

Auberginen-Kartoffel-Salat

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

- 6 - 7 Pellkartoffeln vom Vortag
- 1 Aubergine
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Knoblauchzehe
- je 3 Stiele
- Rotweinessig

Zubereitung

Aubergine fein würfeln und in heißem Olivenöl schön anbraten, salzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe schälen, andrücken und zu den Auberginenwürfeln geben.

Rotweinessig, gehackte Kräuter und angebratene Auberginenwürfel zu den Kartoffelscheiben geben, alles gut miteinander vermengen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Birnen-Kartoffel-Gratin

Beilage

Zutaten für 5 Personen

200 g frischer Ziegenkäse
200 g Schmant
2 Eier
2 große Birnen
700 g Kartoffeln
Salz
Pfeffer
ca. 200 ml Weißwein oder Sekt

Salat:

bunter gemischter Salat
ca. 25 g Walnüsse
ca. 25 g Pinienkerne
ca. 25 g Sonnenblumenkerne
1 Hand voll dunkle und helle
Weintrauben, halbiert

Dressing:

5 EL Öl
5 EL Weißweinessig
1 TL Senf
1 TL Honig
1 Schuss Sahne
Salz
Pfeffer
1 Schuss Ketchup

Birnen-Kartoffel-Gratin

Beilage

Zubereitung

Für das Gratin Ziegenkäse, Schmand und Eier mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Birnen schälen, in Scheiben schneiden und in Weißwein oder Sekt kochen.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Wasser gar kochen. Kartoffelscheiben schichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Birnenscheiben obenauf legen, mit der Ziegenkäse-Schmant-Eier-Mischung übergießen. Mama-Job von zu Hause: 2.500,-..166 Gratin für 30 bis 40 Minuten bei 200 Grad in den Ofen geben.

Die Salate waschen und zusammen mit den Nüssen, Kernen und halbierten Weintrauben auf den Tellern anrichten. Mit dem Honig-Senf-Dressing übergießen und zum Schluss das Gratin darauf setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Broccoli-Paprika-Kuchen

Beilage

Zutaten

250 g Mehl
125 g kalte Butter
Salz
2 Eier
Fett für das Blech

Belag:

1,5 kg Broccoli
Salz
1 große Paprikaschote
7 Eier (Größe M)
150 ml Milch
150 ml Schlagsahne
2 TL Senf

Zubereitung

Mehl mit Butter in Flöckchen, etwas Salz und Eiern zu einem glatten Teig verkneten. 30 Min. kalt stellen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Broccoli putzen, waschen, in gleichgroße Röschen teilen und die Stiele etwa 1 cm groß würfeln.

Broccoli in Salzwasser 1 Min. blanchieren, abschrecken, abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen. Eine Hälfte 1 cm groß würfeln, die andere Hälfte in schmale, kurze Streifen teilen.

Ein kleines Backblech oder ein großes Blech (dann wird der Kuchen nicht so hoch) einfetten. Mürbeteig ausrollen und das Blech damit auskleiden. Ränder hochziehen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Eier mit Milch, Sahne und Senf verquirlen, salzen. Gemüse auf dem Teig verteilen. Eiermilch angießen. Bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) auf unterster Schiene etwa 45 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Couscous-Salat mit grünem Spargel und

Beilage

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Couscous
- 275 ml kaltes Wasser
- 3 rote Paprikaschoten
- 2 Bund grüner Spargel
- 1 Zucchini
- 1 kleiner Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Chilischote
- 3 gute Hände voll gemischte, frische Kräuter (Basilikum, Koriandergrün, Minze, glatte Petersilie)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 3 EL Mango-Essig
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Olivenöl

Zubereitung

Für den Couscous-Salat den Couscous mit kaltem Wasser in eine Schüssel füllen und quellen lassen. Den Spargel (etwas für die Deko übrig lassen) putzen, klein schneiden und in Olivenöl anbraten. Paprikaschoten, Zucchini und Frühlingszwiebeln ebenfalls putzen, klein schneiden und in Olivenöl kurz anbraten. Die Chilischote entkernen, möglichst klein schneiden, ebenso die frischen Kräuter. Letztendlich alles - auch den grünen Spargel - unter den Couscous heben und gut verrühren. Als Marinade den Zitronensaft, das Olivenöl und den Mango-Essig unterrühren und ziehen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Anrichten 3 bis 4 Stangen Spargel als Deko neben den Salat legen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 5 Personen

- 1 Paket Tiefkühl-Erbsen
 - 1 Ei
 - 1 Eigelb
 - Salz
 - Pfeffer
- 4 EL Doppelrahm
 - Minze, gehackt
- 5 (Ragout-) Förmchen

Zubereitung

Für den Erbsenflan die Erbsen (einige ganze Erbsen für den Boden der Förmchen beiseite stellen) blanchieren, passieren und erkalten lassen. In das erkaltete Erbsenmus das Ei, das Eigelb, den Doppelrahm und die gehackte Minze unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Boden der kleinen Förmchen mit Alu –oder Haushaltsfolie auslegen, ausbuttern und mit Erbsen auslegen. Dann die Förmchen mit der Erbsenmasse auffüllen und im Wasserbad im Ofen mindestens 1/2 Stunde fest werden lassen. Fingerprobe machen. Dann mit einem spitzen Messer einmal rundherum an der Wand entlang schneiden und die Förmchen stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Geschmorter Wirsing

Beilage

Zutaten

- 1 Wirsingkohl
- 100 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Den Kohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den harten Strunk herausschneiden. Die Viertel unter fließendem Wasser waschen, dann in Streifen schneiden und etwas abtropfen lassen. Den Wirsing noch feucht in den Schmortopf geben, die Butter in Stückchen darauf verteilen, salzen und pfeffern. Den Deckel auflegen und den Wirsing bei schwacher Hitze in 15 bis 20 Minuten bissfest schmoren, dabei ab und zu umrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gurkensalat mit Erdnuss-Pesto

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

- 2 Salatgurken
- 150 g Erdnüsse aus der Dose
- 1 Chilischote
- Frischer Koriander
- Olivenöl
- Weißweinessig nach Bedarf

Zubereitung

Die Gurken schälen, längs vierteln, entkernen und in lange Streifen schneiden.
Die Gurkenscheiben leicht zuckern und Wasser ziehen lassen.
Chili entkernen, fein hacken und mit Erdnüssen und Koriander im Mörser zerstoßen und mit Olivenöl zu einer homogenen Masse verrühren. Mit Weißweinessig abschmecken.

Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit dem Erdnuss-Pesto beträufeln und mit den warmen, glasierten Lachstranchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hagebuttensoße

Beilage

Zutaten für 5 Personen

300 ml Milch
150 ml Sahne
9 EL Hagebuttenkonfitüre
3 Currypulver
Messerspitze
1,5 TL Paprikapulver, scharf
3 - 4 Chilipulver
Messerspitzen
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Milch mit der Sahne in einem Topf erhitzen, die Hagebuttenkonfitüre unterrühren und sämig einkochen lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelbohnenpüree

Beilage
Tim Mälzer
zu Gefüllter

Zutaten

600 g Kartoffeln
Salz
2 Dosen weiße Bohnen (à 425 g)
2 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1/2 Gemüsezwiebel
4 - 6 EL Olivenöl
Pfeffer
2 - 3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser 20 Minuten garen.

Inzwischen die weißen Bohnen abspülen und gut abtropfen lassen, Rosmarin zupfen und hacken.

Knoblauch andrücken, Zwiebel grob hacken und im Olivenöl glasig anschwitzen.

Bohnen dazugeben und bei milder Hitze etwa 3 bis 4 Minuten mit etwas Wasser und Rosmarin erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen. Die Bohnen dazugeben und alles zusammen stampfen, 1 EL Olivenöl dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelgratin

Beilage

Zutaten für 10 Personen

1,5 kg fest kochende Kartoffeln

200 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

40 g Butter

250 ml Weißwein

500 ml Schlagsahne

250 ml Milch

Salz

Muskat

Butter für die Form

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in kaltes Wasser legen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch fein hacken.

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten dünsten. Mit Wein auffüllen und stark einkochen. Kartoffeln, Sahne und Milch zugeben und offen bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen, dabei mit Salz und Muskat würzen.

Eine Auflaufform ausfetten, Kartoffeln hineingeben und unter dem vorgeheizten Backofengrill in 5-6 Minuten knusprig und goldbraun gratinieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kartoffelplätzchen

Beilage

Zutaten für 5 Personen

1 kg Kartoffeln
Knoblauch
Sahne nach Bedarf
Schweizer Hartkäse nach Geschmack
Salz
Muskat
Butter

Zubereitung

Für die Kartoffelplätzchen die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Anschließend Muffin-Förmchen mit Knoblauch einreiben und die Ränder mit Butter bestreichen. Danach den Käse reiben. Kartoffelscheiben und Käse schichtweise einfüllen und mit Salz und Muskat würzen. Nun die Förmchen mit Sahne auffüllen und im Ofen bei 180 Grad garen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Korianderreis

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

2 EL Olivenöl
1 EL Koriandersaat
Abrieb von 1/2 Zitrone und 1/2 Limette
250 g Reis
500 ml Wasser

Zubereitung

Das Öl, Koriandersaat, Limettenabrieb ca. 1 Minute in einem Topf erhitzen. 250 g Reis und 500 ml Wasser hinzufügen und langsam zum kochen bringen, ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nusskartoffeln und Bohnen

Beilage

Zutaten für 5 Personen

2 kg Kartoffeln
5 EL Butter
400 g gehackte Haselnüsse
140 Stück lange, grüne Bohnen
20 Scheiben magerster Schinkenspeck
Salz
Butter
1 Schuss Pflanzenöl

Zubereitung

Für die Nusskartoffeln Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, mit Butter pürieren. Erkalten lassen, zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Rolle in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten in den gehackten Haselnüssen wenden. Im 180 Grad heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Bohnen in reichlich gesalzenem Wasser kurz aufkochen und abschütten. Dann immer 7 Bohnen mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Anschließend in reichlich Butter mit einem Schuss Pflanzenöl kurz vor dem Servieren sanft erhitzen und den Schinkenspeck leicht knusprig braten. Vor dem Servieren die Zahnstocher entfernen!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paprika mit deutsch-marokkanischer

Beilage

Zutaten für 5 Personen

- 1 Tasse Couscous
- 2 Tassen Gemüsebrühe
- 1/2 TL Kräutersalz
- 1 Apfel
- 5 rote Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 4 EL Wasser
- 3 EL Crème fraîche
- 200 g Sauerkraut
- 3 TL Curry
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Emmentaler, gerieben

Zubereitung

Die Pinienkerne im Mörser oder Mixer zu Brei zermahlen. Dann mit dem fein gehackten Bärlauch und dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Pesto verarbeiten und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Tomaten enthäuten, vom Kerngehäuse befreien und würfeln.

Die Lammfilets mit dem Pesto bestreichen und in je zwei Schinkenscheiben komplett einwickeln. In einer Pfanne bei kleiner bis mittlerer Hitze ca. 5 Minuten von jeder Seite braten. Im warmen Ofen noch ca. 8 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Tomatenwürfel zum Bratensatz in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht köcheln lassen, bis eine leicht sämige Soße entsteht (die Tomatenwürfel sollen aber nicht zerfallen). Mit den Lammfilets zusammen anrichten.

Für die gefüllte Paprika die Brühe mit dem Kräutersalz aufkochen, vom Feuer nehmen und den Couscous einrühren. Diesen dann ca. 10 Minuten ausquellen lassen. Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne in Butter andünsten. Das Wasser und die Crème fraîche hinzufügen und verrühren, mit dem Curry würzen. Das Sauerkraut hineingeben, pfeffern und salzen und das Ganze 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den geriebenen Emmentaler, die Apfelstückchen und die Sauerkrautmasse unter den Couscous heben. Die Paprika längs halbieren, aushöhlen und mit der Couscous-Sauerkrautmischung füllen. Die gefüllten Paprikahälften in eine feuerfeste, flache Form geben und im Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten dünsten, bis sich leichte Bräunung zeigt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Roher Pilzsalat

Beilage
Tim Mälzer

Zutaten

- 1/2 Bund Kerbel
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 EL Zitronensaft
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 8 EL Olivenöl
- 125 g Staudensellerie
- 3 Frühlingszwiebeln
- 400 g mittelgroße Champignons
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Kerbel und Schnittlauch fein schneiden. In einer Schüssel mit dem Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer verrühren. Olivenöl unterrühren.

Staudensellerie waschen, entfädeln und in sehr feine Würfel schneiden.
Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden.

Die Champignons bürsten und die Stielenden abschneiden. Pilze in feine Scheiben schneiden mit dem Staudensellerie und Frühlingszwiebeln vorsichtig mischen. Auf eine Platte geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Vinaigrette darübergeben und 10 Minuten ziehen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwäbischer (schlunziger) Kartoffelsalat

Beilage
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
4 EL Essig
Salz
Pfeffer
circa 100 ml heiße Brühe
1 TL Senf
2 EL Öl
Kräuter nach Belieben: Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel

Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen, abgießen, noch warm pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel sehr fein würfeln, zu den Kartoffeln geben und alles mit etwas Essig beträufeln.

Salzen, pfeffern und mit der heißen Brühe benetzen. Den Senf mit dem restlichen Essig verrühren und untermischen.

Erst dann das Öl und die fein gehackten Kräuter zugeben.

Gründlich mischen und nochmals abschmecken.

Am besten schmeckt der Kartoffelsalat noch lauwarm.

Hintergrund: Der schwäbische Kartoffelsalat muss unbedingt aus frisch gekochten, noch warmen Kartoffeln hergestellt werden.
Und damit er wirklich saftig ist, wird er mit heißer Brühe angemacht.
Man braucht kaum Öl – die Brühe gibt dem Salat die richtige Süffigund Schlunzigkeit.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Siebensoße

Beilage

Zutaten

- 1 Ei (50 g)
- 50 g Butter
- 50 g milder Dijonsenf
- 50 ml Weißwein oder Sherry
- 60 ml Estragonessig
- 50 g Zucker
- 50 ml Rinderfond (aus dem Glas)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Für die Siebensoße ist die Zubereitung 3 Tage vorher möglich, 1 Tag vorher notwendig! Alle Zutaten (nach Belieben mit einem Eierbecher abmessen) in einen kleinen Topf geben. Das Ganze bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und währenddessen mit dem Schneebesen kräftig verschlagen. Es soll eine dickcremige Soße entstehen. Achtung! Die Soße darf nicht kochen. Die Soße mit etwas Salz und Pfeffer mit würzen und für etwa 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Erst dann entwickelt sie ihr volles Aroma. Die Soße hält sich einige Wochen im Kühlschrank.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Überbackene Zucchini

Beilage

Zutaten für 4 Personen

6 mittelgroße Zucchini
150 g Greyerzer
75 g Mandelblättchen
4 Eigelb
50 ml Rahm
etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Von den Zucchini die Enden abschneiden und der Länge nach halbieren. In kräftig gesalzenem Wasser für 5-8 Minuten vorgaren. Gut abtropfen lassen und in eine gut ausgebutterte Form legen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Käse fein reiben und mit den Mandelblättchen mischen. Eigelbe und Rahm gut verquirlen.

Die Käse-Mandel-Mischung beifügen und die gesamte Masse auf den Zucchini verteilen. Die Zucchini im Backofen auf der zweituntersten Schiene für 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnuss-Pesto

Beilage

Zutaten für 4-6 Personen

- 150 g Walnusskerne
- 1 - 3 Knoblauchzehen
- Salz
- 100 ml Olivenöl
- 2 - 3 EL frisch geriebener ital. Hartkäse (z. B. Grana padano)

Zubereitung

Walnusskerne mit Knoblauch und Salz in einem Mörser zu einer groben Paste zerstoßen. Olivenöl und Käse untermischen. Zum Eintopf servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchiniflan

Beilage

Zutaten

- 3 große Zucchini
- 4 Eier
- 1 TL weißer Pfeffer
- 4 EL Mehl
- 1 frische rote Chilischote
- 1 Bund Minze
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 gute Hand voll frischer Parmesan
- Meersalz

Zubereitung

Zucchini entkernen, grob raspeln. Eier trennen. Eigelbe mit Zucchiniraspeln, Pfeffer, Mehl, Chili, Minze, geriebenem Parmesan und Zitronenschale mischen.

Eiweiße steif schlagen, unterheben. Kleine Fladen von der Masse in Olivenöl goldbraun ausbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer