenn sie eine puddingartige Konsistenz hat.
4. 1-2 TL raunen Zucker auf der abgekühlten Crème brûlée verteilen und mit einem Bunsenbrenner hellbraun karamellisieren.

# Edelpilzkäse mit Birnenspalten

---

Quelle: Das kleine Käse Kochbuch; Seite: 67; ISBN: 3-85491-163-7  
Tags: Zu Wein und Bier



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

300 g Edelpilzkäse

4 reife Birnen

etwas Zitronensaft

50 g Zucker

2 Nelken

0,5 Stangen Zimt

4 EL Holuner- oder Traubensaft

- 1.** Die Birnen schälen, halbieren, von den Rippen und Kernen befreien und in Spalten schneiden. In wenig Wasser unter Zugabe von etwas Traubensaft, Zucker sowie Gewürzen halbweich dünsten.
- 2.** Abkühlen lassen. Einige Spalten mit etwas Garflüssigkeit pürieren.
- 3.** Den Edelpilzkäse in Scheiben schneiden, mit den Birnenspalten, dem Birnenpüree und je 1 EL Holunder- oder Traubensaft auf vier Tellern anrichten.

# Eiernudeln

---

Quelle: eigene  
Tags: Sättigungsbeilage

## Für 2 Portionen

### Ansonsten

200 g Mehl  
2 Eier  
1 Prise Salz  
0,5 EL Öl  
0,5 EL Wasser

**1.** Alle Zutaten zu einem gatten Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

# Falafel Grundrezept

---

Quelle: Orient - Küche und Kultur; Seite: 38; Veröffentlicht am: 2011; ISBN: 978-3-7742-2790-3  
Tags: Orientalisch; Sättigungsbeilage; Vegetarisch

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

250 g Kichererbsen, getrocknet  
0,5 Bund Koriander  
1 Stück Zwiebel  
1 Stück Knoblauchzehe  
0,5 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
1 EL Zitronensaft  
1 Salz und Pfeffer  
1 Öl zum fritieren

- 1.** Die Kichererbsen waschen und 12 Stunden in reichlich Wasser einweichen. Die gelösten Hülsen abnehmen und die Erbsen abgießen.
- 2.** Koriander waschen und trocken tupfen. Blätter abzupfen und fein hacken. Zwiebel schälen und vierteln. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
- 3.** Die Kichererbsen mit Knoblauch, Koriander und Zwiebeln im Mixer pürieren oder durch den Fleischwolf drehen. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Zitronensaft würzen. Den Teig zu tischtennisgroßen Bällen formen.
- 4.** In eine Pfanne oder den Wok etwa 4 cm hoch Öl geben, erhitzen und die Falafel portionsweise darin 2-3 Min. bei starker Hitze goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

# Flammbierte Pfirsiche an Vanilie-Eis

---

Quelle: eigene  
Tags: Flammbiertes



## Für 2 Portionen

### Ansonsten

4 Pfirsichhälften  
0,5 Zitronen  
1 TL Akazienhonig  
200 ml Pfirsichsaft  
1 EL Butter  
5 cl Rum  
Vanilie-Eis

- 1.** Die Pfirsichhälften in der Butter in einer Pfanne anbraten, so dass die leicht gebräunt sind.
- 2.** Die Pfirsiche aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller auf die Seite stellen. Anschließend darin den Pfirsichsaft, den Zitronensaft und den Honig verrühren und aufkochen. Gegebenenfalls mit Zitronensaft oder Honig abschmecken.
- 3.** Den Rum auf den Pfirsichhälften verteilen, dabei die Soße leicht köcheln lassen. Nun den Rum anzünden und vollständig abbrennen lassen.
- 4.** Auf einem Teller das Eis anrichten und die Pfirsichhälften dazu legen. Zum Schluss das Ganze mit der Soße übergießen.

# Frischkäse-"Strudel" aus dem Glas

Quelle: Meine Familie und ich; Seite: 30; Veröffentlicht am: 11/2009  
Tags: Creme



**Für 6 Portionen, à 150 ml Inhalt**

## Für den Teig

100 g Löffelbiskuits  
60 g Butter

## Für die Creme

250 g Magerquark  
150 g Joghurt  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
100 g Zucker  
Saft 1 Zitrone  
4 Blatt weiße Gelatine

## Für die Sauce

200 g Schlagsahne  
300 g Cranberrys  
1 ml Zitronensaft

- 1.** Löffelbiskuits zerbröseln. Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Brösel zufügen und unter Schwenken der Pfanne goldbraun rösten. Beiseite stellen.
- 2.** Quark mit Joghurt, Frischkäse, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen, tropfnass in einem kleinen Topf bei kleiner Hitze auflösen. 2 EL von der Joghurt-Quark-Masse einrühren, dann die Masse in die übrige Joghurt-Quark-Masse rühren. Kalt stellen. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, Sahne steif schlagen und unter den Quark heben.
- 3.** Für die Sauce Cranberrys waschen und verlesen, mit 80 ml Wasser, Zucker und Zitronensaft 15 Minuten kochen. Etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb passieren.
- 4.** Käsemasse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und im Wechsel mit Bröseln und Cranberry-Sauce in Gläser füllen. Dabei das Glas ständig um seine eigene Achse drehen.



# Frühlingsrollen vegetarisch

---

Quelle: Kati in the kitchen; Seite: 9

Tags: Fingerfood; Gebackenes; Tailändisch; Vegetarisch; Vorspeisen

## Für 20 Portionen

### Für den Teig

20 Stück Frühlingsrollenblätter

1 Stück Eiweiß

1 l Palmenöl

### 10

4 EL Öl

1 Stück Korianderwurzel

10 Stück Knoblauchzehen

1 TL Pfeffer

50 g Tofu

50 g Judasohr, Holzohr, Baumohr

Pilze

1 Stück Zwiebel mittlere

50 g Karroten

50 g Mais

50 g Weißkohl

100 g Glasnudeln

5 Stück Frühlingszwiebeln

3 EL Zucker

1 EL Salz

- 1.** Korianderwurzel, Knoblauch und Pfeffer zu einer feinen Paste gemahlen.
- 2.** Öl in einem großen Wok erhitzen und Tofu kross braten.
- 3.** Alle Zutaten unter Rühren hinzufügen, mit Zucker und Salz abschmecken. Die Frühlingszwiebeln ganz zum Schluss unterheben.
- 4.** Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Auf die Blätter verteilen und diese mit dem Eiweiß verschließen.
- 5.** Im Palmöl frittieren, bis die Rollen gold-braun sind.

# Gefüllte Fasanenbrust mit Pistazien und Cassis-Sauce

Quelle: Kochschule No. 1; Seite: 173; ISBN: 978-3-8338-0275-1  
Tags: Geflügel; Wild



## Für 4 Portionen

### Für die Sauce

100 g Möhre  
100 g Knollensellerie  
100 g Zwiebel  
2 EL Pflanzenöl  
1 EL Tomatenmark  
200 ml roter Portwein  
6 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
2 Pimentkörner  
500 ml Geflügelbrühe  
50 ml Cassislikör  
1 EL Speisestärke  
1 Schuss Wasser  
Salz  
schwarzer Pfeffer

### Ansonsten

120 g Schweinenetz  
50 g Möhre  
50 g Knollensellerie  
2 küchenfertige Fasane  
Salz  
1 EL roter Portwein  
2 Zweige glatte Petersilie  
2 EL Pistazien  
1 Eiweiß  
100 g Sahne  
schwarzer Pfeffer  
1 Msp. gemahlenes  
Pastetengewürz  
3 EL Pflanzenöl

1. Das Schweinenetz in kaltes Wasser legen. Möhre und Sellerie waschen, putzen, schälen und fein würfeln. Die Fasane kalt abrausen, Brüste und Keulen abtrennen und häuten. 80 g Keulenfleisch klein würfeln, salzen, mit Portwein mischen und 20 Min. tiefkühlen. Keulen, Flügel und Knochen zerkleinern. Vorbereitete Mohren- und Selleriewürfel für ca. 1 Min. in kochendes Salzwasser geben; eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Pistazien grob hacken.
2. Für die Sauce sämtliches Gemüse küchenfertig vorbereiten und klein würfeln. 2 EL Pflanzenöl in einem Topf (24 cm Ø) erhitzen und die Fasanenstücke und -knochen darin in 5 Min. anbraten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und weitere 10 Min. bei mittlerer Hitze garen. Mit ca. 1/3 des Portweins ablöschen und vollständig einkochen lassen. Den Vorgang 2-mal wiederholen. Gewürze und Geflügelbrühe zufügen und ca. 30 Min. köcheln lassen.
3. Das kalte Keulenfleisch in der Küchenmaschine mit dem Eiweiß pürieren, die Sahne nach und nach dazugießen. Die Farce in einer Schüssel mit Möhren-Sellerie-Würfeln, Petersilie und Pistazien vermischen und mit Salz, Pfeffer und Pastetengewürz würzen. Backofen auf 120 °C Umluft (140 °C Elektrohitze) vorheizen.
4. Die Fasanenbrustfilets auslösen, quer einschneiden, mit 1/4 der Farce füllen und die "Tasche" zuklappen; mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinenetz gut ausdrücken, auf Küchenpapier ausbreiten und in 4 gleich große Stücke schneiden. In jedes eine Fasanenbrust einwickeln. Die Netzenden gut verschließen.
5. 3 EL Pflanzenöl erhitzen, die Fasanenbrüste bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten, wenden und noch 1 Min. braten. Im Ofen in ca. 18 Min. fertig garen. Die Sauce durch ein Sieb streichen. Den Cassislikör 3 Min. einreduzieren lassen. Mit der Sauce aufgießen und aufkochen lassen. Die Stärke mit wenig Wasser anrühren, dazugeben, einige Min. kochen lassen und würzen.
6. Die Fasanenbrust aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, aufschneiden. Die Fleischstücke mit der Sauce servieren.

# Gefüllte Quark-Möhren-Schnecken

Quelle: Lust auf Genuss; Seite: 68; Veröffentlicht am: 04/2013  
Tags: Vegetarisch



**Für 12 Portionen, Zutaten für ein Muffin-Blech mit 12 Mulden**

## Ansonsten

500 g Mehl  
Salz  
20 g Hefe  
200 EL Milch  
1 Ei  
100 g Butter  
200 g Möhren  
1 Bund Koriandergrün  
30 g Ingwer  
125 g Bergkäse  
250 g Quark  
2 Eigelb  
3 TL Currypulver  
Salz  
Cayennepfeffer

**1.** Mehl mit 1 gestr. TL Salz mischen. Hefe in die lauwarme Milch rühren. Hefemilch, Ei und weiche Butter zum Mehl geben. Alles in ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 35 Minuten gehen lassen.

**2.** Inzwischen Möhren schälen, fein raspeln. Koriander hacken. Ingwer schälen, reiben. Käse reiben. Möhren, Koriander, Ingwer, Käse, Quark, Eigelbe, Curry, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Backofen auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad) vorheizen.

**3.** Teig auf bemehlte Fläche auf ca. 50 x 20 cm ausrollen. Quarkmasse auf dem Teig verstreichen, rundum 1,5 cm Rand frei lassen. Teig einrollen und in 12 Scheiben (je ca. 4 cm breit) schneiden. Die Mulden des Muffin-Blechs mit Backpapier auslegen. Teigscheiben hineinsetzen, 10 Minuten ruhen lassen. Schnecken auf der mittleren Schiene in 15-20 Minuten goldbraun backen.

# Gefülltes Huhn

Quelle: Orient - Küche und Kultur; Seite: 100; Veröffentlicht am: 2011; ISBN: 978-3-7742-2790-3  
Tags: Geflügel; Hähnchen; Orientalisch



**Für 6 Portionen**

## Ansonsten

2 Eier  
200 g Hähnchenleber  
1 Bund glatte Petersilie  
200 g gehacktes Kalbfleisch  
50 g Bulgur  
1 EL gemahlener Sumak  
1 EL Pul Biber  
1 EL Za'atar  
1 ganzes ausgebeintes Hähnchen  
Salz, Pfeffer

**1.** Das Hähnchen entbeinen.

**2.** Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. In grobe Stücke schneiden. Die Hähnchenlebern in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie waschen, trockentupfen, von den Stielen befreien und hacken. Alles zusammen mit dem Hackfleisch, dem Bulgur, Sumak, Pul Biber und Za'atar in eine Schüssel geben und gut mischen. Alles salzen und pfeffern.



**3.** Mit der Mischung das Huhn bis in die ausgehöhlten Schenkel prall füllen und mit Küchengarn fest zunähen. In einen Bräter legen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. garen. Dabei das Huhn mehrmals vorsichtig wenden und mit dem Bratfett übergießen.



**4.** Das fertige Huhn auf einer Platte mit Pickles anrichten und beginnend an einem Schenkel in Scheiben schneiden.



**5.** Tipp: Die Füllung kann ruhig kräftiger gewürzt werden, denn während der Garzeit verlieren die Gewürze etwas an Wirkung.

# Geüllte Wachteln mit Buttercroutons, Majoran und Honigglasur

Quelle: Kochschule No. 1; Seite: 169; ISBN: 978-3-8338-0275-1  
Tags: Geflügel; Wild



## Für 4 Portionen

### Für die Sauce

80 g Möhre  
80 g Knollensellerie  
2 Schalotten  
2 Zweige Thymian  
3 EL Pflanzenöl  
1 EL Tomatenmark  
200 ml roter Portwein  
50 ml trockener Sherry  
350 ml Geflügelbrühe  
Salz und Pfeffer

### Außerdem

8 Stück Alufolie  
Küchengarn

### Ansonsten

8 Wachteln  
4 Scheiben Toastbrot  
100 g Shiitake-Pilze  
2 Zweige Majoran  
4 Zweige glatte Petersilie  
2 Schalotten  
100 g Butter  
8 TL Butter  
Salz und Pfeffer  
2 Eier  
Muskatnuss  
2 TL Honig  
2 TL helle Sojasauce

**1.** Die Wachteln innen und außen kalt abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Fleisch vom Rücken her am Stück ablösen (siehe Step 1). Das Toastbrot entrinden und klein würfeln. Die Stiele der Shiitake-Pilze entfernen, die Hüte klein würfeln. Majoran und Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln.

**2.** 80g Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin in ca. 2 Min. goldbraun braten; in eine Schüssel geben. Die restlichen 20 g Butter erhitzen, die Schalotten darin 3 Min. glasig andünsten, die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 2 Min. garen. Die Kräuter untermischen, die Masse zu den Brotwürfeln geben und auskühlen lassen. Die Eier verquirlen, unter die Brotmasse ziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

**3.** Für die Sauce die ausgelösten Knochen (Karkassen) zerkleinern. Möhren und Sellerie putzen, waschen und schälen; die Schalotten abziehen. Alles klein würfeln. Die Thymianzweige waschen und trockenschütteln.

**4.** Das Pflanzenöl in einem Topf (24cm Ø) erhitzen, die Knochen dazugeben, etwa 5 Min. kräftig braten. Gemüse und Tomatenmark dazugeben und 10 Min. bei mittlerer Hitze weiter garen. Mit ca. 1/3 des Portweins ablöschen und vollständig einkochen lassen. Diesen Vorgang 2-mal wiederholen, dann Sherry, Geflügelbrühe und Thymian dazugeben und ca. 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, sämig einkochen lassen und salzen und pfeffern. Den Ofen auf 170 °C Umluft (190 °C Elektrohitze) vorheizen.

**5.** Die Wachteln innen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brotmasse füllen, schließen und von außen salzen und pfeffern (siehe Step 2). jede Wachtel mit der Öffnung nach unten auf die gefettete, doppelt gelegte Alufolie legen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden, die Ränder der Folie hochschlagen. Im Ofen etwa 12 Min. garen. Die Temperatur auf 200 °C erhöhen und in etwa 18 Min. fertig garen. Honig und Sojasauce erwärmen, verrühren; die Wachteln beim Garen immer wieder damit bestreichen. Aus dem Ofen nehmen, aus der Alufolie heben und den Bratensaft zur Sauce geben. Die Wachteln längs halbieren.

# Glasierte rote Bete

---

Quelle: [www.daskochrezept.de](http://www.daskochrezept.de); Veröffentlicht am: 07/2013  
Tags: Gemüse



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

1 kg rote Beete  
50 g Butter  
1 EL Honig  
Salz und Pfeffer  
100 l Gemüsebrühe  
3 Schalotten  
3 EL Rotweinessig

- 1.** Rote Bete waschen und mit dem Sparschäler schälen. Schalotten schälen.
- 2.** Butter und Honig in einen Topf geben und schmelzen lassen. Schalottenwürfel darin glasig andünsten.
- 3.** Rote Bete halbieren, in Spalten schneiden und zu den Schalotten geben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Essig ablöschen. Etwas Gemüsebrühe angießen und mit Deckel 10-15 Minuten sanft dünsten.

# Grießpudding

---

Quelle: eigene  
Tags: Pudding

## Für 2 Portionen

### Ansonsten

0,5 l Milch  
1 Ei  
40 g Zucker  
0,5 Prise Salz  
63 g Grieß  
0,5 Pck. Vanillezucker

1. Alles außer dem Ei vermengen und kurz aufkochen.
2. Den Pudding etwas abkühlen lassen. Anschließend das Ei unterheben.

Quelle: eigene  
Tags: Creme; Schottisch

## Für 6 Portionen

### Ansonsten

500 ml Sahne  
3 EL Honig  
8 EL Haferflocken  
4 EL Whisky

- 1.** Die Haferflocken in einer Pfanne bei niedriger Hitze unter Rühren leicht anrösten und anschließend auskühlen lassen.
- 2.** Den Honig und den Single Malt Whisky miteinander verrühren. Die Sahne in einer Schüssel steif schlagen und in die Honig-Whisky-Mischung sowie zwei Esslöffel angeröstete Haferflocken unterheben.
- 3.** Creme in Desserschalen anrichten und servieren.



# Grüne Spargel-Frittata mit Schmad-Dip

Quelle: Lust auf Genuss; Seite: 66; Veröffentlicht am: 04/2013  
Tags: Vegetarisch



## Für 8 Portionen

### Ansonsten

750 g grüner Spargel  
1 Bund Lauchzwiebeln  
100 g Parmesan  
1 Bund Basilikum  
10 Eier  
100 g Schmand  
Salz, Pfeffer  
6 EL Olivenöl  
Kräuter zum Garnieren (z.B.  
Kresse, Basilikum, Portulak)  
1 rote Chilischote  
250 g Schmand  
8 EL süß-scharfe Chilisauce  
fein abgeriebene Schale und Saft  
von 1 Limette  
Salz

1. Backofen auf 220 Grad (Umluft: nicht geeignet) vorheizen
2. Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, holzige Enden abschneiden. Spargel in 3-4 cm große Stücke schneiden. Käse reiben. Basilikum in Streifen schneiden. Eier und Schmand verquirlen, mit Salz, Pfeffer würzen. Basilikum und Käse untermischen.
3. Öl in einer großen beschichteten ofenfesten Pfanne erhitzen, Spargel 4 Minuten unter Rühren anbraten. Lauchzwiebeln dazugeben, kurz mitbraten. Eiermasse über das Gemüse gießen, Frittata im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.
4. Chili hacken, mit Schmand, Chilisauce, Limettensaft sowie -schale verrühren, salzen. Frittata kalt oder warm mit Dip servieren. Evtl. mit Kräutern garnieren.

# Halloween-Cocktail

---

Quelle: eigene  
Tags: Cocktails

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

4 cl Sahne  
4 cl Pfirsich-Saft  
2 cl Grapefruit-Saft  
1 cl Curacao-Sirup  
1 cl Pfefferminz-Sirup  
Grenadine für Dekorand

# Hanseaten-Plätzchen (Namensplätzchen)

Quelle: Lust auf Genuss; Seite: 23; Veröffentlicht am: 04/2013  
Tags: Plätzchen



**Für 8 Portionen, große (8-10 cm)**

## Ansonsten

150 g kalte Butter  
80 g Puderzucker  
250 g Mehl  
1 Ei  
0,5 TL abger. Orangenschale  
200 g Puderzucker  
Zitronensaft  
rote Lebensmittelfarbe  
weiße Zuckerschrift  
200 g Johannisbeer- oder  
Apfelgelee

- 1.** 2-3 Tage vor der Einladung: Butter in Flöckchen mit Puderzucker, Mehl, Ei, Orangenschale und 4-5 EL Wasser mit den Händen verkneten. In Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
- 2.** Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen. 16 Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Ofen 8 - 10 Minuten backen.
- 3.** Puderzucker mit Zitronensaft zum dickflüssigen Guss verrühren. Die Hälfte davon mit Lebensmittelfarbe rosa färben. 8 Plätzchen zur Hälfte mit weißem, die zweite Hälfte mit rotem Guss bestreichen. Trocknen lassen.
- 4.** Auf den rosa Guss die Namen der Gäste mit Zuckerschrift schreiben. Gelee erwärmen, je 2-3 TL Gelee auf die unglasierten Plätzchen geben. Jeweils ein glasiertes Plätzchen (Guss nach oben) draufsetzen. Alle Plätzchen zwischen Pergamentpapier in einer Keksdose trocken aufbewahren.
- 5.** Zum Servieren: Jedem Gast ein Namensplätzchen auf den Teller legen.

# Hartweizennudeln

---

Quelle: eigene  
Tags: Sättigungsbeilage

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

7 Eigelb  
2 ganze Eier  
400 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß

**1.** Alle Zutaten zu einem gatten Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen.

# Herzhafte Käse-Kräuterquiche

Quelle: Das kleine Käse Kochbuch; Seite: 63; ISBN: 3-85491-163-7  
Tags: Tarte; Vegetarisch



## Für 4 Portionen

### Für den Teig

120 g abgetropfter Quark  
1 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
150 g Mehl  
1 TL Backpulver

### Für den Belag

500 g Weißkohl  
2 Zwiebeln  
2 säuerliche Äpfel  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Zucker  
40 g Butter  
Paprikapulver, Salz und Pfeffer  
etwas Essig  
200 g Emmentaler  
3 Eier  
200 g saure Sahne

**1.** Für den Teig den Quark mit Eigelb, Gewürzen sowie Öl verrühren und die restlichen Zutaten unterkneten. In Folie eingewickelt, ca. 30 Minuten ruhen lassen

**2.** Für die Füllung den Kohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und quer in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Äpfel ebenfalls schälen, achtern und vom Kerngehäuse befreien. Den Zucker in einem weiteren Topf goldgelb karamelisieren, die Butter hinzufügen. Den Kohl, die Zwiebeln und den gepressten Knoblauch darin andünsten. Dabei mehrfach gut durchrühren. Kräftig würzen, die Äpfel dazugeben und ca. 20 Minuten weitergaren. Zuletzt mit Essig und Petersilie abrunden. Auskühlen lassen.

**3.** Den Teig ausrollen, in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben, dabei einen Rand von ca. 3 cm hochziehen. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 180-200 °C vorheizen. Den Käse in 1x1 cm große Würfel schneiden, die Eier mit saurer Sahne verquirlen und alles mit dem Kraut mischen. Die Füllung in die Form geben und diese sofort in den heißen Backofen stellen. Im unteren Backofendrittel in 40-50 Minuten goldbraun backen. Die Quiche lauwarm servieren.

# Honig-Parfait auf Rhabarber-Erdbeer-Ragout

Quelle: [www.fegro-selgros.de](http://www.fegro-selgros.de); Veröffentlicht am: 03/2013  
Tags: Eis/Parfait



## Für 10 Portionen

### Für das Ragout

375 g Zucker  
370 ml Wasser  
Mark einer Vanilleschote  
6 Stangen Rhabarber  
500 g Erdbeeren

### Für das Parfait

10 Eigelbe  
5 Eiweiß  
150 g Zucker  
200 g Honig  
3 cl Cointreau  
600 ml Sahne

- 1.** Für das Parfait verrühren Sie die Eigelbe mit Honig und Cointreau über einem heißen Wasserbad cremig. Danach die Rührschüssel in kaltes Wasser stellen und rühren bis die Masse kalt ist.
- 2.** Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Die Sahne schlagen und unter die Masse rühren, anschließend den Eischnee. Füllen Sie die Masse in kleine, mit Frischhaltefolie ausgeschlagene, Formen und frieren sie diese für mindestens 12 Stunden ein.
- 3.** Aus den Erdbeeren, dem Rhabarber, Zucker, Wasser und dem Vanillemark ein Ragout kochen.
- 4.** Das Parfait auf einen Teller stürzen und mit dem Ragout kreisförmig garnieren.
- 5.** Dazu passen auch frische Minzblättchen oder Zitronenmelisse.

# Hummer in Sahnesauce

---

Quelle: eigene  
Tags: Meeresfrüchte

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

2 Hummer  
2 Schalotten  
4 EL Madeira oder Sherry  
200 ml Sahne  
2 Eigelb  
60 g Butter  
1 EL Mehl  
Salz und Cayennepfeffer

- 1.** Eine edle Speise. Mit diesem Gericht können Sie nicht nur sich selbst verwöhnen, damit erreichen Sie "fast alles". Niemand wird diesem Geschmack widerstehen. Es wird eine Explosion der Sinne entfacht. Nicht nur der Geschmack kommt auf seine Kosten, auch der Geruch und die Optik. Lassen Sie es sich schmecken. Aber vor dem Vergnügen steht die Arbeit.
- 2.** Tiefgefrorenen Hummer zuerst auftauen. Viel Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den ersten Hummer mit dem Kopf zuerst hinein geben und etwa 15 Min. leicht kochen lassen, dann herausheben. Verfahren Sie genauso mit dem zweiten Hummer.
- 3.** Zubereitung der Hummer: Den Hummer mit der linken Hand am Brustpanzer festhalten und die Scheren nacheinander mit drehender Bewegung vom Rumpf trennen. Den Hummer in beide Hände nehmen und den Schwanz nach oben und unten biegen, bis er abbricht.
- 4.** Mit beiden Daumen das Fleisch aus dem Hummerschwanz herausbrechen. Den dunklen Darm entfernen. Mit dem zweiten Hummer genauso verfahren.
- 5.** Dann jeweils von den Scheren die kleinere untere Scherenzange samt Knorpelblatt weg biegen. Das untere Glied abdrehen. Dieses Gelenk auseinander ziehen und das Fleisch entnehmen. Das große Scherenglied längs hochkant auf die Arbeitsfläche legen, mit einem Messer auf das dicke Ende schlagen, so dass ein Sprung entsteht. Dann das Fleisch vorsichtig aus der Schere ziehen.
- 6.** Das Hummerfleisch können Sie ganz lassen oder in Würfeln schneiden. Wir würden Ihnen jedoch empfehlen es ganz zu lassen.
- 7.** Sauce: Die Schalotten säubern, schälen und sehr fein würfeln. Butter in einem breiten Topf bei schwacher Hitze schmelzen und die Schalotten darin goldgelb werden lassen. Das Mehl dazustreuen, leicht anschwitzen, nach und nach unter ständigem Rühren Madeira oder Sherry und die Sahne in den Topf gießen. Unter Rühren ca. 4 Min. leicht kochen lassen.
- 8.** Etwas Sauce in eine Tasse umfüllen, Eigelbe dazugeben, beides verquirlen. Die Mischung zurück in den Topf gießen, das Hummerfleisch hinein geben und alles noch einige Minute erhitzen bis die Sauce fester wird - ACHTUNG: Die Sauce darf nicht mehr kochen! Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
- 9.** Dazu passen am besten Reis oder Bandnudeln.

# Hummus Grundrezept

---

Quelle: Orient - Küche und Kultur; Seite: 28; Veröffentlicht am: 2011; ISBN: 978-3-7742-2790-3

Tags: Dips; Vegetarisch

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

250 g Kicherbsen, getrocknet

1 Stück Zwiebel

3 Stück Knoblauchzehen

1 EL Öl

50 g Tahinapaste

2 EL Joghurt

3 EL Zitronensaft

1 Salz

**1.** Die Kichererbsen gut waschen, mit reichlich Wasser bedecken und über Nacht stehen lassen. Die Kichererbsen unter Wasser mit den Händen leicht gegeneinander reiben, so lösen sich die Schalen. Die Schalen, die dann oben auf dem Wasser schwimmen, abnehmen. Das Einweichwasser abgießen und aufbewahren.

**2.** Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein hacken. In einem tiefen Topf das Öl erhitzen und beides darin glasig dünsten. Die Kichererbsen dazugeben und mit dem Einweichwasser gut bedecken. Kurz aufkochen und bei schwacher Hitze 2 Stunden köcheln lassen.

**3.** Die Kichererbsen durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit beiseite stellen. Die Kichererbsen fein pürieren. Tahinapaste, Joghurt und 2 EL Zitronensaft darunter mischen und mit Salz abschmecken. Eventuell noch etwas Zitronensaft dazugeben. Ist das Püree zu fest, noch Kochflüssigkeit hinzufügen.

**4.** Hummus auf Teller verteilen und mit einem Esslöffel in die Mitte eine Vertiefung für die Garnitur formen.



# In der Pfanne gebratener Hirschrücken mit Kartoffel-Sellerie-Gratin

Quelle: Besser Kochen mit Jamie; Veröffentlicht am: 2013; ISBN: 978-3-8310-1031-8  
Tags: Wild



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

50 g Butter, zerlassen,  
plus  
25 g Butter  
1 kg Kartoffeln  
1 kleiner Knollensellerie  
Meersalz und frisch  
gemahlener schwarzer Pfeffer  
500 g Sahne  
1 Knoblauchzehe  
0,5 Bund frischer Salbei  
100 g Parmesan  
10 Wacholderbeeren  
3 Zweige frischer Rosmarin  
1 kg ausgelöster Hirschrücken am  
Stück  
Olivenöl  
1 Knoblauchknolle  
125 l guter Rotwein

- 1.** Hirsch hat ein wunderbar mageres dunkles Fleisch. Sie können den Sellerie auch gegen Pastinaken, Topinambur oder Fenchel austauschen, nur das Mengenverhältnis zu den Kartoffeln sollte gleich bleiben.
- 2.** Den Ofen auf 180 °C vorheizen und eine große, flache Auflaufform ausbutteren. Kartoffeln und Sellerie in etwa 5mm dünne Scheiben schneiden und in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken. Salzen und zum Kochen bringen.
- 3.** Das Gemüse 5 Minuten garen, in einen Durchschlag gießen und die Restfeuchtigkeit 1 Minute verdampfen lassen. Zurück in den Topf geben und mit der Sahne, dem gehackten Knoblauch und Salbei, der Hälfte des Parmesans und einer großzügigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die Mischung gleichmäßig in der Auflaufform verteilen und auch etwaige Reste im Topf darüber gießen. Die Form mit Alufolie fest verschließen, im vorgeheizten Ofen in 35-40 Minuten goldbraun backen.
- 4.** Wacholderbeeren und Rosmarin hacken, je eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und auf einem Brett verteilen. Den Hirschrücken rundherum mit Olivenöl einreiben, dann von allen Seiten in der Gewürzmischung wenden und diese gut andrücken. Eine große ofenfeste Pfanne auf großer Stufe erhitzen und einen Schuss Olivenöl hinein geben. Das Fleisch darin einige Minuten rundherum scharf anbraten, dann die Pfanne vom Herd nehmen. Die Knoblauchknolle und Gewürzreste vom Brett mit in die Pfanne geben und durch behutsames Rütteln verteilen. Die Pfanne in den Ofen schieben und das Fleisch nach gewünschtem Gargrad fertig braten - "medium" dauert etwa 8 Minuten.
- 5.** Wenn das Gemüse fast fertig ist, die Alufolie abnehmen, das Gratin mit dem restlichen Parmesan bestreuen und unbedeckt weitere 10-15 Minuten im Ofen überbacken, bis es goldbraun ist und Blasen wirft.
- 6.** Den Hirschrücken aus dem Ofen nehmen und auf einer Platte lose mit Alufolie bedeckt kurz ruhen lassen. Das Fett in der Pfanne weggießen. Den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken (die Schalen entfernen) und mit den Kräutern in der Pfanne vermischen. Die Pfanne auf dem Herd mit dem Rotwein ablöschen und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Die Butter hineingeben und den leckeren Bratensatz vom Pfannenboden rühren. Sobald die Sauce glatt ist, vom Herd nehmen, abschmecken und ein letztes Butterstückchen einrühren. Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gratin auf Tellern anrichten. Austretenden Fleischsaft in die Sauce rühren, diese durch ein Sieb passieren und über das Fleisch geben. Mit 1 Rosmarinzweig garnieren und servieren.

# Kaffee-Cocktail

---

Quelle: eigene  
Tags: Cocktails

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

10 cl Kaffee

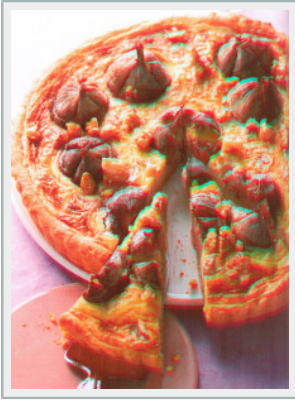
4 cl Sahne

2 cl Banane-Sirup

1 cl Mandel-Sirup

# Käse-Feigen-Quiche

Quelle: Lust auf Genuss; Seite: 68; Veröffentlicht am: 04/2013  
Tags: Tarte; Vegetarisch



**Für 12 Portionen, Durchmesser  
24 cm**

## Ansonsten

120 g Magerquark  
3 EL Öl und Fett  
3 EL Milch  
4 Eier  
Salz  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
10 Feigen  
150 g Gorgonzola  
150 g Frischkäse  
Pfeffer  
3 EL Walnuskerne

- 1.** Quark mit Öl, Milch, 1 Ei und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mit der Quarkmasse verkneten. Teig zur Kugel formen, bei Zimmertemperatur zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.
- 2.** Feigen abbrausen, evtl. den Stiel abschneiden. Feigen kreuzweise bis zur Hälfte einschneiden. Gorgonzola würfeln, mit Frischkäse, Pfeffer, Salz, übrigen 3 Eiern pürieren. Ofen auf 190 Grad (Umluft: 170 Grad) vorheizen.
- 3.** Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, in die gefettete Form legen. Teigrand hochziehen. Feigen und Käsecreme auf dem Teig verteilen, mit Nüssen bestreuen. Quiche im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten abdecken (Alufolie oder dreifache Lage von Küchenpapier).

# Käseküchlein mit Erdbeeren

Quelle: [www.fegro-selgros.de](http://www.fegro-selgros.de); Veröffentlicht am: 03/2013  
Tags: Kuchen; Torten



## Für 10 Portionen

### Ansonsten

200 g Erdbeeren  
2 Vanilleschoten  
250 g Zucker  
4 EL Speisestärke  
1 Ei  
1 kg Frischkäse  
500 g Amarettini  
200 g Butter

- 1.** Die Amarettini zerbröseln und mit der weichen Butter zu einem Teig kneten. Backringe auf ein Blech mit Backpapier stellen und den Boden mit dem Teig füllen und andrücken.
- 2.** Zucker, Stärke und Frischkäse cremig rühren und das Ei dazu geben. In die Förmchen füllen und ca. 25 Min. bei 170 °C backen. Danach auskühlen lassen.
- 3.** Die Erdbeeren halbieren. Mit 100 ml Läuterzucker und dem Mark der Vanilleschoten einkochen und auskühlen lassen.
- 4.** Die Erdbeersoße als letzte Schicht in die Backringe füllen und diese dann vorsichtig entfernen.

# Käsespätzle

---

Quelle: eigene  
Tags: Vegetarisch

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

1 kg frische Spätzle  
400 ml Sahne  
200 g geriebener Käse  
1 Zwiebel  
Salz und Pfeffer  
Butter

- 1.** Spätzle in etwas Butter gold-braun anbraten und bei Seite stellen.
- 2.** Die gewürfelte Zwiebel in etwas Butter glasig anbraten. Mit der Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen lassen, dann die Hälfte vom Käse dazu geben und gut durchrühren.
- 3.** Die Spätzle unterheben. Den Rest vom Käse unterrühren und kurz anbraten. Fertig zum Servieren.

# Knackiger Salat von roher Roter Bete mit Feta und Birne

---

Quelle: Besser Kochen mit Jamie; Seite: 36; Veröffentlicht am: 2013; ISBN: 978-3-8310-1031-8

Tags: kalte Salate; Vegetarisch

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

4 Stück mittlere Rote Beten  
3 Stück reife Birnen  
1 Stück Zitronen-Olivenöl-Dressing  
1 Meersalz und gemahlender schwarzer Pfeffer  
200 g Feta  
1 Bund Minze

### 1. Die Rote Beten und die Birnen waschen und schälen.

Anschließend in streichholzfeine Stifte schneiden. Die Stifte vermischen und mit etwas von dem Zitronen-Olivenöl-Dressing anmachen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann probieren, ob das Ganze schon rund schmeckt. Es könnte sein, dass noch etwas Zitronensaft fehlt, um die Süße der Birne und Roten Beten auszugleichen.

**2.** Den Salat auf vier Tellern verteilen - man könnte ihn ebenso auf eine große Platte geben - und den weichen, weißen Feta darüberbröckeln. Zum Schluss die kleinen Minzeblätter und, wenn Sie wollen, die Sonnenblumenkerne über den Salat streuen.

# Knusprige Jakobsmuscheln mit Mango-Orangen-Chutney

Quelle: Kochschule No. 1; Seite: 111; ISBN: 978-3-8338-0275-1  
Tags: Meeresfrüchte



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

50 g Zwiebeln  
2 Orangen  
1 EL Pflanzenöl  
1 TL brauner Zucker  
1 Msp. gelbe Currypaste  
100 ml Orangensaft  
1 Prise grobes Meersalz  
250 g saure Sahne  
2 EL Milch  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 Prise Zucker  
360 g Romanasalat-Herzen  
12 Jakobsmuscheln ohne Rogen  
4 EL japanisches Paniermehl  
2 EL Pflanzenöl

1. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Orangen mit einem scharfen Messer so großzügig schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die einzelnen Segmente aus den Trennhäuten herauslösen. Dann die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern abschneiden und klein würfeln.
2. Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf (18 cm Ø) erhitzen und die Zwiebeln darin 3 Min. glasig dünsten; den braunen Zucker darüber streuen, die Currypaste einrühren und mit Orangensaft ablöschen.
3. Die Mangowürfel dazugeben, mit Meersalz würzen und 3 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Orangenfilets zufügen, nochmals aufkochen und das Chutney vom Herd nehmen (siehe Steps).
4. Saure Sahne und Milch glatt verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Romanasalat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
5. Die Jakobsmuscheln von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in Paniermehl wenden und dabei die Brösel gut andrücken.
6. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Jakobsmuscheln hineinlegen und bei geringer Hitze von beiden Seiten insgesamt in ca. 8 Min. goldbraun braten.
7. Den Salat mit dem Dressing anmachen. Die Jakobsmuscheln sofort anrichten und mit dem Mango-Orangen-Chutney und dem Romanasalat servieren.
8. KOCHSCHULEN-KNOW-HOW PANADE: Durch das japanische Paniermehl werden die Jakobsmuscheln besonders knusprig, japanisches Paniermehl ist grober in der Körnung und im Gegensatz zu dem bei uns gebräuchlichen ganz weiß.

# Körperpeeling Grundrezept

---

Quelle: peeling-selber-machen.de; Veröffentlicht am: 07/2013  
Tags: Peelings

## Für 2 Portionen

### Ansonsten

2 Tasse grobes Meersalz  
einige Tropfen Öl  
etwas Milch

**1.** Vermengen Sie die gut miteinander und massieren Sie die Masse gleichmäßig auf dem Körper. Dannach lauwarm abduschen.



# Körperpeeling Heilerde

---

Quelle: peeling-selber-machen.de; Veröffentlicht am: 07/2013

Tags: Peelings

## Für 2 Portionen

### Ansonsten

2 Tasse Heilerde  
wahlweise Wasser, Kamillentee  
oder Blütenwasser

- 1.** Vermischen Sie die Zutaten gründlich und verreiben Sie die Masse großzügig auf dem Körper. Warten Sie mit dem Abspülen ruhig 10 bis 15 Minuten, damit die Heilerde ihre Wirkung nicht verfehlt.

# Körperpeeling Meersalz-Honig

---

Quelle: peeling-selber-machen.de; Veröffentlicht am: 07/2013

Tags: Peelings

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

1 grobes Meersalz  
wahlweise etwas Wasser oder  
Milch  
2 EL Honig

- 1.** Vermengen Sie die gut miteinander und massieren Sie die Masse gleichmäßig auf dem Körper. Dannach lauwarm abduschen.
- 2.** Honig wirkt auf die Haut enorm beruhigend und lindernd. Es ist übrigens besser, sämtliche Mischungen ganz aufzubrauchen anstatt aufzubewahren.

# Kürbissuppe mit Zimt und frischem Ingwer

Quelle: Kochschule No. 1; Seite: 96; ISBN: 978-3-8338-0275-1  
Tags: Cremesuppe



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

800 g Muskatkürbis  
2 EL Butter  
Salz  
100 g Zwiebel  
400 ml ungesüßte Kokosmilch  
400 ml Gemüsebrühe  
4 EL Kürbiskerne  
2 Scheiben frischer Ingwer  
1 Msp. Zimt  
1 Msp. Cayennepfeffer  
1 Zweige Thaibasilikum  
schwarzer Pfeffer

1. Den Backofen auf 200 °C Umluft (220 °C Elektrohitze) vorheizen.
2. Den Kürbis entkernen, schälen und das Kürbisfleisch in etwa 2cm große Würfel schneiden. In eine ofenfeste Form geben, mit 1 EL Butterflocken belegen, mit 100 ml Wasser übergießen und leicht salzen. Die Kürbiswürfel im Backofen in etwa 30 Min. weich garen.
3. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
4. Die restliche Butter in einem großen Topf (24 cm Ø) erhitzen und die Zwiebeln darin 3 Min. glasig dünsten. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen und etwa 10 Min. offen bei geringer Hitze köcheln lassen.
5. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze rösten.
6. Den Ingwer schälen, fein würfeln und zusammen mit dem weichen Kürbis zur Kokosmilch geben; 10 Min. köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Cayennepfeffer abschmecken.
7. Das Thaibasilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter in grobe Stücke zupfen; in die heiße Kürbissuppe einrühren. Die Suppe in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit Kürbiskernen bestreuen und servieren.

# Lamm mit Aprikosen

---

Quelle: Orient - Küche und Kultur; Seite: 93; Veröffentlicht am: 2011; ISBN: 978-3-7742-2790-3

Tags: Lamm; Orientalisch

## Für 4 Portionen

### Ansonsten

- 1 TL Zimtpulver
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 2 TL Chilipulver
- 600 g Lammschulter (mager)
- 200 g getrocknete Aprikosen
- 2 Stück Zwiebeln
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 2 Stück Lorbeerblätter
- 1 Stück Limette
- 1 Salz und Pfeffer

- 1.** Zimt, Kreuzkümmel und Chilipulver mischen. Das Fleisch würfeln, in den Gewürzen wälzen und 30 Min. kühl stellen. Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen und 30 Min. quellen lassen.
- 2.** Die Hälfte der Aprikosen aus dem Wasser nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Quellwasser auf 600 ml auffüllen. Die Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen. Beides zu den Aprikosen im Wasser geben und im Mixer pürieren.
- 3.** In einer schweren Pfanne Öl und Butter erhitzen und die gewürzten Fleischstücke scharf anbraten. Dabei gut umrühren und die Gewürze, die auf dem Teller geblieben sind, auch dazugeben. Die Hitze reduzieren und die Aprikosenpaste, die restlichen ganzen Aprikosen und die Lorbeerblätter hineinrühren. Die Limetten waschen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Das Ragout zudecken und 15 bis 30 Min. köcheln lassen. Die Garzeit hängt ab von der gewünschten Konsistenz des Fleisches. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Mousse au Chocolat Birnen-Torte

Quelle: Das besondere Backbuch; Seite: 38; ISBN: 3-89736-006-3  
Tags: Torten



**Für 12 Portionen, Durchmesser 26 cm**

## Für den Teig

3 Eigelb  
3 EL heißes Wasser  
80 g Puderzucker  
3 Eiweiß  
1 Prise Salz  
50 g Weizemehl  
50 g Speisestärke  
1 Msp. Backpulver

## Für die Creme

1 Dose Williams-Birnen  
1 Pck. Tortenguss  
250 ml Birnensaft  
Zucker  
1 Btl. Rum-back

## Für den Belag

250 g Halbbitter-Kuvertüre  
4 Eigelb  
60 g Puderzucker  
200 kg Sahne  
4 Eiweiß  
1 Btl. Rum-back  
1 Pck. Schoko Dekor Blätter  
1 Pck. Raspelschokolade

1. Eigelb mit heißem Wasser schaumig schlagen. Puderzucker nach und nach unter die Eigelbmasse heben. Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Milch, Speisestärke und Backpulver auf die Eiermasse sieben und mit dem Schneebesen unterheben.
2. Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und im auf 180 - 200 °C vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Tortengitter auskühlen lassen.
3. Birnen abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und fächerförmig auf den abgekühlten Tortenboden legen. Aus 1/4 l Birnensaft nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten, mit Rumback abschmecken. Über die Birnen gießen und abkühlen lassen.
4. Kuvertüre in kleine Stücke brechen und nach Packungsanleitung schmelzen.
5. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die Kuvertüre etwas abkühlen lassen und nach und nach mit einem Schneebesen unter die Eigelbmasse rühren. Sahne steif schlagen, mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Schokoladenmasse heben.
6. Gleichmäßig auf den Birnen verteilen. Den Tortenrand ebenfalls mit Creme bestreichen. Mit Schoko Dekor Blättern und Raspelschokolade dekorieren.

# MS No. 1 Espresso

---

Quelle: eigene; Seite: 0  
Tags: Kaffees

**Für 0 Portionen**

**1.** alles mischen und rösten

## Ansonsten

10 % Camerun  
10 % Uganda  
10 % Togo  
10 % Vietnam R  
10 % Indien P.  
15 % Brasilien  
15 % Kolumbien  
20 % Uganda B

# NamJim Gai

---

Quelle: Kati in the kitchen; Seite: 4  
Tags: Dips; Dips; Tailändisch

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

0,75 Tasse Zucker  
0,5 Tasse Reissessig  
0,25 Tasse Wasser  
1 TL Salz  
1 Stück Chili  
7 Glas Knoblauch  
1 Stück Korianderwurzel

- 1.** 1 bis 4 in einem Topf vermischen und bei mittlerer Hitze erhitzen bis sich der Zucker auflöst
- 2.** 5 bis 7 in einem Mörser zermahlen und in die Soße geben. Kochen Sie diese, bis sie eindickt.

# Namjim Thour

---

Quelle: Kati in the kitchen; Seite: 6  
Tags: Soßen; Soßen; Tailändisch

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

0,5 Tasse Zucker  
0,5 Tasse Reisessig  
0,25 Tasse Wasser  
1 TL Salz  
1 Stück Chili  
Erdnüsse  
Korianderblätter

- 1.** 1 bis 4 vermischen und in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen, bis sich der Zucker auflöst. Die Soße köcheln, bis sie sich eindickt.
- 2.** Die Chilischote fein schneiden oder zermahlen.
- 3.** Die gehackten Erdnüsse in die Soße geben. Mit den Korianderblättern garnieren und servieren.



# New York Cheesecake

Quelle: Lust auf Genuss; Seite: 22; Veröffentlicht am: 04/2013  
Tags: Torten



**Für 12 Portionen, Durchmesser  
26 cm**

## Ansonsten

200 g Butterkekse  
100 g Butter  
800 g Frischkäse  
4 Eier  
190 g Zucker  
3 EL Speisestärke  
3 EL Zitronensaft  
200 g Schmand  
Erdbeeren zum Garnieren

- 1.** Backofen auf 170 Grad (Umluft: 150 Grad) vorheizen. Kekse fein zerbröseln. Butter zerlassen und mit den Bröseln mischen. Die Masse in die am Boden mit Backpapier ausgelegte Form verteilen und im Ofen ca. 10 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.
- 2.** Frischkäse, Eier, 150 g Zucker, Stärke und Zitronensaft verrühren, auf den Keksboden streichen. Form von unten mit Alufolie einwickeln, in ein tiefes Backblech setzen. Kochend heißes Wasser ca. 2 cm hoch in das Blech gießen, Cheesecake im Ofen ca. 45 Minuten backen.
- 3.** Schmand und übrigen Zucker (40 g) verrühren, auf dem Kuchen verteilen. Kuchen weitere 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Rand mit einem dünnen Messer von der Form lösen. Cheesecake in der Form 2 Stunden abkühlen lassen, dann über Nacht in den Kühlschrank stellen. Aus der Form lösen. Evtl. mit Erdbeeren garnieren und servieren.

# Pad Thai Soße

---

Quelle: Kati in the kitchen; Seite: 7  
Tags: Soßen; Soßen; Tailändisch

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

0,5 Tasse Tamarindensaft  
0,75 Tasse Palmenzucker  
1 TL Salz  
0,5 Tasse Wasser  
2 EL Chilisoße süß  
1 Stück eingelegter Knoblauch  
1 Stück Chili  
5 Stück Thai Knoblauch

- 1.** 1 bis 5 vermischen und in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.
- 2.** 6 bis 8 zermahlen und mit der Soße zusammen aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und kalt servieren.

# Pitabrot

Quelle: Orient - Küche und Kultur; Seite: 21; Veröffentlicht am: 2011; ISBN: 978-3-7742-2790-3

Tags: Brot; Orientalisch

## Für 10 Portionen

### Ansonsten

- 1 kg Mehl
- 2 Pck. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 4 EL Öl, neutral
- 1 Mehl zum Arbeiten

**1.** Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefe, Salz und Zucker mischen. Das Öl und etwa 500 ml lauwarmes Wasser dazurühren und alles zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas lauwarmes Wasser dazugeben, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen

**2.** Den Backofen auf 250 °C vorheizen. 2 Backbleche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 10 gleich große Stücke teilen und diese zu Fladen von etwa 12 cm Durchmesser formen. Die Fladen auf die Backbleche setzen und im Backofen (unten, Umluft 220 °C) 10 Min. backen, bis sich die Pitas aufgeplustert haben. Dann auf der mittleren Schiene in weiteren 10 Min. goldbraun backen.

# Pochierter Lammrücken

Quelle: [www.fegro-selgros.de](http://www.fegro-selgros.de); Veröffentlicht am: 03/2013  
Tags: Lamm



## Für 10 Portionen

### Ansonsten

1,5 kg Lammrücken  
5 Zweige Rosmarin & Thymian  
Olivenöl  
Pfeffer & Salz  
3 Glas Lammfond  
5 Karotten  
5 Zucchini  
2 Stangen Staudensellerie  
5 Kartoffeln  
5 Tomaten  
5 EL schwarze Oliven  
10 Antipasti-Tomaten

- 1.** Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und ca. 4 Min. im Salzwasser blanchieren. Geben Sie es dann in den heißen Fond und anschließend auch die gehäuteten Tomatenviertel und die Oliven dazu.
- 2.** Den Lammrücken kurz in heißem Olivenöl ringsherum anbraten. Danach etwas würzen und mit dem Rosmarin und Thymian in einem Kochbeutel vakuumieren. Anschließend wird er ca. 12 Min. im 75 bis 80° C heißen Wasser pochiert. Wer keinen Vakuumierer hat, kann den Lammrücken auch so im heißen Fond garen lassen.
- 3.** Anschließend wird der Lammrücken schön aufgeschnitten und mit dem Gemüse und etwas Fond in einem tiefen Teller angerichtet.

# Pralinen-Crème-brûlée mit Feigen und Orangen

Quelle: Kochschule No. 1; Seite: 86; ISBN: 978-3-8338-0275-1  
Tags: Pudding



## Für 4 Portionen

### Für die Sauce

- 4 frische Feigen
- 2 Orangen
- 250 ml Orangensaft
- 1 TL Speisestärke
- 1,5 EL Zucker

### Außerdem

- 4 ofenfeste flache Formen
- Bunsenbrenner

### Ansonsten

- 4 Eigelbe
- 2 EL Zucker
- 400 g Sahne
- 40 g Nougat
- 60 g Zartbitter- oder Vollmilchkuvertüre
- 1 EL Weinbrand
- 1 EL Rum
- 6 TL brauner Zucker

1. Den Backofen auf 90 °C Umluft (110 °C Elektrohitze) vorheizen.
2. Die Eigelbe mit dem Zucker glatt verrühren. Die Sahne aufkochen, Nougat und Kuvertüre darin auflösen. Eigelbmischung, Weinbrand und Rum vorsichtig unterziehen. Die Masse durch ein feines Sieb in flache, ofenfeste Förmchen gießen - darauf achten, dass sich an der Oberfläche keine Bläschen bilden.
3. Die Förmchen auf das tiefe Ofenblech stellen; heißes Wasser auffüllen, so dass die Formen bis zur Hälfte im Wasser stehen, 1 Std. garen lassen. Die Crème aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen - sie ist perfekt, wenn sie eine puddingartige Konsistenz hat.
4. Inzwischen die Feigen schälen und halbieren; die Orangen mit einem scharfen Messer so großzügig schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die einzelnen Segmente aus den Trennhäuten herauslösen.
5. Den Zucker in einem kleinen Topf hell karamellisieren, mit dem Orangensaft ablöschen und 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, dazugeben und weitere 5 Min. garen.
6. Feigenhälften und Orangenfilets in eine Schüssel geben, mit der Fruchtsauce begießen und ziehen lassen. Crème und Feigenragout 2-3 Std. kühlen, besser noch über Nacht, 1 Std. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.
7. Den braunen Zucker auf der abgekühlten Crème brûlée verteilen und mit einem Bunsenbrenner hellbraun karamellisieren. Mit Feigenragout servieren.

# Putenschnitzel mit Thymiankrust & Zitronenmayonnaise

Quelle: [www.fegro-selgros.de](http://www.fegro-selgros.de); Veröffentlicht am: 03/2013  
Tags: Geflügel; Pute



## Für 10 Portionen

### Für die Mayonnaise

2 Eier  
50 ml Zitronensaft  
2 TL Senf  
2 Prise Pfeffer und Salz  
600 g Rapsöl

### Ansonsten

10 Putenschnitzel  
3 EL Thymian-Blättchen  
5 Scheiben trockenes Toasbrot  
5 EL Petersilie  
800 g grüne Bohnen  
Fleur de Sel  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1.** Semmelbrösel mit dem Thymian, Petersilie, Butter und Senf zu einer Masse mischen und mit etwas Pfeffer und Salz würzen.
- 2.** Die Putenschnitzel damit bedecken und im Ofen bei ca. 160° C backen bis die Kruste goldgelb und knusprig ist.
- 3.** Geben Sie das Ei zusammen mit dem Senf, Zitronensaft und den Gewürzen in einen Mixer.
- 4.** Mixen Sie auf hoher Stufe und geben Sie ganz langsam das Öl dazu. Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben.
- 5.** Die Bohnen blanchieren und auf einen Teller geben. Mit dem Putenschnitzel anrichten und zusammen mit der Zitronenmayonnaise servieren.

# Rheinischer Sauerbraten

---

Quelle: eigene; Seite: 100  
Tags: Braten; Deutsch; Rind

## Für 0 Portionen

### Ansonsten

1 kg mageres Rindfleisch  
(Schlegel)  
250 ml Rotweinessig  
10 Stück schwarze Pfefferkörner  
2 Stück Gewürznelken  
5 Stück Wacholderbeeren  
5 Stück Pimentkörner  
2 Stück Lorbeerblätter  
100 g durchwachsener Speck  
2 Stück Zwiebeln  
1 Stück Möhre  
1 Stück gelbe Rübe  
1 Stück Petersilienwurzel  
0,25 Stück Knollensellerie  
50 g Lebkuchen  
125 ml Rotwein  
100 g Rosinen  
1 Johannisbeergelee zum  
Abschmecken  
1 Salz, Pfeffer und Öl

- 1.** Drei Tage vor der Zubereitung Pfefferkörner, Gewürznelken, Piment, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter im Mörser leicht zerstoßen.
- 2.** Rotweinessig mit 375 ml Wasser und den gestoßenen Gewürzen aufkochen, 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und kalt stellen. Das Fleischstück in eine passende Schüssel legen, mit der Marinade übergießen und zugedeckt, bei täglichem Wenden des Fleischstücks, im Kühlschrank 3 Tage marinieren.
- 3.** Am Tage der Herstellung das Fleisch aus der Marinade nehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Marinade seihen und bereitstellen.
- 4.** Wurzeln waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und grob schneiden. Speck in Streifen schneiden. Lebkuchen reiben.
- 5.** In einer großen Kasserolle Speck in Öl glasig rösten, das abgetropfte Fleisch darin kräftig von allen Seiten anbraten. Das Wurzelwerk und die Zwiebel zugeben und goldbraun rösten, mit der Hälfte der Marinade ablöschen, Salz und Pfeffer und den Lebkuchen zugeben, den Topf schließen und etwa 2 Stunden bei mäßiger Hitze schmoren. Zwischendurch nach und nach den Rotwein zugeben. Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und warm stellen.
- 6.** Restliche Marinade zugießen, aufkochen lassen, die Soße mit dem Gemüse durch ein Sieb passieren. Die Rosinen untermischen, zu einer sämigen Soße kochen, mit Salz, Pfeffer und dem Johannisbeergelee süßsauer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

# Riesling-Käsesuppe mit Blätterteig-Croutons

Quelle: Das kleine Käse Kochbuch; Seite: 20; ISBN: 3-85491-163-7  
Tags: Cremesuppe



## Für 4 Portionen

### Für die Suppe

1 Zwiebel  
1 Knoblaucheze  
1 Stangen Lauch (Porree)  
30 g Butter  
2 mittelgroße Kartoffeln  
1 l Hühnerbrühe  
125 ml trockener Weißwein  
125 ml süße Sahne  
50 g Emmentaler  
Salz, Pfeffer

### Für die Croutons

150 g tiefgefrorener Blätterteig  
1 Ei  
50 g Sesam-Samen  
Mehl zum Ausrollen

- 1.** Zwiebeln und Knoblauch schälen sowie würfeln. Den Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und klein schneiden.
- 2.** Die Butter in einem Topf zerlassen, das Gemüse darin anschwitzen, dann die geschälten, gewürfelten und gewaschenen Kartoffeln dazugeben, mit der Hühnerbrühe auffüllen. Einmal aufkochen, dann auf niedriger Stufe so lange garen, bis die Kartoffeln zerkocht sind.
- 3.** Mit einem Passierstab durchmischen. Riesling, Sahne sowie Käse einrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- 4.** Für die Croutons den Blätterteig antauen lassen, dann auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen, mit einem runden Gegenstand kleine Taler ausstechen und auf ein mit kaltem Wasser abgespültes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwas ruhen lassen.
- 5.** Inzwischen den Backofen auf 220-230 °C vorheizen.
- 6.** Den Blätterteig mit verquirltem Eigelb mittig dünn bestreichen, mit den Sesam-Samen bestreuen und in 10-15 Minuten goldbraun backen.
- 8.** Die Käsesuppe in vorgewärmte Suppentassen füllen, mit einigen Croutons belegen und sofort servieren.



# Sauerteig

---

Quelle: Das kleine Buch vom Brotbacken; Seite: 20; ISBN: 3-85491-166-1

Tags: Brot; Brötchen

## Für 1 Portionen, für 700 g Sauerteig

### Ansonsten

100 g Roggenmehl  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Buttermilch  
300 g Roggenmehl  
200 ml lauwarmes Wasser

- 1.** 100 g Roggenmehl mit 100 ml lauwarmen Wasser und 1 EL Buttermilch gut vermischen, in ein hohes Porzellengefäß geben, mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 24 Stunden stehen lassen.
- 2.** Den Sauerteigansatz gut durchrühren, erneut abdecken und weitere 24 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.
- 3.** 300 g Roggenmehl und 200 ml lauwarmes Wasser mit dem Ansatz gut vermischen, erneut abdecken und 24 Stunden stehen lassen.
- 4.** Nach dem Ablauf der Zeit stehen 700 g Sauerteig zum Backen bereit. Wird nicht so viel benötigt, so lässt er sich portionsweise für 2 bis 3 Monate einfrieren oder man gibt ihn in ein Schraubglas. So ist er gekühlt einige Tage haltbar. Man kann ihn auch mit so viel Roggenmehl verkneten, dass ein krümeliger Teig entsteht, der im Kühlschrank ca. 1 Monat haltbar ist. Zur weiteren Verwendung rührt man wieder so viel lauwarmes Wasser ein, bis die Mischung die gleiche Konsistenz, wie die des Sauerteig-Ansatzes hat.

# Schoko-Huhn

---

Quelle: eigene  
Tags: Geflügel; Hähnchen; Wild

## Für 2 Portionen

### Ansonsten

1 Wildhuhn  
400 Glas Schinkenspeck  
3 EL Schweineschmalz  
2 Schalotten  
2 Zehen Knoblauch  
1 Möhre  
150 ml Weißwein  
2 EL Sherryessig  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
1 Bund Petersilie  
50 g Zartbitterschokolade  
Salz  
Pfeffer  
1 Prise Zucker

- 1.** Huhn waschen, salzen und pfeffern (innen und außen). Mit Speckstreifen und mit Garn umwickeln.
- 2.** Schweineschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Huhn von allen Seiten anbraten. Schlotten, Knoblauch, und Möhren dazugeben und Farbe annehmen lassen.
- 3.** Mit Weißwein ablöschen. Sherryessig, Wildfont, Lorbeerblatt, Nelken und Petersilie hinzugeben. 20 - 30 Minuten schmoren lassen. Anschließend das Huhn herausnehmen und warm stellen.
- 4.** Sauce durch ein Sieb passieren und zum Kochen bringen. Darin die Schokolade auflösen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
- 5.** Huhn auspacken und 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen.

# Schokoladenbrownies aus dem "Fifteen"

Quelle: Besser Kochen mit Jamie; Seite: 384; Veröffentlicht am: 2013; ISBN: 978-3-8310-1031-8  
Tags: Kuchen; Kuchen



## Für 10 Portionen

### Ansonsten

250 g Butter  
200 g Bitterschokolade  
150 g getrocknete Sauerkirschen  
150 g gehackte Nüsse  
80 g Kakaopulver  
65 g Mehl  
1 TL Backpulver  
350 g extrafeiner Zucker  
4 Eier  
Abgeriebene Schale von 1  
unbehandelten Orange  
250 g Crème fraîche

**1.** Diese klassischen Schokoladenbrownies sind in der Trattoria des "Fifteen" seit Jahr und Tag ein Dauerbrenner, weil sie einfach jeder mag! Ist ja auch ein klasse Rezept, doch worauf es eigentlich ankommt, ist, den Teig nicht zu lange zu backen, sonst wird er hart und trocken. Jeder Ofen reagiert aber anders, also haben Sie ein wachsames Auge und bedenken Sie, dass die Schokolade beim Abkühlen noch etwas nachhärtet. Wenn der Kuchen noch einen klebrig-feuchten Kern hat, ist er genau richtig. Diese Brownies brauchen zwar nichts weiter, aber köstlich schmecken sie auch, wenn man eine Handvoll Nüsse, etwa zerstoßene Macadamia- oder Pekannüsse, sogar Walnüsse oder Paranüsse, unter den Teig mengt. Ich schwöre bei meinen Brownies ja auf getrocknete Sauerkirschen (sie passen einfach phänomenal gut zu Schokolade). Auf keinen Fall sollten Sie an der Qualität der Schokolade sparen, sie macht den ganzen Unterschied.

**2.** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine rechteckige Backform von 30 cm Größe mit Backpapier auskleiden. Die Butter und die Schokolade in eine große hitzebeständige Schüssel geben, auf einen Topf mit siedendem Wasser setzen und schmelzen lassen. Die Mischung glatt rühren und nach Belieben die getrockneten Kirschen und die Nüsse untermengen. In einer zweiten Schüssel das Kakaopulver mit dem Mehl, Backpulver und Zucker mischen und anschließend sorgfältig unter die Schokomasse ziehen. Die Eier verschlagen und ebenfalls gründlich unterrühren - die Masse sollte zuletzt schön glatt und geschmeidig sein.

**3.** Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für etwa 25 Minuten in den Ofen schieben. Backen Sie ihn nicht zu lange: anders als sonst darf ein hineingestochener Spieß auf keinen Fall blitzsauber wieder herauskommen! Der Kuchen sollte sich elastisch anfühlen, wenn man ihn leicht andrückt, und in der Mitte noch etwas feucht und klebrig sein. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem großen Brett in 8 - 10 quadratische Stücke schneiden. Die Crème fraîche vermischt mit der Orangenschale wäre das i-Tüpfelchen auf dieses leckere Dessert.

# Schokoladentarte aus dem "Fifteen"

Quelle: Besser Kochen mit Jamie; Seite: 420; Veröffentlicht am: 2013; ISBN: 978-3-8310-1031-8

Tags: Kuchen; Kuchen

## Für 8 Portionen

### Für den Teig

325 g weiche Butter  
225 g extrafeiner Zucker  
1 Prise Salz  
565 g Mehl, gesiebt  
1 Stück geriebene Schale einer Orange  
65 g Kakaopulver  
3 Stück Eier (groß)

### 10

200 ml Vollmilch  
565 g Crème double  
65 g extrafeiner Zucker  
350 g Bitterschokolade (> 70 %)  
2 Stück Eier (groß)

**1.** Fetten Sie eine Tarteform von 28 cm Durchmesser und mit herausnehmbarem Boden mit etwas Butter ein. Für den Teig die restliche Butter, den Zucker und das Salz cremig rühren, dann das Mehl, gegebenenfalls die Orangenschale, die Eier und das Kakaopulver untermischen - das können Sie alles per Hand oder in der Küchenmaschine erledigen. Sobald die Mischung an grobe Brotbrösel erinnert, diese behutsam zu einer Teigkugel verarbeiten und leicht mit Mehl bestäuben. Den Teig auf keinen Fall zu lange kneten, sonst wird er elastisch und gummiartig statt krümelig und mürbe, wie er sein soll. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Anschließend den Teig ausrollen, die Tarteform damit auskleiden und 30 Minuten in das Gefrierfach stellen.

**2.** Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Die Form in den Ofen schieben und den Teig 12 - 15 Minuten blindbacken, bis er fest und fast keksartig ist. Aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 170 °C herunterschalten.

**3.** Inzwischen die Füllung vorbereiten: Die Milch, die Crème double und den Zucker in einem Topf langsam zum Kochen bringen und dabei behutsam umrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Schokoladenstücke hineingeben und rühren, bis sie geschmolzen und die Mischung glatt ist. Zuletzt die Eier unterschlagen. Die Füllung in eine Kanne gießen. Das Ofengitter etwas heraus ziehen und die Tarteform darauf setzen. Die Schokoladenfüllung in die Form gießen, das Gitter zurück in den Ofen schieben und den Kuchen 15 Minuten backen - er ist fertig, wenn die Füllung leicht wabbelig ist. Bedenken Sie, dass sie beim Abkühlen noch etwas fester wird. Schmeckt wundervoll mit einem ordentlichen Klecks Crème fraîche dazu.

# Schwäbischer Spätzle

---

Quelle: [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)  
Tags: Sättigungsbeilage



## Für 4 Portionen

### Ansonsten

400 g Mehl  
4 Eier  
1 TL Salz  
250 ml Wasser  
2 l Salzwasser  
etwas Butter

- 1.** Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel zusammenrühren (von Hand oder mit Rührgerät). Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Das kann man feststellen, wenn man einen Kochlöffel durch den Teig zieht und die Masse leichten Widerstand gibt. Dann den Teig ca. 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren (Kleber im Mehl zieht noch nach und festigt etwas, evt. 1-2 TL Wasser hinzufügen).
- 2.** In der Zwischenzeit Wasser im Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Eine Schüssel für die fertigen Spätzle bereitstellen, etwas Butter hinein.
- 3.** Erst wenn das Wasser kocht, wird der Teig in den Spätzlehobel eingefüllt und gleich ins kochende Wasser hineingehobelt (eine Füllung pro Spätzlehobel passt in den Kochtopf).
- 4.** Kurz aufkochen lassen, wenn die Spätzle nach oben kommen, sofort mit dem Schaumlöffel abseihen und in die Schüssel geben. Solange den Vorgang wiederholen, bis aller Teig aufgebraucht ist. Die Spätzle zum Warmhalten solange in den warmen Backofen stellen. Sofort servieren.

# Schwarzwälder Kirschtorte

---

Quelle: eigene  
Tags: Torten

## Für 24 Portionen, cm rund

### Für den Teig

100 g Butter od. Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
5 Eier  
75 g Mandeln  
100 g Schokolade  
125 g Mehl  
50 g Stärke  
1 Btl. Backpulver

### Für die Creme

7 EL Kirschwasser  
200 g Kirschkonfitüre od.  
500 g Schattenmorellen  
1 l Sahne

1. Butter schaumig rühren, löffelweise Zucker und Vanillezucker dazu
2. Eier nacheinander unterrühren
3. gemahlene Mandeln und geriebene Schokolade dazu
4. Mehl, Mondamien, Backpulver mischen und unterrühren
5. Teig in 24cm Springform im vorgeheizten Backofen bei 175°C 40-45 Min. backen. Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach erkalten 2x durchschneiden
6. untere Tortenplatte mit Kirschwasser betreufeln und Konfitüre bestreichen od. entsteinte Kirschen belegen und etwas geschlagene Sahne verteilen
7. zweite Tortenplatte darauflegen und wie 1. Platte bearbeiten
8. dritte Tortenplatte darauflegen
9. Oberfläche und Rand der Torte mit Sahne bestreichen, mit geraspelter Schokolade bestreuen und mit Sahne und Kirschen garnieren

# Schwarz-Weiß-Gebäck

---

Quelle: eigene  
Tags: Plätzchen

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

600 g Mehl  
450 g Margarine/Butter  
150 g Puderzucker  
1 Btl. Vanillezucker  
0,25 Glas Mandelaroma

- 1.** Alle Zutaten zu einem Teig vermengen. Eine Hälfte mit Kakao mischen und zu Rollen verarbeiten.
- 2.** In dünne Scheiben schneiden und bei 180 °C 10 bis 15 Minuten backen.
- 3.** Auf einem Rost abkühlen lassen.

# Tamarindensoße

---

Quelle: Kati in the kitchen; Seite: 8  
Tags: Soßen; Soßen; Tailändisch

## Für 1 Portionen

### Ansonsten

0,5 Tasse Tamarindensaft  
0,75 Tasse Palmenzucker  
1 TL Salz  
0,5 Tasse Wasser  
2 EL Chilisoße  
2 EL Fischsoße

- 1.** Alle Zutaten vermischen und in einem Topf zum kochen bringen und bei geringer Hitze 5 Minuten, oder bis sich der Zucker auflöst, weiter kochen.
- 2.** Vom Herd nehmen und mit Spiegeleiern, frittiertem Fisch oder Garnelen servieren.



# Wine Curd

---

Quelle: <https://sallys-blog.de/>  
Tags: Creme; Torten

**Für 2 Portionen, Gläser à 150 g**

## Ansonsten

500 ml Weiß- oder Rotwein

3 Stück Eier

100 g Zucker

1 TL Stärke

40 g Butter

- 1.** Den Wein auf 150 ml einkochen und abkühlen lassen
- 2.** Wein, Eier, Zucker und Stärke mit einem Schneebesen verrühren. In einen kleinen Topf gießen und den Herd auf mittlere Stufe stellen. Die Masse mindestens 5 Minuten erhitzen und dabei ständig rühren. So werden Keime abgetötet. Das Wine Curd darf aber nicht kochen. Nach etwa 10 Min. ist die Konsistenz ideal.
- 3.** Direkt durch einen Sieb streichen und mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 5 Min. ruhen lassen. Die Butter einrühren und das Wine Curd in Schraubgläser umfüllen und verschließen. Abkühlen lassen und anschließend im Kühlschrank lagern. Kühl gelagert ist es 1 Woche haltbar.

# Wirsingroulade mit Hühnchenfüllung

Quelle: [www.fegro-selgros.de](http://www.fegro-selgros.de); Veröffentlicht am: 03/2013  
Tags: Geflügel; Hähnchen



## Für 10 Portionen

### Ansonsten

2 Kopf Wirsing oder Chinakohl  
5 Knoblauchzehen  
1 große Knolle Ingwer  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
5 rote Chilischoten  
3 EL EL Fischsoße  
8 Hähnchenschenkel  
2 Limetten  
2 EL Sesamöl  
2 EL Sesam  
Chilisoße und Sojasoße

- 1.** Die Wirsingblätter vom Strunk befreien und ca. 2 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren. Danach kurz in Eiswasser abschrecken und auf ein Küchentuch legen.
- 2.** Knoblauch, Ingwer, Chilischoten und Fischsoße im Mixer pürieren. Saft der Limetten und Sesamöl zugeben und anschließend mit dem Fleisch zu einer Farce mixen. Frühlingszwiebeln fein hacken und darunter mischen.
- 3.** Sie können die Farce nach Ihrem Geschmack würzen, z.B. mit Koriander.
- 4.** Geben Sie einen TL der Farce auf ein Wirsingblatt und wickeln Sie es zu einer kleinen Rolle. Diese setzen Sie dann schön dicht in ein Sieb des Schnellkochtopfs oder Dampfgarers. Für 5-7 Min. dämpfen. Wenn die Röllchen gar sind, mit den Soßen und Sesam anrichten.

# Zitronen-Oliven-Dressing

---

Quelle: Besser Kochen mit Jamie; Seite: 24; Veröffentlicht am: 2013; ISBN: 978-3-8310-1031-8

Tags: Dressing

## Für 0 Portionen

### Ansonsten

3,5 EL Zitronensaft, frisch gepresst

10 EL Olivenöl

1 Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1.** Ein klassischer, delikater Allrounder, der besonders zu kräuterbetonten Salaten oder zu Salaten mit Räucherlachs passt. Die Aromakraft lässt nach 24 Stunden deutlich nach.

**2.** Den Zitronensaft und das Öl mit Salz und Pfeffer in ein Marmeladenglas geben. Verschließen, schütteln, wieder aufschrauben und probenhalber ein Salatblatt ins Dressing tunken. Nochmals abschmecken.

# Zwiebelbrot

---

Quelle: eigene; Seite: 0

Tags: Brot

## Für 1 Portionen

### Für den Teig

500 g Mehl

1 TL Salz

0 geröstete Zwiebeln

375 ml warmes Wasser

3 EL Öl

1 Stück frischer Hefewürfel

1. Mehl, Salz und Zwiebeln vermischen
2. Wasser und Öl vermengen und Hefe darin auflösen
3. Alles vermengen und in einer Backschüssel gehen lassen
4. In eine Backform geben und 35 - 40 Minuten bei 200 °C backen