

Gute Küche ganz einfach

Moppels Rezeptsammlung

Inspiziert von verschiedenen Sterneköchen

Lutz Moppert

Gewidmet meiner geliebten Frau Uta und unseren fröhlichen
Kindern Line und Tim, die alle Rezepte probiert und manchmal
gelitten, es jedoch meist genossen haben.

Inhaltsverzeichnis

Gerichte	9
Grundlagen	11
Hollandaise	12
Bearnaise	12
Mayonnaise	12
Fisch-Weißweinsauce	13
Parmesan Espuma	13
Ziegenkäse Espuma	13
Geflügelfond	14
Knoblauchcreme	14
Currysauce	14
Suppen & Eintöpfe	17
Chili Con Carne	18
Serbische Bohnensuppe	18
Erbsensuppe	19
Kartoffelsuppe	19
Kürbis-Suppe	20
Sauerampfersuppe	20
Vorspeisen & Kleine Gerichte	21
Pizza	22
Burritos	22
Schiacciata al Rosmarino	23
Tomatenbrot	23
Ceasar Chicken Salad	24
Spargel im Schlafrock	24
Omelett	25
Speckpfannkuchen	25
Tsatsiki	25
Rote Bete Salat	26
Frühstücksei	26
Pasta & Reis	27
Ravioli	28
Spaghetti Napoline	28
Spaghetti Carbonara	29
Lasagne	29
Pasta Mista	30

Orecchiette au Broccoletti	30
Käsespätzle	31
Paprika-Risotto	31
Paella	32
Paella Valenciana	32
Gemüse	33
Rotkohl	34
Kartoffel-Zucchini-Gratin	34
Fagioli all'Uccelletto	35
Rosenkohl	35
Kohlrabi	35
Grünkohl	36
Beilagen	37
Kartoffelplätzchen	38
Semmelknödel	38
Brezen-Knödel	39
Knödel mit Wirsing	39
Bratkartoffeln	40
Reibekuchen	40
Frischkäse Gnocchi	40
Quadrucci di Patate al Finocchio	41
Fisch & Meeresfrüchte	43
Gambas al ajillo	44
Zander an Rahmkraut	44
Lachsfilet	45
Lachsrollchen	45
Gewürzlachs	46
Fleisch	47
Rinderschmorbraten	48
Rinderrouladen	49
Rheinischer Sauerbraten	50
Gulasch	51
Indisches Lammcurry	51
Agnello in Fricassee	52
Lammkeule	52
Frikadellen	53
Wirsing-Rouladen	53
Wild & Geflügel	55
Coq Au Vin	56
Geschmorte Poularde	56
Paprika Huhn	57
Hähnchenbrust auf Kürbispüree	57

Estragonhuhn	58
Gebratene Entenbrust	59
Geschmorte Kaninchen-Keule	59
Wildschwein-Rücken	60
Nachtsich	61
Crème Brulée	62
Mandel-Zabaione	62
Tiramisu	63
Mousse au chocolat	63
Grießbrei	64
Gebäck	65
Hummelkuchen	66
Philadelphia Torte	66
Rotweinkuchen	67
Mutzen	67
Muffins	68
Waffeln	68
Spritzgebäck	69
Index	71

Gerichte



Grundlagen



Hollandaise

nach Dieter Müller

Zutaten:

150 g Butter
3 Eigelb
3 EL kaltes Wasser
1 EL Weißwein
Saft von 1/2 Zitrone

Die Butter bei milder Hitze zerlassen. In eine Topf die Eigelb mit dem Wasser und dem Wein verrühren und im Wasserbad cremig aufschlagen. Anschließend die zerlassene Butter langsam unterrühren.

Die Sauce im Wasserbad weiter schlagen, bis sie cremig ist, mit Salz und Zitronensaft abschmecken und *sofort* servieren.

Mit 2-3 Eßlöffeln geschlagener Sahne wird aus der Hollandaise eine Mousseline, die sich hervorragend zum gratinieren eignet.

Bearnaise

nach Dieter Müller

Zutaten:

2 TL Estragonessig
1 EL Estragonblätter
1 EL Petersilie
1-2 Schalotten
100 ml Weißwein
Zitronensaft

Die Kräuter und die Schalotten fein hacken und mit dem Weißwein und etwas Zitronensaft in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das ganze stark einreduzieren, bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist.

Die Reduktion wird in die Sauce Hollandaise (siehe Seite 12) gegeben und passt gut zu gebratenem Fleisch.

Mayonnaise

nach Kolja Kleeberg

Zutaten:

1 Ei
1 TL Senf
1 spritzer Zitronensaft
100 ml Öl

Alle Zutaten in einen hohen schmalen Becher füllen, den Mixstab hineinstellen, einschalten und langsam hochziehen.

Tipp: Mayonnaise immer zum Schluss noch einmal abschmecken.

Fisch-Weißweinsauce

frei nach Dieter Müller

Zutaten:

500 ml Fond
200 ml Weißwein
20 ml Nolly Prat
1 EL Mehlbutter
150 g Sahne
10 g Creme Fraiche
Zitronensaft

Nolly Prat und Weißwein einreduzieren und kurz flambieren. Den Fond zugeben und alles auf die Hälfte reduzieren. Sahne und Creme Fraiche hinzu und nochmals auf ein Drittel reduzieren. Mit Zitronensaft, Fischeis und Salz abschmecken.

Parmesan Espuma

von iSi

Zutaten:

300 ml Milch
100 ml Sahne
200 g Parmesan
1 g Salz
1 g Pfeffer

Milch erhitzen, Parmesan zugeben und ca. 20 Min. ziehen lassen. Sahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb in ein 0,5 l Sahnespender füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank mind. 6 Stunden kühlen.

Ziegenkäse Espuma

von iSi

Zutaten:

250 g Ziegenkäse mit Kräutern
125 g Sauerrahm
125 ml Sahne
45 ml Olivenöl
1 g Salz
1 g Pfeffer
1 g Zucker

Ziegenkäse, Olivenöl, Sauerrahm und Gewürze in einem Standmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sahne unterrühren, sodass die Masse eine kompakte Konsistenz hat. In einen 0,5 l Sahnespender füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Im Kühlschrank 1-2 Stunden kühlen.

Geflügelfond

Grundlage

Zutaten:

1,5 kg Suppenhuhn
200 ml Weißwein
1 Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Knollensellerie
1/2 Lauchstange
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig
1 Nelke
2 Petersilienzweige
10 Pfefferkörner

Das Suppenhuhn gründlich waschen, in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken und langsam zum kochen bringen. Das Huhn 1 Stunde leise sieden lassen.

Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie schälen und grob zerkleinern. Zusammen mit den Gewürzen in den Topf geben und das ganze eine weitere Stunde sieden lassen.

Den Fond durch ein Sieb passieren und erkalten lassen. Das Fleisch von Huhn kann für ein anderes Gericht verwendet werden, am besten als Frikassee oder mit Majonaise, das es durch das kochen ein wenig trocken geworden ist.

Um einen **dunklen Geflügelfond** herzustellen, die Knochen vom Huhn zuvor eine Stunde im Ofen bei ca. 150 °C rösten. Das zerkleinerte Gemüse im Topf anrösten, Tomatenmark zu geben und kurz mitrösten und erst dann zur Brühe zugeben.

Knoblauchcreme

nach Elmar

Zutaten:

2 Philadelphia
2-3 Zehen Knoblauch
Paprikapulver
200ml geschlagene Sahne

Den Knoblauch in den Frischkäse pressen, mit dem Paprikapulver würzen cremig schlagen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und schließlich die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Currysauce

von Uta

Zutaten:

1/2 Tasse Mayonaise
1/2 Tasse Sahne
2 EL Tomatenketchup
4 TL Currypulver
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten verrühren und das Ganze kalt stellen.

Suppen & Eintöpfe



Chili Con Carne

nach Lutz Moppert

Zutaten:

500 g Gehacktes
1 große Zwiebel
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
100 ml Rotwein
2 Zehen Knoblauch
2 Paprika
1 gr. Dose Tomaten
1 kl. Dosen Kidney Bohnen
2 getrocknete Chili
2 Lorbeerblätter
1/2 TL Zucker
1/2 TL Kreuzkümmel
1 TL Oregano

Das Gehackte anbraten bis alle Flüssigkeit verdampft und das Fleisch leicht gebräunt ist. Dann die Zwiebel dazu geben und kurz andünsten.

Das Tomatenmark und ein wenig Olivenöl unterrühren und kurz anrösten, dann mit Rotwein ablöschen und wieder warten, bis die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Erst jetzt die Tomaten zufügen und Alles eine gute Stunde köcheln lassen.

Die Paprika schälen, klein schneiden, die Kidney Bohnen abtropfe und beides zu dem Sugo geben. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zusammen mit den restlichen Gewürzen ebenfalls beifügen.

Nach ca. 10 Minuten das Lorbeerblatt wieder entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Milderung der Schärfe nach belieben mit Joghurt und Baguette servieren.

Serbische Bohnensuppe

aus der Konserve

Zutaten:

1 Dose Bohnen
1 Dose Tomaten
1/2 l Brühe
1/2 TL Thymian
1/2 TL Oregano
1/2 TL Bohnenkraut
1/2 TL Estragon
1/2 TL Majoran
1/2 TL Selleriesalz
1 TL Paprika edelsüß
1 Knoblauchzehe
1 Peperoni
100 g Speck
25 g Butter
250 ml Sahne
2 EL Speisestärke
2 - 3 Bockwürstchen

Die Brühe mit den Gewürzen aufkochen. Den Knoblauch schälen und mit den Peperoni fein hacken und in die Brühe geben. Die Tomaten klein schneiden und 1/2 Stunde mitkochen, dann die Bohnen ebenfalls hinzufügen.

Den Speck würfeln und in der Butter auslassen. Das ganze zur Suppe geben. Die Sahne mit dem Monda-min verrühren und in die Suppe geben. Das ganze aufkochen und je nach Geschmack Bockwürstchen klein schneiden und in die Suppe geben.

Erbsensuppe

nach Mälzer / Witzigmann

Zutaten

Zutaten:

1 Bund Suppengrün
250 g Kartoffeln
500 g Schälerbsen
300 g durchwachsener Speck
1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner
2 l Brühe
2 EL Rotweinessig
Wiener Würstchen
2 Stängel Majoran
1 Bund Petersilie

Suppengrün würfeln, Kartoffeln schälen und würfeln. Erbsen abspülen und abtropfen lassen. Speck würfeln und in einem großen Topf anbraten. Suppengrün, Kartoffeln, Lorbeer und das zerstoßene Piment zugeben und kurz mitbraten.

Mit der Brühe ablöschen, dann die Erbsen dazu und das ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend gut 2 Stunden garen und dabei gelegentlich umrühren.

Am Ende mit Essig abschmecken, die Würstchen in der Suppe erwärmen und mit dem Majoran und der Petersilie verfeinern.

Kartoffelsuppe

frei nach Alfons Schuhbeck

Zutaten:

700 g Kartoffeln
100 g Karotten
100 g Knollensellerie
1/2 l Geflügelfond
100 ml Sahne
50 g Schimmelkäse (mild)
1 getrocknete Chili
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Bohnenkraut
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Paprikapulver

Die Kartoffeln, die Karotten und den Sellerie putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Gemüsegewürfel mit der Brühe in einen Topf geben, das Lorbeerblatt und die Chili hinzufügen und zum kochen bringen. Das Gemüse anschließend knapp unter dem Siedpunkt etwa 20 Minuten weich garen.

Am Ende der Garzeit das Lorbeerblatt und die Chili wieder entfernen, ein viertel der Gemüsegewürfel mit dem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen. Die Sahne in die Suppe geben, nochmals aufkochen und die restlichen Gewürze beifügen.

Den Käse etwas zerkleinern und in der Suppe zerschmelzen lassen. Das ganze mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Bohnenkraut abschmecken. Dann die Gemüsegewürfel wieder in die Suppe geben und nach belieben noch Würstchen hinzufügen.

Kürbis-Suppe

frei nach Schuhbeck und Lafer

Zutaten:

500 g Muskat-Kürbis
2 Zwiebeln
1 Petersilienwurzel
750 ml Gemüsegond
150 ml Sahne
100 ml Kokosmilch
1 Knoblauchzehe
1 TL Currypulver
Chilipulver
1 Splitter Zimtrinde
1/2 ausgekratzte Vanilleschote
40 g kalte Butter

Den Kürbis waschen, entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Petersilienwurzel schälen und fein würfeln. Etwas Rapsöl in einem Topf erhitzen und das Wurzelgemüse darin andünsten.

Die Kürbiswürfel zugeben und das Ganze weitere 3 Minuten andünsten, dann mit dem Fond ablöschen, Sahne und Kokosmilch zugeben, aufkochen und bei milder Hitze 15 - 20 Minuten köcheln lassen

Die Suppe mit dem Curry- und dem Chili-Pulver würzen, pürieren und durch ein Sieb passieren. Dann die Knoblauchzehe, Zimtrinde und die Vanilleschote in die Suppe geben, einige Minuten ziehen lassen und wieder entfernen.

Die ausgelösten Kürbiskerne hacken, anrösten und mit etwas Kürbiskernöl auf die portionierte Suppe geben.

Sauerampfersuppe

Eingenkreation

Zutaten:

3 Bund Sauerampfer
2 Kartoffeln
700 ml Geflügelfond
50 g geklärte Butter
1 Becher Crème Fraîche

Vom Sauerampfer die groben Stiele entfernen, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Die geklärte Butter in einem Topf erhitzen und die Gemüsestreifen darin zerfallen lassen.

Den Fond zugiessen, die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Das Ganze ca. 30 min. simmern lassen.

Anschließend die Suppe pürieren, die Crème Fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vorspeisen & Kleine Gerichte



Pizza

Von Lutz Moppert

Für den Teig:

400 g Mehl
250 ml Wasser
21 g Hefe
1/2 TL Salz
Olivenöl

Für die Sauce:

3 EL Olivenöl
1 EL Zucker
1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Thymian
1 Pckg Pomito
2 TL Oregano
1 EL Tomatenmark

Das Olivenöl mit dem Zucker, Salz und dem Thymian erhitzen bis der Zucker karamelisiert. Knoblauch und Thymian wieder entfernen und vorsichtig das Tomatenpüree dazu geben. Das Ganze eine Stunde köcheln lassen. Am Ende mit Tomatenmark binden.

Die Hefe im Wasser auflösen und ca. 150 g Mehl unterrühren. Das restliche Mehl darüber geben (noch nicht verrühren) und mit dem Salz mischen. Nach ca. 15 Minuten mit dem Handmixer mindestens 10 Min. durchkneten. Den Teig in Portionen teilen (ca. 175 g pro Pizza), zu Kugeln formen und mit Olivenöl einreiben.

Den Teig mindestens eine halbe Stunde gehen lassen, dann noch einmal mit der Hand durchkneten bis das Olivenöl homogen verteilt ist, anschließend ausrollen und wieder 10 Minuten gehen lassen.

Den Teig mit Tomatensauce bestreichen, mit Käse bestreuen und nach Belieben mit Zutaten belegen. Die Pizza im vorgeheizten Backofen auf voller Stufe auf dem Boden liegend oder auf einem Pizzastein fertig backen.

Zutaten zum mitbacken: Paprika, Oliven, Spinat, Broccoli, Zwiebeln, Peperoni oder Artischocken.

Zutaten für nachher: Ruccola, Schinken, Parmesan, Salami, Thunfisch, Hähnchen- oder Putenfleisch, Mais oder Spargel.

Burritos

Eine einfache Anleitung

Zutaten:

Tortilla Wraps
Tomaten
Schnittlauch
Schmand
Parmesan
Rinderhack

Die Tomaten klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit Schnittlauch, Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Einen warmen Tortilla Wrap mit dem Schmand bestreichen, nach Belieben Rinderhack, Tomatensalat und Parmesan dazu geben und das ganze einrollen.

Schiacciata al Rosmarino

Pizzafladen mit Rosmarin

Zutaten:

250 g Mehl
160 ml Wasser
15 g Hefe
50 ml Olivenöl
2 TL Salz
1 TL Zucker
2 Zweige Rosmarin

Die Hefe in dem warmen Wasser ca 10 Minuten auflösen, dann den Zucker zugeben. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, das Salz dazu, in die Mitte eine Mulde drücken und nach und nach das Wasser beigeben und mit dem Mehl langsam verrühren und anschließend ordentlich durchkneten. Zurück in die Schüssel und mit Olivenöl bestreichen und auf die doppelte Menge gehen lassen.

Den Teig auf ein leicht geöltes Backblech geben und nochmals 15 bis 20 Minuten gehen lassen. Dann mit den Fingern Löcher in die Oberfläche drücken, mit dem restlichen Olivenöl beträufeln und mit Rosmarin und Salz bestreuen. Im Ofen bei 250 °C für 15 bis 20 Minuten backen.

Tomatenbrot

Luftig und leicht

Zutaten:

500 g Mehl Typ 505
1/4 Würfel Hefe
1/2 Tasse Milch
400 g reife Tomaten
Basilikum
Olivenöl

Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, mit etwas Mehl zu einem Vorteig rühren und ca. Fünf Minuten gehen lassen. Die Tomaten halbieren, die Stielansätze ausschneiden und anschließend pürieren. Mit Salz und Basilikum würzen und das Olivenöl mit unter rühren.

Das Püree wird mit dem Vorteig und dem restlichen Mehl zu einem sehr flüssigen Teig verrührt und mindestens Fünf Minuten geschlagen! Anschließend den Teig ein bis zwei Stunden gehen lassen.

Eine Kastenform mit Mehl ausstäuben und den Teig hineinlaufen lassen (sie sollte ungefähr zur Hälfte gefüllt sein). Nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und dann bei 200 °C für 35 - 40 Minuten backen. Nach 10 Minuten ein Glas Wasser in den Ofen schütten, um eine gute Kruste zu bekommen.

Ceasar Chicken Salad

Klassiker aus Kanada

Für das Dressing

1 gekochtes Ei
Olivenöl
Anchovis
Parmesan
1 Knoblauchzehe
Zitronensaft
Senf

Das gekochte Ei in einer Schüssel zerdrücken und mit dem Olivenöl zu einem Brei pürieren. Die Anchovis ebenfalls mitpürieren, diese kann man aber auch weglassen und einfach mehr Salz verwenden. Den Parmesan (nicht zu wenig) fein reiben und unter das Dressing rühren.

Für den Salat

250 g Hähnchenbrust
500 g Rucola
250 g Champignons
50 g Speck
100 g Parmesan
Croûtons

Den Zitronensaft, den Senf, die zerdrückte Knoblauchzehe beifügen und das ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Falls das Dressing zu dickflüssig ist, kann man es mit etwas Wasser verdünnen.

Die Hähnchenbruststreifen, Pilze und den Speck jeweils anbraten. Mit dem Rucola zu einem Salate vermengen. Den Salat mit Croûtons (am besten in Knoblauchbutter geröstet) und grob geriebenem Parmesan garnieren.

Spargel im Schlafrock

nach Lutz Moppert

Für die Teigtaschen

500 g grünen Spargel
200 g TK Blätterteig
200 g Parmaschinken
100 g Parmesan
1 Ei

Von den Teigplatten jeweils 2 Streifen abschneiden. Den Spargel zurechtschneiden. Auf die Platten den Schinken und den Spargel legen und mit Käse bestreuen. Die Teigstreifen kreuzförmig darüber legen und mit Ei bestreichen. Das ganze ca. 15 Min backen und dann mit Schnittlauch bestreuen.

Für die Sauce

3 EL Noilly Prat
200 g Schmand
1 EL Schnittlauch
1 EL Schalottenwürfel
30 g Butter

Für die Sauce die Schalottenwürfel in der Butter auslassen. Noilly Prat zufügen, die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen und anschließend abkühlen lassen. Schmand und Schnittlauch zufügen.

Omelett

nach Christian Rach

Zutaten:

3 Eier
40 ml Sahne
15 g Butter
2 EL Füllung

Eier und Sahne in einer Schüssel mit der Gabel leicht verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung (hierfür eignen sich z.B. gewürfelte Tomaten mit Basilikum oder gebratene Pilze mit Speck) vorbereiten und gegebenenfalls warm stellen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Eimischung hineingeben und bei kleiner Hitze stocken lassen, dabei die Pfanne ab und zu ein wenig bewegen. Das Omelette ist gut, wenn es sich vom Boden löst und die Oberfläche noch weich und cremig ist.

Die Füllung in die Mitte des Omelettes legen und von beiden Seiten einklappen. Eventuell noch ein wenig mit Käse (z.B. Parmesan) gratinieren.

Speckpfannkuchen

nach Dieter Müller

Zutaten:

1 Schalotte
30 g Speck
30 g Butter
75 g Mehl
100 ml Milch
20 ml Weißwein
2 Eier
2 EL Schnittlauch

Die Schalotte und den Speck in feine Würfel schneiden, in heißer Butter anschwanken und abkühlen lassen. Aus Mehl, Milch, Weißwein und Eiern den Pfannkuchenteig herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas ruhen lassen. Speck, Schalotten und Schnittlauch zufügen und dünne Pfannkuchen ausbacken.

Tsatsiki

griechische Gurkensalat

Zutaten:

500 g Quark
600 g Schmand
8 Zehen Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 Gurke
1 Spritzer Zitronensaft

Das Olivenöl in eine Schüssel geben, den Knoblauch klein hacken oder durchpressen, dazu geben und zu dem Öl geben und alles durchmengen, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und einen Tag ziehen lassen.

Rote Bete Salat

Utas Lieblings Mitbringsel

Zutaten:

500 g Rote Bete (vorgekocht)
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
2 TL scharfer Senf
2 TL süßer Senf
3 EL Himbeeressig
3 EL Distelöl

Die gegarte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Das Lauch und den Schnittlauch in kleine Scheiben schneiden und dazu geben. Senf, Essig und Öl verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette evetnuell noch mit zwei bis drei EL kaltem Wasser verdünnen und über die Rote Bete geben.

Frühstücksei

von Michael Nährer

Zutaten:

6 Ei(er)
50 g Butter
100 g Sahne
1 g Salz
1 g Muskat
100 ml Geflügelfond
30 g Schnittlauch

Alle Eier 4 Minuten kochen, schälen und mit Sahne, (kalter) Butter, Salz und Muskat in einem Standmixer fein pürieren. Die Masse durch ein Sieb in einen 0,5 l Sahnespender passieren. 1 Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Das Ganze bei max. 75 °C im Wasserbad warm halten

Geflügelfond und Schnittlauch in einem Standmixer fein pürieren und in eine Pipette abfüllen. Die Creme in ein geeignetes Gefäß füllen z.B. eine leere Eierschale und die Schnittlauchinfusion hinein spritzen. Mit Bauernbrot oder Toast servieren.

Pasta & Reis



Ravioli

frei nach Christian Rach

Für den Nudelteig

250 g Mehl
5 Eier
1 EL Olivenöl

Für die Füllung

400 g Ruccola
250 g Schafkäse
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Butter

Für die Sauce

1 Tomate
1 Knoblauchzehe
1 Rosmarinzweig
6 EL Olivenöl
1 getrocknete Chili
Parmesan

Ein Ei trennen und das Eiweiß zur Seite stellen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier mit Öl verquirlen, in die Mulde geben und nach und nach mit dem Mehl vermengen bis ein geschmeidiger Nudelteig entsteht (evtl. noch etwas Wasser hinzugeben). Den Teig mit Öl einreiben und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Die fein gewürfelten Schalotten in der Butter anschwitzen, den Knoblauch ebenfalls würfeln und ganz kurz mitbraten. Den Rucola fein schneiden und mit den Zwiebeln und dem zerbräselten Schafskäse mischen.

Den Nudelteig zu langen Streifen ausrollen und eine Hälfte hiervon auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen. Die Füllung Portionsweise (jeweils 1 EL) daraufgeben und die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen. Die restlichen Streifen über die anderen legen und die Ränder zu Ravioli zusammendrücken.

Die Tomate häuten und filetieren, den Knoblauch in Scheiben schneiden und beides in Olivenöl zusammen mit dem Rosmarin und der Chili anschwitzen. Parallel die Nudel in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten garen und anschließend im Öl schwenken. Mit Parmesan servieren.

Spaghetti Napoline

nach Andreas C. Studer

Zutaten:

500 g Spaghetti
400 g Strauchtomaten
1 kleine Zehe Knoblauch
frisches Basilikum
5 EL Olivenöl
2 TL Tomatenmark

Tomaten halbieren und auf einem Backblech verteilen. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl über die Tomaten geben. Mit Basilikumblättern und Oregano bestreuen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und bei 180 °C im Backofen garen.

Die Nudeln nach Anleitung kochen. Die fertige Tomatensauce mit dem Mixer pürieren, durch ein Sieb passieren, eventuel noch ein wenig mit Tomatenmark binden. Die fertig gegarten Spaghetti in der Sauce schwenken.

Spaghetti Carbonara

der italienische Klassiker

Zutaten:

400 g Spaghetti
100 g Schinken oder Speck
50 g Butter
1 Zwiebel
1 kleine Zehe Knoblauch
100 g Parmesan
2 Eier

Die Spaghetti in ca. 7 Minuten bissfest garen. In der Zwischenzeit den gewürfelten Speck eine kalte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze auslassen, dann die Butter zufügen und leicht bräunen lassen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem Speck zusammen glasig dünsten.

Die Eier mit dem Parmesan verquirlen und nach belieben noch mit ein wenig Sahne verdünnen. Die Spaghetti abschütten und in die Pfanne zu dem Speck geben, dann die Eimischung darüber und das ganze heiß servieren. Das Ei sollte nur durch die Resthitze der Nudeln ganz leicht sähmig werden.

Lasagne

Heiß aus dem Ofen

Für das Ragout

500 g Gehacktes
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
2 Dosen Tomaten
1 Möhre
200 ml Rotwein
1 EL Oregano
1 EL Paprikapulver

Zwiebeln in feine Würfel schneiden, den Knoblauch in Scheiben schneiden und die Möhre fein Raspeln. Das Gehackte in etwas Olivenöl anbraten, bis es leicht anfängt zu bräunen, dann das Tomatenmark dazu, kurz mitbraten und schließlich die Zwiebeln ebenfalls hinein und glasig dünsten.

Das Hackfleisch mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Dann die Tomaten hinein geben und das ganze eine Stunde leicht köcheln lassen. 10 Minuten vor Ende das Ragout mit Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Bechamel

50 g Butter
50 g Mehl
1/2 Milch
1/4 Geflügelfond
1 Prise Muskatnuss

Für die Bechamel die Butter in einem Topf auslassen, das Mehl zugeben und glatt rühren. Die Milch nach und nach hinzu geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Weitere Zutaten

250 g Nudelplatten
200 g Gouda
50 g Parmesan
Basilikum

Eine Auflaufform fetten und die Saucen zusammen mit den Nudelplatten abwechselnd hineinschichten. Das ganze mit Käse bestreuen und bei 180 °C ca. 40 Minuten überbacken. Beim Servieren die Lasagne mit ein paar Basilikumblättern verzieren.

Pasta Mista

nach Lutz Moppert

Zutaten:

500 g Pasta
250 g Champignons
getr. Steinpilze
2 kleine Zucchini
1 Karotte
1 Dose Tomaten
1 El Tomatenmark
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 ml Rotwein
100 ml Geflügelfond
1 Becher Schmand
2 Tl Zucker

Das Gemüse Würfeln und nacheinander in einer pfanne anbraten. Am Ende zusammen mit der fein gewürfelten Zwiebel in etwas Butter anschwitzen und mit Tomatenmark verrühren. Den Knoblauch fein gewürfelt zugeben und mit Rotwein ablöschen. Die gesamte Flüssigkeit verdampfen lassen und dann den Fond und die Tomaten zufügen und lange köcheln lassen.

Die Pasta in reichlich Salzwasser gar kochen. Den Schmand zur Sauce geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pasta abschütten und unter die Sauce heben. Mit geriebenem Parmesan servieren.

Orecchiette au Broccoletti

Öhrchennudeln mit Brokkoli

Für den Teig

200 g Mehl
90 ml Wasser

Für den Brokkoli

250 g Brokkoli
1 Sardellenfilet
1 TL Kapern
1 Knoblauchzehe
1 Chili

Für die Nudeln das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Nach und nach das Wsser in die Mulde füllen und mit dem Mehl verrühren bis ein Teig entsteht. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er geschmeidig ist und anschließend in fingerdicke Rollen formen. 1 cm lange Stücke abschneiden und aus den Stücken die Orecchiette formen.

Den Brokkoli 2 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Olivnöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch und die Chili anrösten und den Brokkoli mit den kleingeschnittenen Anchovies und den Kapern zufügen. Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzugeben. Die Nudeln kochen und zu der Sauce geben.

Käsespätzle

Schwäbische Art

Zutaten:

250 g Mehl
1/2 Tasse Wasser
2 Eier
2 Zwiebeln
50 g Butter
200 g Emmentaler

Mehl, Eier und Salz verrühren, anschließend langsam das Wasser dazu geben, bis der Teig Blasen wirft. Den Teig 10 Min. gehen lassen und nochmals durchrühren.

Reichlich Salzwasser zum kochen bringen, einen Spätzlehobel ins Wasser eintauchen und dann den Teig einfüllen und ins Wasser hobeln. Die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche steigen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Zwiebeln in Würfel schneiden und in einem guten Stück Butter anbräunen. Den geriebenen Käse und die Zwiebeln ebenfalls in die Schüssel schichten.

Paprika-Risotto

nach Lutz Moppert

Zutaten:

300 g Reis (Arborio)
2 Schalotten
1 EL Öl
2 rote Paprika
1/2 l Geflügelfond
200 ml Weißwein
1 EL Butter
100 g Parmesan

Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Reis in etwas Öl kurz anbraten, die Schalotten zugeben und glasig werden lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit vollständig verdunsten lassen. Den heißen Fond nach und nach zugeben und unter Rühren das Risotto gar ziehen.

Die Paprika grob schälen und in einer Pfanne andünsten. Ungefähr die Hälfte wird in Würfel geschnitten und zur Seite gestellt, die restlichen Paprikastücke pürieren (falls an manchen Stücken noch etwas Schale dran ist, diese zum pürieren verwenden).

Am Ende der Garzeit (ca. 30 Min.) das Paprika-Püree, die Paprika-Stücke, die Butter und den geriebenen Parmesan unter das Risotto mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Paella

Klassiker aus Spanien

Zutaten:

1 Hähnchen
200 g Chorizo
150 g Erbsen
2 Paprikaschoten
1 Tomate
2 Zwiebeln
500 g Reis
1/8 l Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1/2 TL Safran

Hähnchen zerlegen, im heißen Öl anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomate überbrühen, in Eiswasser anschnitten und die Haut abziehen. Die Tomate würfeln, die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln, Knoblauch, Tomate und Paprika im Bratfett andünsten. Reis, Salz und Safran zugeben und mischen. 1 Liter heißes Wasser zugießen und aufkochen lassen. Geflügel, in Scheiben geschnittene Wurst, und Erbsen zugeben. Das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 40 Min. garen. Vor dem Servieren mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Paella Valenciana

Für 8 Personen

Zutaten:

1,5 kg Huhn
1 Kaninchen
24 Schnecken
1 kg grüne Bohnen
1 Dose Tomaten
750 g weiße Bohnen
750 g Reis
1/8 l Olivenöl
3 Knoblauchzehen
1/2 TL Safran

Hähnchen und Kaninchen zerlegen, im heißen Öl anbraten, die Schnecken kurz mitbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Knoblauch schälen, fein hacken und zusammen mit den grünen Bohnen kurz anbraten.

Die Tomaten und 2 1/2 l Wasser zugeben und 10 Min. köcheln lassen. Anschließend den Reis hinein und 10 Min. bei starker Hitze kochen. Das Fleisch wieder zufügen und bei reduzierter Hitze schmoren lassen, bis das Wasser verdampft ist und sich eine Kruste bildet.

Gemüse



Rotkohl

frei nach Alfons Schuhbeck

Zutaten:

800 g Rotkohl
1 EL Puderzucker
100 ml roter Portwein
200 ml Rotwein
125 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
5 Pimentkörner
1/2 TL schwarzer Pfeffer
Zimtrinde
1 Schuss Grand Marnier
1 Scheibe Ingwer
3 Äpfel
2 EL kalte Butter
1 EL Balsamicoessig

Den Rotkohl in feine Streifen hobeln. In einem Topf den Puderzucker hell karamellisieren lassen, Portwein und Rotwein dazu gießen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Brühe und Rotkohl hinzufügen. Etwa 1 1/2 Stunden bei milder Hitze zugedeckt mehr ziehen als köcheln lassen und dabei des öfteren umrühren.

Nach 1 Stunde das Lorbeerblatt einlegen, Pimentkörner, Pfeffer und Zimt in einen Einwegteebeutel füllen, verschließen und in das Kraut legen.

Am Ende der Garzeit die Äpfel reiben und hinein rühren, Orangenschale und Ingwer einlegen. Das ganze einige Minuten darin ziehen lassen, danach mit dem Lorbeerblatt und dem Gewürzsäckchen entfernen und den Sud in eine Pfanne gießen.

Den Sud stark einkochen und nach belieben mit etwas Orangenlikör abschmecken, dann die Butter hinein rühren. Mit Salz, Zucker und mildem Balsamico abschmecken und wieder zum Rotkohl geben.

Kartoffel-Zucchini-Gratin

nach Dieter Müller

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
1 kleine Zucchini
1/2 Knoblauchzehe
200 g Sahne
100 ml Milch
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
20 g Butterwürfel

Die Kartoffeln und die Zucchini schälen und mit einem Gemüsehobel in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und eine feuerfeste Form damit ausreiben, dann mit Butter auspinseln und Kartoffeln und Zucchini einschichten.

Sahne und Milch mit Rosmarin und Thymian einmal aufkochen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Kräuterzweige entfernen und nach belieben noch mit frisch geriebenen Parmesan mischen.

Die Milch vorsichtig über die Scheiben gießen, das Gratin mit Butterwürfeln belegen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen etwa 30-40 Minuten backen.

Fagioli all'Uccelletto

Bohnengemüse

Zutaten:

250 g weiße Bohnen
6 Knoblauchzehen
Salbei
1 TL Tomatenmark

Die Bohnen über Nacht einweichen, abschütten und in eine Pfanne mit kaltem Wasser geben. Auf kleiner Flamme etwa 1 1/2 bis 2 Stunden kochen. Anschließend mit etwas Knoblauch in einer Pfanne anbraten, etwas Kochwasser und Salbei zugeben, Tomatenmark unterrühren und einkochen lassen bis sich eine sämige Konsistenz ergibt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rosenkohl

nach Johann Lafer

Zutaten:

400 g Rosenkohl
50 g Butter

Die äußeren Blätter vom Rosenkohl entfernen, die Knollen in zwei Hälften schneiden und die Strünke komplett wegschneiden. Anschließend in leicht gesalzenen Wasser ca. 10 bis 15 Minuten blanchieren und dann abschütten. Die Butter in einer Pfanne auslassen und den Rosenkohl darin kurz anschwitzen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnus würzen.

Kohlrabi

nach Johann Lafer

Zutaten:

400 g Kohlrabi
50 g Butter
50 g Mehl
50 ml Noilly Prat
100 ml Geflügelfond
100 ml Sahne

Die Kohlrabi schälen, halbieren und in dünne Steifen schneiden. In der Pfanne Salzwasser zum kochen bringen und die Kohlrabi darin ca. 6 Minuten blanchieren. Anschließend in ein Sieb abschütten und die Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Die Kohlrabi in der Butter leicht anschwitzen, mit Mehl bestäuben und den Wermut hinzufügen. Nachdem die Flüssigkeit fast vollständig verkocht ist, den Fond und die Sahne zugeben und leicht einkochen lassen.

Grünkohl

klassische Zubereitung

Zutaten:

1,2 kg TK-Grünkohl
1,2 kg mehlig kochende
Kartoffeln
3 große Zwiebeln
50 g Butterschmalz
1 TL Zucker
500 ml Brühe
1 EL scharfen Senf

Etwas Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln darin glasig dünsten. Am Ende den Zucker zugeben und hell karamelisieren lassen.

Mit der Brühe ablöschen und den gefrorenen Grünkohl zugeben. Wenn der Grünkohl aufgetaut ist, die Kartoffeln schälen und grob Zerkleinern. In den Topf geben und das Ganze eine Stunde schmoren lassen.

Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Mettenden anstechen und mit in den Topf geben. Am Ende wieder herausnehmen und das Gemüse mit dem Stampfer zusammen stampfen. Mit den Würstchen und Senf servieren.

Beilagen



Kartoffellplätzchen

Kalifornische Beilage

Zutaten:

400 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Kartoffeln
Speck
2 Eigelb
Butter
frische Kräuter
Speisestärke

Die geschälten Kartoffeln gar kochen, abschütten und gut ausdämpfen lassen. Den Speck in feine Streifen schneiden und kross anbraten. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und zum Speck geben und glasig andünsten.

Die Kartoffeln zerdrücken, Speck Zwiebeln, etwas Speisestärke und die gehackten Kräuter (z.B. Petersilie, Salbei, Rosmarin oder Thymian) dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig mit Frischhaltefolie zu einer dicken Rolle formen und zwei Stunden kalt stellen.

Die Pfifferlinge säubern und in einer sehr heißen Pfanne mit Rapsöl anbraten. Nach drei Minuten etwas klein geschnittene Zwiebeln und gehackten Knoblauch zugeben und kurz mitbraten und mit Butter glasieren. Die Teigrolle in Scheiben schneiden und von beiden Seiten kurz anbraten. Pilzsauce mit einem Stück butter glasieren und zu den Kartoffelplätzchen servieren.

Semmelknödel

nach Johann Lafer

Zutaten:

250 g alte Brötchen
200 ml Milch
25 g Butter
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Eier

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne auslassen und die Gemüswürfel darin leicht anschwitzen.

Die Milch in die Pfanne geben und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Flüssigkeit mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken und das Ganze über die Brötchen schütten, die Eier hinzufügen und gut durchkneten.

Ein Geschirrhandtuch nass machen, gut auswringen und die Knödelmasse darin zu einer Wurst formen. Die Enden mit Clips verschließen und den Klob in reichlich Wasser ca. 10 Minuten gar ziehen. Am Ende in Scheiben schneiden und mit reichlich Sauce servieren.

Brezen-Knödel

nach Alfons Schuhbeck

Zutaten:

250 g Laugen Stangen
250 ml Milch
2 Eier
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 EL Petersilie
1 Prise Muskatnuss

Von den Brezen Stangen das Salz entfernen, in 1/2 bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, in die Eier rühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Brezen Würfeln vermischen, dabei aber nicht drücken.

Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Mit der Petersilie in die Brezen Masse geben.

Zwei Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Brezen-Knödel Masse darauf zu Rollen von etwa 5 cm Durchmesser formen. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht.

Die Knödel Rollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen, aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden.

Knödel mit Wirsing

nach Kolja Kleeberg

Für die Knödel

500 g Roggenbrot (75 %)
40 g Speckwürfel
40 g Schalottenwürfel
400 ml lauwarme Milch
4 Eier
1 Prise gemahlener Koriander, geriebene Muskatnuß, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund Petersilie
30 g gehackte Walnüsse
150 g Käse

Für den Wirsing

1 Kopf Wirsing
50 g Speckwürfel
200 ml Sahne
50 ml Gemüsefond

Brot in 1 cm dicke Würfel schneiden, Speck und Schalotten glasig dünsten und die Walnüsse kurz mit rösten. Alles zum Brot geben und die lauwarme Milch, geschnittene Petersilie und Eier darüber gießen. Mit einem Kochlöffel vorsichtig durch heben, mit Salz, Koriander, Muskat und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Mischung 1/2 bis 1 Stunde quellen lassen. Den Käse in 1 cm große Würfel schneiden als Einlage (Kern) für die Knödel.

Die Speckwürfel im heißen Wok ausbraten, dann den gezupften Wirsing kurz mitbraten und mit dem Geflügelfond ablöschen. Sahne hinzugeben und 4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Bratkartoffeln nach Lutz Moppert

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
50 g Speck
30 g Butter

Die Kartoffeln waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen und die Kartoffeln braun braten. Zwischenzeitlich den Speck in einer Pfanne auslassen. Wenn der Speck anfängt braun zu werden, die Butter zugeben und schmelzen lassen. Dann die Zwiebeln mitgaren bis sie glasig sind.

Den Speck mit der Butter und den Zwiebeln zu den Kartoffeln geben und servieren.

Reibekuchen nach Johann Lafer

Zutaten:

250 g Kartoffeln
50 g Zwiebel
1 TL Kartoffelmehl
1 Ei

Die Kartoffeln waschen, schälen, reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Die Zwiebel fein würfeln und mit den Kartoffeln mischen. Das Mehl und das Ei zugeben, gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

In Butterschmalz oder einem neutralen Öl mit einem Stich Butter die Reibekuchen portionsweise goldbraun ausbacken und anschließend gut abtropfen lassen. Schmeckt gut mit Apfelmuß oder auch Lachs und etwas Creme Fraiche

Frischkäse Gnocchi Superleichte Beilage

Zutaten:

250 g Frischkäse
2 EL Mehl
1 Ei
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Zitronenschale

Alle Zutaten im Mixer glatt pürieren, dann eine halbe Stunde abgedeckt kalt stellen. Mit einem Teelöffel Nocken abstechen und in leise siedendes Salzwasser gleiten lassen. Die Gnocchi sanft pochieren – sie sind gar, wenn sie nach circa zwei Minuten oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen.

Quadrucci di Patate al Finocchio

Kartoffelspalten mit Fenchel

Zutaten:

3 Kartoffeln
1 TL Fenchelsamen
2 TL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen, längs vierteln und die Viertel dritteln. 20 Minuten in kaltes Wasser legen. Olivenöl in eine Auflaufform geben und die Kartoffeln dazu. Mit dem Fenchel Samen bestreuen und gut durchmischen. Im Ofen bei 180 °C für 45 bis 60 Minuten garen. Dabei nur ein bis zweimal umdrehen. Anschließend mit Salz abschmecken.

Fisch & Meeresfrüchte



Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauch

Zutaten:

12 Gambas
4 Zehen Knoblauch
4 getrocknete Chilis
1/4 l Olivenöl

Knoblauch in kleine Stücke oder in Scheiben schneiden. Das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin leicht bräunen. Die Chillie Schoten zugeben und das Öl in kleine Casuelas (rotbraune Keramik-Schalen) füllen.

Die (gefrorenen) Gambas in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anschwanken, salzen und zu dem Öl in die Casuelas geben. Mit Salz oder Fleur de Sel würzen und mit etwas Baguette servieren.

Zander an Rahmkraut

nach Dieter Müller

Für den Fisch

1 Zander
1 EL Mehl
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
200 ml Fischeauce

Für das Kraut

400 g Sauerkraut
1 Zwiebel
100 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond
1 Apfel
1 Kartoffel
2 EL Sahne
200 g Gemüse

Für den Gewürzbeutel

5 Wachholderbeeren
2 Nelken
5 Pimentkörner
10 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Thymianzweig

den Zander schuppen, waschen und filetieren. Restliche Gräten herausziehen, die Filets portionieren und kalt stellen. Von den Resten einen Fischfond bereiten.

Das Sauerkraut mit den gewürfelten Zwiebeln in etwas Butter andünsten. Anschließend Wein, Fond und den Gewürzbeutel zugeben und etwa 20 Minuten gar ziehen lassen. Apfel und Kartoffel schälen, würfeln und fein pürieren. Damit das Kraut binden und nochmals 2 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zanderfilets mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und in Olivenöl braten. Im letzten Moment mit Butter, Thymian und Rosmarin aromatisieren.

Die gebratenen Gemüswürfel zum Kraut geben und eventuell noch geschlagene Sahne zugeben. Die Fisch-Weißweinsauce (siehe Seite 13) mit Senf aufschäumen.

Lachsfilet

nach Lutz Moppert

Zutaten:

800 g Lachsfilet
200 ml Fischfond
200 ml Weißwein
50 ml Noilly Prat
1 EL Mehlbutter
1 EL Zitronenthymian

Den Lachs mit der Hautseite auf ein Blech oder eine feuerfeste Form legen. Den Zitronenthymian und ein kleines Stück Butter darauf geben und im Backofen bei 80 °C in 15 - 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Weißwein und den Noilly Prat in einem Topf fast vollständig einkochen lassen und dann mit dem Fond (alternativ geht auch Geflügelfond) auffüllen, zum kochen bringen und mit der Mehlbutter binden.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gegebenenfalls etwas Zucker abschmecken. Den Fisch auf der Hautseite kurz in der Pfanne scharf anbraten und mit der Sauce servieren.

Lachsrollchen

Sieht auch noch gut aus

Zutaten:

1 Pckg Lachs
250 g Spinat
250 g Käse (z.B. Gouda)
200 g Kräuterfrischkäse
2 Eier

Die Eier mit dem Spinat vermengen, salzen und pfeffern. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den Käse reiben und darüber verteilen und das ganze im Ofen für 20 Minuten bei 200 °C überbacken.

Die überbackene Masse muss auskühlen, dann den Kräuterfrischkäse darüber streichen und mit Lachs belegen. Fester zusammen rollen und mit Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Gewürzlachs nach Dieter Müller

Für die Beilage

4 Strauchtomaten
Salatspitzen
1 Artischocke
1/2 TL Estragon
1 TL Olivenöl
1 Spritzer Essig
1/2 Zitrone
4 Weißbrotsscheiben
4 TL Olivenpaste

Für den Lachs

500 g Lachsfilet
300 g Meersalz
200 g brauner Zucker
8 g schwarzer Pfeffer
2 Nelken
6 g Pimentkörner
5 g Thymian
10 g Fenchelsamen
2 Lorbeerblätter
8 g Wacholderbeeren
10 g Sternanis
8 g Korianderkörner

Für die Sauce

1 EL Moutarde Violette*
2 EL Creme fraiche

Die Artischocken zurecht schneiden, das Bodeninnere gut ausschaben und mit einer Zitrone abreiben. Den Boden mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben aufschneiden, diese gleich in kaltem Wasser mit Zitronensaft hell halten. Danach in kochendem Wasser mit Salz, Zitronensaft und 2 EL Olivenöl nur einige Sekunden bissfest kochen und schnell in Eiswasser abkühlen. Gut abtropfen und mit Olivenöl, weißem Balsamico-Essig, Estragon, Salz und Pfeffer vermischen und bei Zimmertemperatur ca. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Die Strauchtomaten häuten, Haube abschneiden und aushöhlen. Mit Salatspitzen und Kräutern garnieren und mit wenig Artischockenmarinade nappieren. Die Weißbrotsscheiben beidseitig braun backen, abkühlen und dann mit Olivenpüree bestreichen. Für die Sauce die Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abrunden.

Alle Zutaten mixen, mit 2 EL davon das Lachsfilet beidseitig würzen, in Klarsichtfolie einschlagen und ca. 1 Tag im Kühlschrank marinieren lassen. Danach kalt abspülen, trocken tupfen und den Gewürzlachs weiter verarbeiten. Die Gewürzmischung kann im geschlossenen Glas lange aufbewahrt werden.

Lachsfilet portionieren und je zwei Scheiben auf kalte Teller platzieren. Sauce schön auftragen, je längs einen Senfstreifen aufspritzen und mit einem Holzspieß ein Muster ziehen. Artischocken auf die Lachsscheiben verteilen, Friseesalat, Tomate und Crostini auflegen und nach Wunsch mit Blüten servieren.

** Moutarde Violette ist ein außergewöhnlich aromatischer Senf. Die Farbe bekommt er durch blaue Trauben. Er wird nach einem alten Rezept von französischen Mönchen hergestellt.*

Fleisch



Rinderschmorbraten nach Christian Rach

Für die Marinade:

- 1 Karotte
- 2 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 1 Fenchelknolle
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Nelke
- 1 TL Pfefferkörner
- 3 EL Balsamico-Essig
- 1 l Rotwein
- 4 EL Olivenöl

Für den Braten:

- 1,3 kg Rinderbraten
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 500 ml Rinderfond

Die Karotte, Zwiebeln und Knollensellerie schälen und ebenso wie den Fenchel waschen. Das ganze Gemüse in feine Scheiben bzw. Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Gemüse, Gewürze, Balsamico, Wein und Öl in einer passenden Schüssel mischen und den Rinderbraten darin so einlegen, dass er vollständig bedeckt ist. Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und kalt stellen. Den Braten 4-5 Tage marinieren und dabei zweimal wenden.

Das Fleisch aus der Marinade heben und gut trocken tupfen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 EL Olivenöl in einem passenden Bräter ringsherum anbraten. Fleisch wieder aus dem Bräter heben und das Gemüse im restlichen Öl anbraten. Röstaromen sind gewollt – Es gibt kein Schwarz, höchstens dunkel Braun – also keine Angst!

Tomatenmark einrühren, Mehl darüberstäuben und kurz mit rösten bis das Tomatenmark leicht braun wird. Die Marinade durch ein Sieb dazu gießen, das Gemüse beiseite stellen. Die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen, dann den Braten zurück in den Topf und verschließen. Das Ganze in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 2 1/2 Stunden schmoren.

Am Ende der Garzeit den Braten aus der Flüssigkeit heben und warm stellen. Den Schmorsud durch ein Sieb passieren und nochmals stark einkochen. Eventuell noch mit ein wenig kalter Butter oder Mehl-Butter binden und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig abschmecken. Den Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Rinderrouladen

nach Johann Lafer

Zutaten

Zutaten:

4 Scheiben Rindfleisch
 4 Zwiebeln
 4 Cornichons
 2 EL scharfer Senf
 8 Scheiben durchwachsener Speck
 1 Stange Lauch
 2 Möhren
 1/4 Selerieknolle
 2 EL TOMATENMARK
 1/2 l Rotwein
 1/2 l Fond
 1 Lorbeerblatt
 1 Zweig Thymian
 2 Pimentkörner
 4 schwarze Pfefferkörner

Die Fleischscheiben etwas platt klopfen und anschließend auf einer Seite mit Senf bestreichen. Die Zwiebeln und die Cornichons in dünne Streifen schneiden und auf der Senfseite verteilen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Scheiben von der langen Seite her einklappen und aufrollen. Mit Küchengarn, Rouladenklammern oder Nadeln fixieren.

Lauch, Möhren, Sellerie und zwei Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Das Fleisch raus nehmen und das Gemüse kräftig anrösten. Anschließend das Tomatenmark zugeben, kurz mitbraten und dann nach und nach mit dem Rotwein ablöschen. Am Ende sollte alle Flüssigkeit weg sein, dann mit Brühe auffüllen, das Fleisch, die Kräuter und die Gewürze zugeben und dann 2 Stunden schmoren lassen.

Die Rouladen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb gießen und anschließend noch ein wenig einkochen. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls noch mit ein bisschen Kartoffelstärke binden.

Rheinischer Sauerbraten

frei nach Johann Lafer

Für die Marinade:

1,5 kg Pferdebraten
1 Möhre
1 Stange Lauch
1/4 Knollensellerie
2 Zwiebeln
750 ml Rotwein
250 ml Rotweinessig
1 EL Wachholderbeeren
3 Nelken
1 EL schwarze Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
100 g Zucker

Für die Sauce:

1/2 TL Korianderkörner
1 TL Pimentkörner
1 Splitter Zimtrinde
12 Backpflaumen
6 Gewürz-Lebkuchen
1 TL Zartbitterkuvertüre

Das Wurzelgemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Den Wein, den Essig, die Gewürze und das Gemüse in einem Topf kurz aufkochen und wieder kalt werden lassen. Dann das Fleisch darin einige Tage marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in einem Bräter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus dem Bräter nehmen. Das Gemüse aus der Marinade nehmen und im Bräter anrösten, Tomatenmark zufügen und leicht anbraten.

Den restlichen Sud hinzufügen, die Saucengewürze und die zerbröselten Lebkuchen und das Fleisch hineingeben und zugedeckt 3 - 4 Stunden im Backofen bei 180 °C schmoren. Dann den Sud abseihen, einkochen und als Grundlage für die Sauce verwenden. Diese mit Salz, Pfeffer und Rübengrün abschmecken.

Gulasch

inspiriert von Alfons Schuhbeck

Zutaten:

1 kg Schweineschulter
3 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
800 ml Geflügelfond
1 EL Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
1 TL Majoran
1 TL Kümmel
1 Streifen Zitronenschale
1 TL Chilipulver
200 g Schmand

Das Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.

1 - 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin bei milder Hitze portionsweise rundum anbraten und wieder herausnehmen. Die Zwiebelscheiben im verbliebenen Fett bei milder Hitze leicht andünsten. Das Tomatenmark hinzugeben, kurz anrösten und mit der Hühnerbrühe (siehe 14) ablöschen. Das Fleisch wieder hinzufügen und bei milder Hitze mit aufgelegtem Deckel 2 Stunden schmoren. Nach 1 Stunde den Deckel abnehmen, damit die Sauce etwas einkocht.

Das Paprikapulver mit etwas Wasser anrühren, den Knoblauch schälen und mit den anderen Gewürzen fein Hacken. Ungefähr 5 bis 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Gewürze in das Gulasch rühren, fertig garen und mit Salz, Chili und Pfeffer abschmecken.

Das Gulasch mit dem Schmand, der noch mit Zitronensaft und etwas Paprika- oder Chilipulver verrührt werden kann, servieren.

Indisches Lammcurry

frei nach einem Mülheimer Imbiss

Zutaten:

1 kg Lammfleisch
300 g Kürbisfleisch
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
1 EL Ingwer
2 EL Curry
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Garam Masala
2 EL Zitronensaft
1 Dose Tomaten
2 Chilies
2 EL Minze
1-2 Becher Kokosjoghurt

Das Lammfleisch in Stücke schneiden und kurz anbraten. Die Zwiebeln andünsten. Die Gewürzpulver, den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen und kurz anrösten. Vorsicht, dass die Gewürze nicht bitter werden!

Mit den Tomaten, dem klein geschnittenen Kürbisfleisch und dem Joghurt auffüllen, den Zitronensaft zufügen und kurz aufkochen.

Das Fleisch in die Sauce geben und gar ziehen (nicht mehr kochen!).

Agnello in Fricassea

Lammfrikassee

Zutaten:

500 g Lamm
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Stange Sellerie
2 Eigelb
1 Zitrone
1/2 Glas Weißwein
1/2 Bund Petersilie

Die Zwiebel, den Sellerie und die Karotte fein hacken und mit Olivenöl in einem Bräter anbraten. Das Lamm zugeben und warten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist (ca. 1/2 Stunde). Anschließend den Weißwein zugeben und das Ganze eine weitere Stunde ziehen lassen. Nachdem das Lamm gar ist, die Sauce mit der Petersilie garnieren.

Lammkeule

nach Dieter Müller

Lammhaxe

1 Lammkeule
300 g Mirepoix
1 EL Tomatenmark
300 ml Rotwein
1/2 l Fond
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Bohnenkraut
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
10 Pfefferkörner
10 Korianderkörner
2 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
1 Sternanis
1 TL gehacktes Bohnenkraut

Die Lammkeule im Bräter anbraten, herausnehmen und das Mirepoix anbraten. Tomatenmark zum Gemüse geben, kurz anrösten und dann nach und nach mit Rotwein ablöschen. Das Fleisch, den Fond und die Kräuter in den Bräter geben und das Ganze im Ofen bei 200 °C ca. zwei Stunden schmoren lassen.

Anschließend die Keule warm stellen und den Sud durch ein Sieb passieren und etwas einkochen. Mit gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce die Paprika im Ofen schwarz werden lassen, bis sich die Haut gut abziehen lässt. Das Paprikafleisch mit dem Öl fein pürieren und mit Pfeffer, Salz und Tabasco abschmecken.

Paprikasauce

1 rote Paprika
100 ml Olivenöl
Tabasco

Frikadellen

nach Lutz Moppert

Zutaten:

500 g Hackfleisch
1 Ei
1 altes Brötchen
100 ml Milch
100 g Speck
25 g Butter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Chili
2 TL scharfer Senf
3 Tropfen Orangenöl
1 TL Majoran
1 TL Oregano
50 g Paniermehl
2 Zweige Thymian

Den Speck in Würfel schneiden, in einer Pfanne auslassen und leicht bräunen. Die Butter dazu geben und leicht braun werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln und leicht mitdünsten. Die Milch zugeben, einige Minuten köcheln lassen.

Die Rinde des Brötchens abschneiden und wegwerfen. Den Rest in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch darüber schütten und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Milchmischung mit dem Ei, den Gewürzen, Salz und Pfeffer verrühren und das Hackfleisch gründlich unterkneten. Aus der Fleischmasse kleine Kugeln formen und diese in Paniermehl wenden.

Die Frikadellen in der Pfanne mit etwas Butter anbraten und anschließend bei mittlerer Hitze zusammen mit den Thymianzweigen fertig garen.

Wirsing-Rouladen

Utas Leibspeise

Zutaten:

1 Wirsing
75 g Speck
1/4 l Brühe
1 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark

Für die Füllung

1 Zwiebel
500 g Hackfleisch
2 Eier
1 Bund Petersilie
3 EL Semmelbrösel
1 Prise Muskatnuss

Vom Wirsing die Blätter abtrennen und in reichlich Salzwasser blanchieren. Die dicken Strunke halbieren und die Blätter nach Größe sortiert zusammenlegen. Petersilie fein hacken und mit den Eiern und den Semmelbrösel verkneten. Die Zwiebel in Würfel schneiden, kurz andünsten und zu der Hackfleisch-Masse geben, das ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Die Masse auf die Kohlblätter legen und zusammenrollen, evtl. mit Garn oder ähnlichem fixieren.

Den Speck in Würfel schneiden, Öl in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Rouladen in dem Fett ringsum braun anbraten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Das Tomatenmark einrühren und das Ganze ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Wild & Geflügel



Coq Au Vin

GU Kochbuch Nr. 1

Zutaten:

2 Hähnchen
12 Schalotten
200 g Champignons
5 EL Butter
4 Scheiben Speck
1/2 l Rotwein
1/4 l Geflügelfond
3 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Thymian
1 EL Mehl
1 Bund Petersilie

Die Hähnchen in Einzelteile zerlegen und von allen Seiten anbraten. Speck würfeln und zum Hähnchen geben.

Die Hähnchen mit Cognac beträufeln. Den Wein und ausreichend Geflügelfond (siehe 14) zugießen, so dass alles bedeckt ist. Lorbeer, Thymian und gewürfelten Knoblauch zugeben und alles bei milder Hitze 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pilze vierteln und bei starker Hitze anbraten. Schalotten würfeln und kurz mit dünsten.

Nach der Garzeit die Hähnchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce auf 1/4 einkochen lassen und mit etwas Butter binden. Champignons dazugeben und mit den Hähnchen und Weißbrot servieren.

Geschmorte Poularde

frei nach Dieter Müller

Für die Poularde

1 Maispoularde
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
300 ml dunkler Geflügelfond
20 g kalte Butterwürfel
Portwein

Für das Spinatflan

350 g Blattspinat
2 Eier
2 EL Sahne
1/4 Knoblauchzehe
10 g Butter

Das Fleisch von der Karkasse lösen (die Knochen können für eine spätere Verwendung eingefroren werden), mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite auslassen. Zum bräunen kurz wenden und anschließend in einem dicht schließenden Schmortopf mit 4 EL Geflügelbrühe im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 12 Minuten garen.

Den Spinat in Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken. In der gebräunten Butter anschwanken und mit Eiern, Sahne und Knoblauch fein pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spinatcreme in kleine Auflaufformen füllen und in ein mit warmen Wasser gefülltes Backblech stellen. Im Ofen bei 170 °C pochieren.

Den Portwein stark einkochen und den restlichen Geflügelfond und den Schmorsud hinzugeben. Die Sauce einkochen, mit der kalten Butter leicht Binden und zum Fleisch und dem gestürzten Spinatflan servieren.

Paprika Huhn

Eigenkreation

Zutaten:

1 Maishuhn/Biohuhn
3 Paprika
2 Zwiebeln
3 Möhren
1 Scheibe Sellerie
2 Knoblauch Zehen
1 kleine Dose Tomaten
1 Becher Schmand
1 EL Tomatenmark
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl
1 Stck. Butter
1 Glas Rotwein
1/2 l Hühnerbrühe

Das Huhn von allen Seiten anbraten und warm stellen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie fein würfeln und ebenfalls kräftig anbraten. Das Tomatenmark, den gewürfelten Knoblauch und den Zucker unterrühren und das Stück Butter dazu geben. Mit Rotwein ablöschen und trocken kochen, dann die Brühe zugeben und die Hühnerteile darauf verteilen. Das ganze in den Ofen schieben und bei 150 °C ca. 45 Min. schmoren.

In der Zwischenzeit die Paprika in Streifen schneiden und anbraten. Am Ende der Garzeit die Hähnchenteile wieder warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Paprika und den Schmand unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Hähnchenteile wieder in die Sauce geben und warm werden lassen.

Hähnchenbrust auf Kürbispüree

nach Johann Lafer

Für das Püree

500 g Muskat-Kürbis
500 g Mehligkochende Kartoffeln
200 ml Milch
100 g Butter
150 ml Sahne

Für das Hähnchen

2 Hühnerbrustfilets
2 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
150 ml Geflügelfond
50 g Butter

Die Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und in ca. 15-20 Minuten weich dämpfen. Den Kürbis bei Bedarf schälen, entkernen, in grobe Würfel schneiden und in der Milch ca. 20 Minuten weich kochen.

Die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen, durch die Presse drücken und die gewürfelte Butter untermengen. Die Sahne aufkochen und kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbismilch pürieren und zusammen mit der Sahne zu den Kartoffeln geben.

Für die Hähnchen den Backofen auf 140 °C aufheizen. Das Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne zusammen mit den geschälten, ganzen Knoblauchzehen und dem Thymian rundum anbraten. Anschließend im Ofen in ca. 10-15 Minuten gar ziehen.

Die Gewürze und die Hähnchen aus der Pfanne nehmen und der Bratensatz mit der Brühe ablöschen. Die Butter oder etwas Mondamin zum Binden verwenden und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragonhuhn nach Alfons Schuhbeck?

Zutaten:

1 große Dose Tomaten
7 EL Olivenöl
1 weiße Zwiebel
3 Schalotten
6 Zehen Knoblauch
1 Huhn (ca. 1,5 kg)
20 g Butter
2 Lorbeerblätter
4 Stängel Estragon
25 ml Estragonessig
100 ml Weißwein
150 ml Geflügelfond
1 TL Dijonsenf
1 EL Tomatenmark
250 g Sahne
200 g kleine Steinpilze
1 TL Zitronensaft

Tomaten kreuzweise einritzen, mit heißem Wasser überbrühen, häuten, halbieren, entkernen und grob zerkleinern. 1 EL Olivenöl erhitzen. Tomaten darin mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer langsam zu einem Mus einkochen lassen.

Weißer Zwiebel schälen und würfeln. Schalotten schälen. Knoblauchzehen ungeschält etwas andrücken. Das Huhn in 8 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Butter und 2 EL Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Hühnerteile darin von allen Seiten anbraten. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Lorbeerblätter und 2 Stängel Estragon zugeben und ebenfalls anbraten. Danach im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten schmoren. Nach 10 Minuten Estragonessig darüberträufeln und weiterschmoren.

Geflügelteile aus dem Schmortopf heben und warm stellen. 2 EL Olivenöl zum Schmorfond geben. Schalotten hinzufügen und anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Geflügelfond dazugießen. Senf und Tomatenmark unterrühren. Alles um die Hälfte einkochen lassen. Das eingekochte Tomatenmus und die Sahne unterrühren. Erneut würzen. Geflügelteile wieder hineingeben und im Ofen auf der mittleren Schiene weitere 15 Minuten schmoren.

Pilze mit Zitronensaft beträufeln, würzen und im restlichen Olivenöl (2 EL) etwa 4 Minuten braten. Pilze etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Huhn geben und mitschmoren. Estragonblättchen von den übrigen beiden Stängeln zupfen und fein schneiden. Huhn aus dem Ofen nehmen, erneut abschmecken und mit Estragonblättchen bestreut servieren. Dazu passt Baguette.

Gebratene Entenbrust

frei nach Alfons Schuhbeck

Zutaten:

1 Barbarieentenbrust
Portwein
kalte Butter
Kaffeesalz

Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Entenbrüste von Sehnen befreien, eventuell vorhandene Federkiele mit einer Pinzette heraus zupfen, und die Hautseite rautenförmig bis zum Rand einritzen. Die Brust mit der Haut nach unten in eine kalte Pfanne legen, diese langsam erhitzen und bei mittlerer Hitze die Haut knusprig anbraten, dabei das Fleisch zwischendurch kurz wenden, damit die Haut wieder abkühlen kann und auch die andere Seite leicht anbrät.

Nach etwa 5 Minuten ein Gitter in die Pfanne stellen, die Entenbrust darauf legen und das Ganze für ca. 1 Stunde in den Ofen stellen. Anschließend das Fleisch salzen (z.B mit Kaffeesalz oder Fleur de sel), pfeffern und zur Seite stellen. Den Bratsud mit Portwein auffüllen, einkochen lassen und mit der kalten Butter leicht binden. Nach belieben noch etwas Rotwein dazu geben und mit Rübengrün abschmecken, dann mit Kaffeesalz und Pfeffer würzen und zur Entenbrust servieren.

Geschmorte Kaninchen-Keule

nach Dieter Müller

Zutaten:

4 Kaninchen-Keulen
500 g Mirepoix
1 EL Tomatenmark
300 ml Weißwein
100 ml Fond
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Estragon
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 TL Pfefferkörner
4 Piment-Körner
2 Lorbeerblätter
1 Stern-Anis
1 EL gehackter Thymian

Die Kaninchenkeulen im Bräter in Olivenöl anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen. Das Mirepoix ebenfalls kräftig anbraten, die Hitze ein wenig reduzieren und das Tomatenmark zufügen. Wenn es zu duften beginnt, mit dem Weißwein ablöschen und glacieren. Dann den Fond, die Gewürze und das Fleisch zufügen und das Ganze im Ofen bei 200 °C zugedeckt eine Stunde schmoren.

Die Keulen warm stellen und den Schmorsud durch ein Sieb passieren, etwas einreduzieren und eventuell mit etwas Stärke binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gehackten Thymian hineinmischen.

Wildschwein-Rücken

Für die Marinade:

100 g Zwiebeln
50 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
50 g Sellerie
50 g Petersilienwurzel
2 Thymianzweige
2 Lorbeerblätter
4 Körner schwarzer Pfeffer
4 Körner roter Pfeffer
2 Gewürznelken
2 l guter Rotwein
1 Wildschwein-Rücken

Für den Braten:

Salz
frischer Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
6 Wacholderbeeren
1/4 l Sahne
1/4 l Wildfond

Das Gemüse und die Gewürze mit Olivenöl anschwitzen und mit dem Rotwein ablöschen. Anschließend noch gut 1/2 Stunde köcheln und dann abkühlen lassen. Den Wildschwein-Rücken in die kalte Beize legen, er sollte vollständig bedeckt sein. Mindestens 12 Stunden durchziehen lassen.

Das Fleisch aus der Beize nehmen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Bräter mit etwas Öl von allen seiten scharf anbraten. Das Gemüse klein schneiden und kurz mit braten.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Von der Beize ca. 1/2 l zum ablöschen in den Bräter geben. Den Wild Fond und die zerdrückten Wacholderbeeren dazu und das ganze für ca. 2 Stunden im Ofen schmoren lassen.

Am Ende den Rücken aus dem Bräter nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Sauce und Gemüse durch ein Sieb schütten. Mit Sahne, Pfeffer, Salz, Chili, Tomatenmark und Zucker abschmecken und mit Mondamin oder Butter abbinden.

Nachtisch



Crème Brulée

Zutaten:

200 ml Sahne
200 ml Milch
5 Eigelb
1 Vanilleschote
50 g Zucker

Sahne, Milch, und Zucker aufkochen. Die Vanilleschoten entkernen und beides mit kochen. Das Eigelb cremig (nicht schaumig) rühren und die heiße Flüssigkeit vorsichtig unterrühren (evtl. dazu die Schüssel in Eiswasser stellen)

Die Mischung durch ein Sieb zurück in den Topf geben und nochmals auf 70 °C erhitzen. Auf die Schalen verteilen und in den Backofen im Wasserbad bei ca. 130 °C für 45 Minuten stocken lassen. Anschließend noch für mindestens 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Braunen Zucker auf die Masse geben (evtl. vorher trocken tupfen) und *sofort* mit dem Brenner karamelisieren.

Mandel-Zabaione

nach Johann Lafer

Zutaten:

100 g Mandelblättchen
80 ml Milch
2 reife Pfirsiche
2 Passionsfrüchte
100 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 TL Speisestärke
4 frische Eier
3 cl Amaretto

Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen. 80 g davon mit der Milch aufkochen und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Passionsfrüchte halbieren und das Mark herauskratzen. Die Fruchtstücke mit 30 g Zucker in einem Topf aufkochen und kurz köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anziehen und das Fruchtmus damit binden und dann abkühlen lassen.

Das Eigelb mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Mandelmilch durch ein Sieb dazu gießen und verrühren. Auf dem Wasserbad schaumig aufschlagen, herunter nehmen, den Amaretto dazugeben und noch ein weilen weiterrühren, damit die Creme nicht stockt.

Pfirsiche in Gläser verteilen, die Creme darüber geben und mit den restlichen Mandelblättern verzieren

Tiramisu

nach Johann Lafer

Grundzutaten:

3 frische Eier
80 g Zucker
20 g Vanillezucker
500 g Mascarpone
16 - 20 Löffelbiskuits
Kakaopulver

Klassisches-Tiramisu:

3 cl Amaretto
150 ml Espresso

Schokoladen-Tiramisu:

100 g Zartbitterschokolade
1 TL Zimtpulver
150 ml Milch
3 cl Kakaolikör

Die Eier trennen und das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers auf dem Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend den Mascarpone unter heben.

Schokoladen-Tiramisu: Die Schokolade auf dem Wasserbad schmelzen und zusammen mit dem Zimtpulver unter die Masse rühren.

Das Eiklar mit einer Prise Vanillesalz steif schlagen und den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Mascarpone-masse heben.

Klassische Variante: Den Espresso mit dem Amaretto mischen.

Schokoladen-Tiramisu: Die Milch erwärmen und 2 EL Kakaopulver und den Likör einrühren.

Die Löffelbiskuit in eine Auflaufform legen, mit Flüssigkeit beträufeln und die Mascarpone Creme darüber verteilen. Das ganze noch einmal mit einer zweiten Schicht wiederholen. Anschließend das Tiramisu 2 Stunden kalt stellen und vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Mousse au chocolat

nach Johann Lafer

Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade
5 Eier
150 g Zucker
125 ml Sahne

Die Schokolade grob hacken, in eine Schüssel geben und auf dem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiklar mit 1 Prise Vanillesalz steif schlagen, dabei 100 g Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Sahne mit einer Prise Vanillesalz ebenfalls steif schlagen.

Die Eigelb mit 2 EL Wasser und 50 g Zucker über dem Wasserbad schaumig schlagen. Dann mit der Schokolade schnell zu einer glatten Masse rühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Den Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben, das ganze in eine Schüssel füllen und 4 - 5 Stunden kalt stellen.

Grießbrei

nach Dr. Oetker

Zutaten:

1/2 Vanilleschote
500 ml Milch
50 g Zucker
50 g Weichweizengrieß
1 Ei
etwas Zitronenschale

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Zucker, Zitronenschale, Vanilleschote und -mark in einem Topf aufkochen. Den Grieß unter rühren einstreuen, nochmals aufkochen und etwa eine Minute kochen lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Ei trennen und das Eigelb zügig unterrühren. Das Eiklar steif schlagen und ebenfalls unterrühren. Den Pudding in eine kalte Puddingschüssel geben, abkühlen lassen und dann mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem servieren den Pudding stürzen.

Gebäck



Hummelkuchen nach Tante Haag

Für den Boden

300 g Mehl
150 g Margarine
150 g Zucker
50 ml Sahne
6 Eier
1 Päckchen Backpulver

Für die Mandelmasse

200 g Margarine
200 g Zucker
150 ml Sahne
60 g Mehl
250 g Mandelblätter

Die Margarine für den Boden zerlassen und abkühlen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Nacheinander das flüssige Fett, Mehl, Backpulver und Sahne dazugeben und einrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit restliche Margarine und Zucker, Sahne, Mehl und die Mandeln aufkochen. Die Masse auf den vorgebackenen Teigboden streichen und nochmals 15 Min. backen.

Philadelphia Torte kalter Kuchen

Für den Boden

300 g Löffelbiskuit
150 g Butter

Für die Creme

300 g Frischkäse
500 ml Sahne
1 Päckchen Götterspeise
1 Päckchen Vanillezucker
7 EL Zucker
2 EL Zitronensaft

Löffelbiskuit durch die Mandelmühle drehen und mit der Butter verkneten. Springform ölen und darauf die Biskuitmasse streichen. Anschließend zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank.

Götterspeise mit einer knappen Tasse Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. 4 EL Zucker dazu und erhitzen, anschließend Abkühlen aber nicht fest werden lassen. Den Käse mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Zitrone verrühren. Götterspeise und geschlagene Sahne hinzufügen. Die Masse auf den Biskuitboden füllen und mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Rotweinkuchen

nach Alfons Schuhbeck

Zutaten:

280 g weiche Butter
 240 g Zucker
 1 EL Vanillezucker
 6 Eier
 280 g Mehl
 1 TL Backpulver
 1 TL Kardamon
 1 TL Zimtpulver
 1/2 TL Piment
 1/2 TL Muskatnuss
 1/2 TL Nelkenpulver
 100 g Zartbitterschokolade
 150 ml Rotwein

Den Backofen auf 175 °C aufheizen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Butter mit der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgerätes cremig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelb einzeln zur Buttermasse geben, unterrühren und die Masse schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die Gewürze hinzufügen und untermischen. Die Schokolade grob hacken und ebenfalls mit untermengen.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu einem cremigen Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Mehlmischung abwechselnd mit dem Wein und dem Eischnee unter die Buttermasse ziehen. Den Teig in die Form füllen und im Ofen auf der untersten Schiene 50 - 55 Minuten backen.

Mutzen

nach Oma Haag

Zutaten:

250 g Quark
 250 g Mehl
 3 Eier
 2 EL Milch
 1/2 TL Backpulver
 150 g Zucker

Den Quark, die Eier und die Milch verquirlen. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Backpulver vermengen. Die flüssigen Zutaten langsam mit dem Mehl zu einem Teig verrühren.

Aus dem Teig mit einem Eßlöffel portionsweise die Mutzen fritieren. Wenn sie schön braun sind, aus dem Fett nehmen, abtropfen, kurz abkühlen und anschließend in Zucker wälzen.

Muffins

nach Alfons Schuhbeck

Zutaten:

120 g rote Johannisbeeren
80 g Zartbitterschokolade
120 g Mehl
2 TL Backpulver
80 g gemahlene Haselnüsse
120 g Zucker
200 g Naturjoghurt
2 Eier
1 TL Chiliflocken
1 MSP Zitronenschle
1 MSP Orangenschale
1 MSP Zimtpulver
1 MSP Vanillemark
80 g zerlassene braune Butter

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Muffinformen mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Johannisbeeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Schokolade grob hacken.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Nüsse, Schokolade und Zucker untermischen.

Den Joghurt mit den Eiern in einer Schüssel verrühren. Chiliflocken, Zitrusfruchtschalen, Zimt und Vanille hinzugeben und untermischen. Das ganze und die zerlassene Butter zum Mehl geben und verrühren.

Abwechselnd Teig und Johannisbeeren in die Förmchen bis maximal $\frac{3}{4}$ der Höhe füllen. Die Muffins auf der untersten Schiene 30 - 35 Minuten goldbraun backen.

Waffeln

nach Ulrike

Zutaten:

350 g Mehl
175 g Zucker
1 EL Vanillezucker
3 TL Backpulver
1 TL Salz
6 Eier
350 ml Milch
200 g flüssige Butter
1 EL Zitronensaft
Zitronen-Abrieb

Mehl in eine Schüssel sieben. Alle trockenen Zutaten hinzugeben und verrühren. In der Mitte eine Vertiefung machen und die flüssigen Zutaten hineingeben. Mit dem Schneebesen oder dem Mixer gründlich vermengen.

Die Waffeln im leicht gefetteten Waffeleisen nach und nach goldbraun ausbacken und mit Puderzucker oder heißen Kischen und Sahne servieren.

Spritzgebäck

nach Oma Haag

Zutaten:

250 g Zucker
1 EL Vanillezucker
250 g Butter
375 g Mehl
1 Ei
125 g Nüsse

Den Zucker und die Butter in einer Schüssel schaumig rühren, dann das Ei unterrühren. Die Nüsse fein reiben und mit dem Mehl mischen. Zutaten zu einem Teig verrühren und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag den Teig auf ein Backblech spritzen oder ausrollen und dann ausstechen. Bei 180°C leicht braun backen.

Index

Agnello in Fricassee, 52

Bearnaise, 12

Bohnen>Kidney, 18

Bohnen>Weise, 18, 35

Bratkartoffeln, 40

Brezen-Knodel, 39

Burritos, 22

Cesar Chicken Salad, 24

Chili Con Carne, 18

Coq Au Vin, 56

Crème Brûlée, 62

Currysauce, 14

Eierspeise, 25

Erbsensuppe, 19

Estragonhuhn, 58

Fagioli all'Uccelletto, 35

Fisch-Weißweinsauce, 13

Fisch>Lachs, 45

Fisch>Zander, 44

Fischfond, 45

Fleisch>Gehacktes, 18, 53

Fleisch>Lamm, 51, 52

Fleisch>Pferd, 50

Fleisch>Rinderbraten, 48

Fleisch>Schweineschulter, 51

Frühstücksei, 26

Frikadellen, 53

Frischkase Gnocchi, 40

Gambas, 44

Gambas al ajillo, 44

Gebratene Entenbrust, 59

Geflügel>Entenbrust, 59

Geflügel>Hähnchen, 56

Geflügel>Hähnchenbrust, 24

Geflügel>Poularde, 56

Geflügelfond, 14, 51

Gemüse>Bohnen, 18, 35

Gemüse>Champignons, 56

Gemüse>Kartoffeln, 19, 34, 38, 40, 41

Gemüse>Kürbis, 20

Gemüse>Paprika, 18, 31

Gemüse>Rotkohl, 34

Gemüse>Rucola, 24

Gemüse>Sauerampfer, 20

Gemüse>Spargel, 24

Gemüse>Spinat, 56

Gemüse>Tomaten, 18, 23, 28

Gemüse>Zucchini, 34

Geschmorte Kaninchen-Keule, 59

Geschmorte Poularde, 56

Gewürzlachs, 46

Grünkohl, 36

Grießbrei, 64

Gulasch, 51

Hähnchenbrust auf Kürbispüree, 57

Hackfleisch, 18, 53

Hähnchenbrust, 24

Hollandaise, 12

Hummelkuchen, 66

Indisches Lammcurry, 51

Johannisbeeren, 68

Käsespätzle, 31

Kürbis-Suppe, 20

Kartoffel-Zucchini-Gratin, 34

Kartoffelplätzchen, 38

Kartoffeln, 34, 40

Kartoffeln>Bratkartoffeln, 40

Kartoffeln>Gratin, 34

Kartoffeln>Kartoffelplätzchen, 38

- Kartoffeln>Kartoffelspalten, 41
Kartoffeln>Reibekuchen, 40
Kartoffelsuppe, 19
Kinder, 28
Knödel mit Wirsing, 39
Knoblauchcreme, 14
Knodel, 38, 39
Kohlrabi, 35
Kurbis, 51
- Lachsfilet, 45
Lachsrollchen, 45
Lammkeule, 52
Lasagne, 29
Laugengebäck, 39
- Mandel-Zabaione, 62
Mayonnaise, 12
Mousse au chocolat, 63
Muffins, 68
Mutzen, 67
- Noilly Prat, 45
- Omelett, 25
Orecchiette au Broccoletti, 30
- Paella, 32
Paella Valenciana, 32
Paprika Huhn, 57
Paprika-Risotto, 31
Parmesan Espuma, 13
Pasta Mista, 30
Pasta>Lasagne, 29
Pasta>Orecchiette, 30
Pasta>Ravioli, 28
Pasta>Spaghetti, 28, 29
Pasta>Spatzle, 31
Philadelphia Torte, 66
Pilze>Champignons, 24, 56
Pizza, 22
- Quadrucchi di Patate al Finocchio, 41
- Ravioli, 28
Reibekuchen, 40
Reis, 31
Reisgerichte, 31
Rheinischer Sauerbraten, 50
- Rind>Braten, 48
Rinderrouladen, 49
Rinderschmorbraten, 48
Risotto, 31
Rosenkohl, 35
Rote Bete Salat, 26
Rotkohl, 34
Rotwein, 67
Rotweinkuchen, 67
Rucola, 24
- Salat>Ceasar Chicken, 24
Salat>Tsatsiki, 25
Sauerampfersuppe, 20
Schiacciata al Rosmarino, 23
Schokolade, 67, 68
Schweinefleisch, 51
Semmelknödel, 38
Serbische Bohnensuppe, 18
Spaghetti, 28, 29
Spaghetti Carbonara, 29
Spaghetti Napoline, 28
Spargel im Schlafrock, 24
Speckpfannkuchen, 25
Spritzgebäck, 69
Suppe>Kurbis, 20
Suppe>Sauerampfer, 20
Suppe>Serbische Bohnensuppe, 18
Suppenhuhn, 14
- Tiramisu, 63
Tomatenbrot, 23
Tsatsiki, 25
- Vanille, 62
- Waffeln, 68
Weiswein, 14, 45
Wild>Wildschwein, 60
Wildschwein-Rücken, 60
Wirsing-Rouladen, 53
- Zander an Rahmkraut, 44
Ziegenkäse Espuma, 13
Zucchini, 34