

HIGHFOODALITY PRÄSENTIERT

# DIE BESTEN REZEPTE 2014





Impressum (c) 2015, Uwe Spitzmüller, HighFoodality

Angaben gem. §5 TMG: 1. Auflage 2015  
Inhaltlich Verantwortlicher: Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung nur mit schriftlicher  
nach § 55 II RStV: Zustimmung der Autoren.

Uwe Spitzmüller Alle Angaben in diesem Buch wurden von den Autoren sorg-  
Dr.-Carlo-Schmid-Str.112 fältig recherchiert und überprüft. Dennoch kann keine Haftung  
90491 Nürnberg für die Richtigkeit der Angaben übernommen werden.

<http://www.highfoodality.com> Texte, Bilder und Rezepte unterliegen dem Copyright von Uwe  
[blog@highfoodality.com](mailto:blog@highfoodality.com) Spitzmüller.  
+49 170 370 43 63

Moralische Unterstützung: Sonni :-\*

# DANKE

*Einen Blog zu betreiben ist ohne die Hilfe Vieler fast nicht zu leisten. Ich möchte mich für die stete Unterstützung ganz herzlich bedanken!*

***Danke Sonja, ohne Dich gäb's kein HighFoodality!***

***Danke Alex, für unzählige Chat-Sessions und Erste Hilfe in Menü-Fragen!***

***Danke Äirlinger, dass Du mir technisch immer wieder unter die Arme greifst!***

***Danke an alle Leser, dass Ihr mir die Treue haltet und letztlich dieses Projekt zu dem macht, was es ist: Meine große Leidenschaft!***

***Danke an alle Partner für ein tolles und spannendes Jahr 2014!***



DOWNLOAD UNTER  
<http://www.highfoodality.com>

## Tschüss 2014!

*Es war wieder einmal viel los, in diesem Jahr. In der Küche dampfte, brodelte und garte es wie wild, die Tastaturen glühten anschließend, um das Kreierte zu Papier zu bringen. Über 170 Artikel und Rezepte wurden veröffentlicht, tausende Kommentare wurden abgegeben. HighFoodality wurde in der ZEIT, im SPIEGEL, im Magazin der Süddeutschen Zeitung, auf Stern.de, der MADAME, in der Lust auf Genuss und auf lecker.de vorgestellt und auch in diesem Jahr lasen so viele Leser wie nie zu vor meine bescheidenen Zeilen. Tschüss 2014, es war schön mit Dir!*

Wenn ich denke, wie oft ich uninspiriert und mit vielen Fragezeichen im Kopf vor der weißen Fläche meines Bildschirms saß und verzweifelt einen Aufhänger für meinen nächsten Artikel suchte, dann freut es mich rückblickend um so mehr, wenn ich die vielen Rezepte und Beiträge sehe, die am Ende eines Jahres zusammen gekommen sind.

Das Schreiben an sich ist für mich auch nach fünf Jahren Bloggen immer noch die schwierigste Aufgabe. Kochen, fotografieren, nachbearbeiten - all das geht mir sehr, sehr leicht von der Hand. Einzig dann das Kreierte in elaborierten Worten zu Papier zu bringen, strengt an. Aber das ist ok. Challenge accepted. Ich habe mich auf die Reise begeben, denn bekanntlich ist ja der Weg das Ziel. Und auf dem Weg kann ich eine Menge Schönes sehen, wie zum Beispiel dieses kleine e-Book, das ich Euch als Leistungsnachweis des Jahres 2014 um die virtuellen Häse hängen möchte.

**178 Rezepte** wurden 2014 veröffentlicht

Jedes Jahr schob ich diese Aufgabe vor mir her, 2014 hat's endlich geklappt: Meine Lieblingsrezepte des Jahres 2014 gibt's nun auch zum Mitnehmen als PDF, und nicht nur als Artikel auf dem Blog wie die Jahre zuvor.

Wenn Ihr mich fragt, welche Auswahlkriterien für die Rezepte in diesem e-Book herangezogen wurden, so kann ich Euch das recht simpel beantworten: Es war mein Bauch, der sich entweder beim Durchschauen aller Beiträge 2014 bei einem Beitrag wohlwollend geregt hat oder nicht. Ich habe mich also ganz auf meine Erinnerung verlassen und über 30 Rezepte ausgewählt, die mir besonders in Erinnerung geblieben sind und deren Geschmack mir beim bloßen Betrachten des Bildes sofort wieder auf der Zunge haftet. Es sind also meine ganz per-

sönlichen, subjektiven Best-of eines wirklich schönen Blog-Jahres.

Über 170 Artikel und Rezepte wurden in diesem Jahr veröffentlicht, davon gehörten überdurchschnittlich viele in die Kategorie „Grillen und Barbecue“. Sicher ist das auch die Disziplin, in der ich mir 2014 am meisten Wissen angeeignet habe. Aber neue Gadgets müssen ausprobiert, neue Techniken gemeistert werden. Ich werde 2015 wohl nicht weniger am Grill stehen, mich wohl aber wieder vermehrt den klassischen Zubereitungswegen an Herd, Backofen und Sous-Vide-Becken widmen (Jaja, ich weiß - an Sous-Vide-Becken ist nix klassisch...).

Doch bevor ich beginne, allzu ausschweifend über 2015 zu schwadronieren, sollen meine Lieblingsrezepte aus 2014 noch einmal ihre verdiente Bühne bekommen.

Ich wünsche Euch viel Spaß mit diesem e-Book und danke Euch für das Herunterladen! Viel Spaß damit!

**Im Schnitt** wurden im Monat 14,8 Beiträge veröffentlicht. Das sind 1,2 weniger, als ich geplant hatte. Verdammt.



## Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und Rosinen-Kapern-Sauce

Dieses Rezept stammt aus Johanna Maiers gleichnamigen Kochbuch und hat mich wegen der ungewöhnlichen Kombination der Zutaten für die Sauce angesprochen. Und das Gute: Die Kombi schmeckt unglaublich gut. Ich empfehle Euch, die Suppe unbedingt auszuprobieren!

### Zutaten

4 Jakobsmuscheln  
Wenig Blumenkohl  
1 EL Butter  
1 EL Öl  
Etwas Petersilie  
Etwas Cayennepfeffer  
Salz

### Für die Sauce:

50 g Rosinen  
50 g Kapern  
100 ml Wasser  
30 g Butter  
Etwas Muskatnuss  
Salz, Pfeffer

**1** Für die Sauce die Rosinen und Kapern im Wasser aufkochen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Danach die Butter zufügen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Sauce nicht säuerlich genug sein, kann etwas Essig oder Zitronensaft zugegeben werden. Warm halten.

**2** Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Den Blumenkohl in dünne Scheiben schneiden.

**3** Die Jakobsmuscheln von jeder Seite etwa 3 Minuten bei nicht zu großer Hitze in Butter und Öl braten. Den Blumenkohl goldbraun braten, beides etwas mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Die Petersilie hacken und die Jakobsmuscheln mit dem Blumenkohl, der Petersilie und der Sauce anrichten.

Quelle: Aus Johanna Maiers gleichnamigen Kochbuch, erschienen in der Collection Rolf Heyne



## Okroshka

Die Okroshka ist eine russische Suppe, die kalt serviert wird und somit gut zu heißen Sommertagen passt. Durch die Zugabe von frischen Radieschen und Frühlingszwiebeln erhält sie zudem einen frühlingshaften Touch.

### Zutaten (Für 4 Personen):

2 Frühlingszwiebeln  
8 Radieschen  
1 Salatgurke  
500 g Kartoffeln, bereits gegart und abgekühlt  
4 hartgekochte Eier  
1 Bund Schnittlauch  
Etwas Dill  
2 EL grobkörniger Senf  
250 g Schmand  
1 L Buttermilch  
Salz, Pfeffer

1 Die Frühlingszwiebeln putzen, die Wurzeln abschneiden und in sehr feine Ringe schneiden. Die Radieschen waschen und in feine Würfel hacken. Die Salatgurke vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse vermischen.

2 Die Eier schälen, halbieren und den Dotter herauslösen. Das Eiweiß würfeln und unter das Gemüse mischen. Den Schnittlauch und den Dill hacken.

3 Den Schmand mit der Buttermilch, dem Eidotter und dem Senf zu einer glatten Masse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Gemüse vermischen. Gut kühlen und kalt servieren.





## Gegrillte Avocado mit Tomaten-Koriander-Vinaigrette

Dieses Rezept ist eines meiner Lieblingsrezepte vom Grill im Jahr 2014. Schnell zubereitet, vegan und auch optisch durch das tolle Farbenspiel ein echter Hingucker. Und wenn die Avocados kurz genug gegrillt werden, werden sie auch nicht bitter...

### Zutaten für 4 Personen:

2 reife Avocados  
2 Tomaten  
2 Bund Koriander  
1/2 Zitrone  
1 EL Rapsöl  
2 TL Ahornsirup  
Salz  
Ein paar Radieschensprossen  
zum Dekorieren

1 Für die Vinaigrette die Tomaten in kleine Würfel schneiden und den Koriander – am besten mit Wurzel – fein hacken. Mit dem Saft der halben Zitrone, dem Rapsöl und dem Ahornsirup vermischen, mit Salz abschmecken. Ggf. noch mehr Säure oder Süße nach Geschmack zugeben.

2 Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Den Grill auf 200°C direkte Hitze vorbereiten. Die Avocados mit der Schnittfläche nach unten etwa 3 Minuten grillen, umdrehen und nochmals bei geschlossenem Deckel 3-5 Minuten garen. Entnehmen und mit der Vinaigrette beträufeln und servieren.

Hinweis: Die Avocados können natürlich auch auf dem Herd in einer Pfanne angebraten werden.



## Sashimi vom Lachs mit Pfefferbrot, Kürbis-Carpaccio und Rosé-Sabayon

Ich liebe Sashimi sehr - besonders in Verbindung mit frisch gemahlenem Pfeffer.

Das Gericht ist eine tolle Vorspeise, und auch gar nicht schwierig zuzubereiten.

### Zutaten für 4 Personen:

Für den Lachs und den Kürbis:

250 g Lachsfilet ohne Haut,  
Sushi-Qualität  
1 Ciabatta-Brötchen  
1/4 Hokkaido-Kürbis  
Olivenöl  
1 TL grüner Pfeffer  
1/2 TL Rosa Beeren  
1 cm frischer Ingwer  
Salz

Für die Sabayon:

2 Eigelb  
1/2 TL Zucker  
20 ml Fischfond  
20 ml Rosé  
1 TL Zitronensaft  
Salz, Pfeffer

1 Für das Kürbis-Carpaccio den geviertelten Kürbis von allen Kernen befreien. Anschließend das Fruchtfleisch mit einem Sparschäler in Streifen schneiden. Den grünen Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Den Ingwer schälen und fein hacken.

2 Die Kürbistreifen in eine ofenfeste Form geben und mit der Hälfte des grünen Pfeffers, dem Ingwer, etwas Salz und etwa 1 EL Olivenöl vermischen. Bei 140°C etwa 15 Minuten im Ofen garen. Der Kürbis sollte noch Biss haben.

3 Das Lachsfilet in Würfel schneiden und wieder in den Kühlschrank stellen.

4 Das Ciabatta-Brötchen in hauchdünne Scheiben schneiden und mit ganz wenig Olivenöl bepinseln. In grünem Pfeffer wenden und etwa 10 Minuten mit im Ofen kross backen.

5 Jetzt kommt der anstrengende Teil. Eigelb, Zucker, Fischfond (Alternativ: Hühnerfond) und Rosé in eine (Metall-)Schüssel geben. Die Masse dann auf einem Wasserbad (Achtung: Die Schüssel darf das Wasser nicht berühren oder zu nahe kommen, da die Eier sonst gerinnen!) aufschlagen, bis die Sabayon dick wird. Fertig ist die Sauce, wenn sich beim Herausziehen des Schneebesens kleine Sabayon-Türmchen bilden. Dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wer es sich einfacher machen möchte, verwendet ein Handrührgerät.

6 Die Lachswürfel in den grünen Pfeffer tauchen. Die Kürbistreifen aufrollen. Lachs, Kürbis und Pfeffer-Brote anrichten, mit Sabayon beträufeln und rosa Beeren auf dem Teller verteilen. Wer mag kann den Teller noch mit etwas Dill oder Zitronenthymian garnieren.





## Tomaten-Koriander-Salat mit brauner Butter

Der Tomatensalat mit brauner Butter hat mich im Sommer wirklich begeistert.

Die braune Butter gibt dem Salat ein unglaublich feines Aroma. Unbedingt nachmachen!

### Zutaten für 4 Personen:

500 g verschieden farbige Tomaten  
4 EL braune Butter  
1 Bund Koriander  
Etwas Salz  
Grob gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Tomaten waschen und halbieren. In eine Schüssel geben. Den Koriander waschen und hacken, zu den Tomaten geben. Die Tomaten-Koriander-Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Für die braune Butter etwa 50 g Butter in einer Kasserolle langsam erhitzen. Das Eiweiß setzt sich nach einigen Minuten an der Oberfläche ab und beginnt, langsam auf den Topfboden abzusinken und zu bräunen. Sobald die Butter bernsteinfarben ist und aufgehört hat, zu knistern (Das Wasser ist verdampft), ist die braune Butter fertig. Ich habe die braune Butter durch ein Küchentuch passiert.

3 Vier EL braune Butter über die Tomaten geben und sofort servieren.





## Glasierter Schweinebauch vom Grill auf Blutorange-Fenchel-Salat

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinebauch, ohne Knochen  
Murray River Salt Flakes

### Für den Rub:

2 TL Senfsamen  
2 TL Koriandersamen  
2 TL schwarzer Pfeffer  
1 EL Meersalz  
1 EL brauner Zucker  
2 TL Rosenpaprika  
1 TL Kreuzkümmel  
1 TL Piment d'Espelette  
2 Knoblauchzehen  
Etwas Worcestersauce

### Für die Glasur:

1 Teil Honig (dickflüssig)  
1 Teil Aceto Balsamico

### Für den Salat:

2 Fenchelknollen  
Etwa 4 Blutorange  
1 EL Rapsöl  
1-2 EL Weißweinessig  
Salz, Pfeffer  
Ggf. etwas Zucker

1 Am Vorabend für den Rub zu alle Zutaten (außer der Worcestersauce) in einem Mörser verarbeiten. Die Schwarte des Schweinebauchs Karo-förmig einschneiden, aber nicht in das Fleisch schneiden. Dann das Fleisch mit der Worcestersauce einreiben, danach mit dem Rub. Über Nacht gut verpackt (z. B. vakuumiert) im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Am nächsten Tag den Grill auf 250°C vorheizen. Den Schweinebauch von allen Seiten direkt anbraten, dann auf indirekte Hitze umstellen, auf 100°C herunter kühlen und fertig garen (Bis die Kerntemperatur etwa 68°C erreicht hat) – das dauert circa eine Stunde. Für die Glasur vermischt Ihr den Honig mit dem Essig.

3 In der Zwischenzeit bereitet Ihr den Salat vor. Dafür den Strunk des Fenchels abschneiden und den Fenchel längs halbieren. Nun mit einer Mandoline oder einem scharfen Messer in ganz, ganz dünne Scheiben schneiden – am besten so dünn, dass man durchschauen kann. In eine Schüssel geben. Das Grün der Fenchel-Stängel nicht wegwerfen sondern abzupfen und kleinschneiden. Ebenfalls dazugeben.

4 Die Blutorange schälen und filetieren. Den austretenden Saft auffangen, den Rest der Blutorange auspressen. Filets und Saft zum Fenchel geben. Den Salat mit Rapsöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer und ggf. etwas Zucker abschmecken.

5 Wenn der Schweinebauch in die Nähe der angestrebten Kerntemperatur kommt (ab ca. 60°C) bepinselt Ihr den Schweinebauch immer wieder mit der Glasur. Diese legt sich dann wie ein Mantel um das Fleisch und sorgt für einen angenehmen Geschmack.

6 Als letztes knuspert Ihr die Schwarte des Schweinebauchs auf direkter, voller Hitze auf, bis sie knusprig ist. Aufschneiden und auf dem Salat anrichten, mit etwas Finishing-Salz, z. B. Murray River Salt Flakes, bestreuen.



## Rinderfilet im Kaffee-Rub mit gegrilltem Kartoffel- salat und Zwiebel-Salat

Dieses Rezept habe ich für die Grillausgabe der Lust auf Genuss zubereitet. Ganz besonders schmackhaft ist der gegrillte Kartoffelsalat, der zusätzlich zur leckeren Vinaigrette noch viele Röstaromen mitbringt.

### Zutaten für 2 Personen:

2 Rinderfiletstücke à 170 g  
3 TL Kaffee-Rub  
Etwas Worcestersauce

### Für den Kartoffelsalat:

600 g festkochende Kartoffeln  
2 EL Dijon-Senf  
2 EL Rotweinessig  
1 EL Honig  
3 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer  
1 Handvoll Petersilie

### Für den Zwiebel-Salat:

6-8 rote Zwiebeln  
1 Handvoll Petersilie  
1-2 EL Aceto Balsamico di  
Modena  
1 EL Olivenöl  
1 TL Honig  
Salz, Pfeffer

1 Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln am Vortag kochen. Offen im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag schälen. Die roten Zwiebeln schälen und in ca. 1cm dicke Ringe schneiden. Die Petersilie hacken. Balsamico mit Honig vermischen, dann das Olivenöl in dünnem Strahl zugeben, abschmecken. Für den Kartoffelsalat Rotweinessig mit Senf und Zucker vermischen, dann das Öl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Die Rinderfilets zuerst mit Worcestersauce und dann mit dem Kaffee-Rub einreiben. Den Grill anheizen. Die Kartoffeln in eine Grillpfanne legen und leicht andrücken. Langsam grillen, bis sie goldbraun sind. Danach die Zwiebelringe in der Grillpfanne langsam rösten, bis sie Farbe nehmen und weich sind. Die Zwiebeln mit der Balsamico-Vinaigrette vermischen. Die Kartoffeln schneiden und mit der Vinaigrette vermischen. Beides final abschmecken.

3 Den Grill auf 250°C vorheizen. Die Rinderfilets von beiden Seiten je 3-4 Minuten grillen, danach in Alufolie einschlagen und 10 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden, mit Fingersalz bestreuen und mit den Salaten servieren.



## Lamm-Bratwürste im Schweinenetz mit Pflaumen-Chutney

Würste können einfach selbst gemacht werden - auch ohne Wurstfüllmaschine.

Dazu braucht es nur ein Schweinenetz, das bei Eurem Metzger des Vertrauens jederzeit vorbestellt werden kann.

### Zutaten für 4 Personen:

750 g Lammhackfleisch aus der Hüfte,  
250 g Speck, bereits beim Metzger durch den Wolf gedreht  
1 Apfel  
1-2 TL Zimt  
1 Handvoll Petersilie  
22 g Salz  
1 TL Pfeffer, frisch gemahlen  
1 Schweinenetz

### Für das Pflaumen-Chutney:

500 g Pflaumen  
2 rote Chili  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
1 Handvoll gehackte Petersilie  
1-2 EL Weißweinessig  
1 EL Zucker  
Salz

1 Den Apfel entkernen und in feine Würfel hacken. Petersilie hacken. Fleisch mit Apfelwürfeln, Zimt, Petersilie, Salz und Pfeffer mischen und abschmecken. 8 Würste aus der Masse formen und in Schweinenetz wickeln.

2 Für das Pflaumen-Chutney die Pflaumen waschen, entsteinen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und inklusive der Chili ebenfalls fein hacken. Alles vermischen (inkl. Petersilie) und mit Weißweinessig, Zucker und Salz abschmecken.

3 Würste auf dem vorgeheizten Grill (180°C) etwa 10 Minuten unter Wenden fertig braten. Mit dem Chutney servieren.





## Pulled Pork Burger mit Krautsalat und BBQ-Sauce

### Zutaten für 4 Personen:

#### Zutaten für das Pulled Pork:

2 kg Schweineschulter  
500 ml Ananassaft

#### Für den Rub:

1 TL Piment d'Espelette  
1 TL Rosenpaprika  
1 TL Pimenton de la Vera  
1 TL Knoblauchpulver  
1/2 TL gemahlenes Zitronengras  
1 TL Koriandersamen  
1 TL Senfsamen  
1 TL schwarzer Pfeffer  
2 TL grobkörniges Meersalz

#### Für den Krautsalat:

1 kg Spitzkohl  
2 TL Schwarzkümmel  
Salz, Pfeffer  
3 EL Rapsöl  
3 EL Weißweinessig  
1 EL Zucker  
1 Handvoll Petersilie

#### Für die BBQ-Sauce:

250 ml Tomatenketchup  
100 ml Rotweinsauce  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
50 ml Aceto Balsamico  
1 EL Honig  
1 TL Pimenton de la Vera

1 Für den Rub die Koriander- und Senfsamen, das Salz sowie den Pfeffer im Mörser mahlen. Mit Piment d'Espelette, Rosenpaprika, Pimenton de la Vera, Knoblauchpulver und Zitronengras vermischen. Die Schweineschulter rundherum mit dem Rub einreiben und über Nacht – am besten 24 Stunden – im Kühlschrank marinieren lassen.

2 In die Schweineschulter den Ananassaft mit einer Injektionsnadel injizieren. Die Schweineschulter bei 100°C auf einen Rost in den Backofen geben. Unter den Rost ein Blech zum Auffangen des Fleischsaftes schieben. Die Schweineschulter immer wieder mit dem austretenden Saft bestreichen. Das Pulled Pork ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 88°C erreicht hat, das dauert etwa 10 bis 11 Stunden.

3 Für den Krautsalat den Spitzkohl halbieren und den Strunk entfernen. Den Kohl mit einer Mandoline in dünne Streifen schneiden. Den Kohl mit Salz, Pfeffer, Zucker, Öl und Essig abschmecken. Petersilie hacken und mit dem Schwarzkümmel untermischen. Gekühlt 2-3 Stunden ziehen lassen, dabei immer wieder umrühren.

4 Die Brioche Burger Buns gemäß Anleitung (Zu finden auf HighFoodality) zubereiten.

5 Für die BBQ-Sauce die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Anschwitzen. Ketchup, Rotweinsauce, Essig, Honig und Pimenton de la Vera zugeben und gut vermischen. Mit einem Stabmixer pürieren und einkochen lassen. Abschmecken. Wer mag, gibt der BBQ-Sauce mit Chili noch etwas Schärfe.

6 Die Schweineschulter aus dem Ofen holen und mit zwei Gabeln auseinander reißen. BBQ-Sauce auf die Buns streichen, Krautsalat und Fleisch darauf platzieren und den Burger mit der oberen Hälfte der Buns abschließen.





## Burger mit Crottin de Chèvre und Zwiebel-Chutney

Mein Lieblingsburger 2014: Mit feinem Ziegenkäse, aromatischem Zwiebel-Chutney und den Brioche Burger Buns.

### Zutaten:

4 Brioche Burger Buns  
300 g Ziegenkäse, z. B. Ziegen-  
camembert, Sainte-Maure oder  
eben Crottin de Chèvre  
1 Handvoll Rucola  
Etwas grobkörniger Senf

### Für die Pattys:

700 g Rinderhack mit mindestens  
20% Fett, frisch  
2 Schalotten  
1 Ei  
2 EL Semmelbrösel  
3 Knoblauchzehen  
Etwas Petersilie  
1-2 EL Worcestersauce  
Salz, Pfeffer

### Für das Zwiebel-Chutney:

500 g rote Zwiebeln  
100 g Cranberrys oder Rosinen  
100 ml Weißweinessig  
300 ml Apfelsaft  
50 ml Rotwein (wer mag)  
30 g brauner Zucker  
1 TL Senfsamen  
1 Handvoll Koriander oder  
Petersilie  
Salz, Pfeffer

1 Die Brioche Burger Buns nach Rezept zubereiten.

2 Für das Zwiebel-Chutney die roten Zwiebeln schälen, hal-  
bieren und in feine Ringe schneiden. Den Koriander (oder die  
Petersilie) fein hacken.

3 Dann den Weißweinessig mit dem Apfelsaft, dem Rotwein  
und dem braunen Zucker aufkochen. Die Zwiebeln, Cranber-  
rys (oder Rosinen), Senfsamen und den Zucker zugeben und  
bei schwacher Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen. Sollte die  
Flüssigkeit in dieser Zeit komplett verschwinden, einfach etwas  
Rotwein nachgießen. Leicht abkühlen lassen und mit Salz und  
Pfeffer abschmecken. Am Schluss den Koriander (oder die  
Petersilie) unterrühren.

4 Für die Pattys die Schalotten, den Knoblauch und die Peter-  
silie fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch in etwas  
Butter glasig dünsten. Schalotten mit Knoblauch, Petersilie, Ei,  
Semmelbröseln, Worcestersauce und Rinderhack vermischen.  
Den Fleischteig gut vermischen, dann mit Salz und Pfeffer ab-  
schmecken. Mit einer Burgerpresse vier Pattys à 175 g formen.

5 Den Grill auf 180°C direkte Hitze vorbereiten. Die Pattys pro  
Seite etwa 4 Minuten grillen. Nach dem Wenden die Brioche  
Burger Buns aufschneiden und kurz auf den Schnittflächen  
grillen.

6 Etwas Senf auf dem Brioche Burger Bun und darüber Rucola  
verteilen, ein Patty daraufsetzen. Den Ziegenkäse auf das Patty  
legen und zuoberst Zwiebel-Chutney platzieren. Mit dem  
Brötchen-Deckel abschließen und genießen.







## Schweinebraten vom Grill mit Chili-Rub und Caipirinha-Mob

### Zutaten für 4 Personen:

Ca. 1,2 kg Schweinenacken  
800 g Süßkartoffeln  
150 ml Milch  
Etwas kalte Butter  
Salz

### Für die Limetten-Salsa:

2 Limetten  
10 Kirschtomaten  
1 Handvoll Koriander  
1 rote Chili  
Salz  
Etwas brauner Zucker

### Für den Rub:

1 TL Piment d'Espelette  
1 TL Rosenpaprika  
1 TL Pimenton de la Vera  
1 TL Knoblauchpulver  
1/2 TL gemahlenes Zitronengras  
1 TL Koriandersamen  
1 TL Senfsamen  
1 TL schwarzer Pfeffer  
2 TL grobkörniges Meersalz

### Für den Mob:

2 Limetten  
50 ml Cachaça  
2 EL brauner Zucker  
3 EL Aceto Balsamico di Modena  
Etwas Salz

1 Für den Rub die Koriander- und Senfsamen, das Salz sowie den Pfeffer im Mörser mahlen. Mit Piment d'Espelette, Rosenpaprika, Pimenton de la Vera, Knoblauchpulver und Zitronengras vermischen.

2 Den Schweinenacken rundherum mit dem Rub einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

3 Für den Mob die Limetten auspressen und in Viertel schneiden. Limettensaft mit Cachaca, braunem Zucker und Balsamessig vermischen. Mit Salz abschmecken.

4 Den Grill für 180°C indirekte Hitze vorbereiten – ggf. ein Hitzeschild mit Zusatzrost verwenden. Ein Fleischthermometer am Fleisch anbringen und den Timer auf eine Kerntemperatur von 74°C programmieren.

Das Fleisch auf den Grill legen und indirekt/mit Hitzeschild etwa 2,5 bis 3 Stunden garen. Alle 30 Minuten üppig mit dem Mob bepinseln.

5 Für die Limetten-Salsa die Kirschtomaten, den Koriander und die Chili fein hacken. Die Schale der Limetten abreiben und den Saft auspressen. Alles vermischen und mit Salz und braunem Zucker abschmecken.

6 Für das Süßkartoffelpüree die Süßkartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit der Milch weich kochen und mit einem Schneebesen zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf. etwas kalte Butter unterrühren.

7 Den Schweinenacken bei Erreichen der Kerntemperatur vom Grill nehmen, aufschneiden und mit Süßkartoffelpüree und Limetten-Salsa servieren.



## Schweinswürste vom Spieß mit Zwiebel-Chutney

In Brasilien werden Würste am Spieß gebraten. Dazu serviere ich ein aromatisches Zwiebel-Chutney, das schon vor ein paar Seiten bei meinem Lieblingsburger „The Giant Goat“ zum Einsatz kam.

### Zutaten für 4 Personen:

8 Schweinswürste  
500 g rote Zwiebeln  
100 g Cranberrys oder Rosinen  
100 ml Weißweinessig  
300 ml Apfelsaft  
50 ml Rotwein (wer mag)  
30 g brauner Zucker  
1 TL Senfsamen  
1 Handvoll Koriander oder Petersilie  
Salz, Pfeffer

1 Für das Chutney die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Koriander (oder die Petersilie) fein hacken.

2 Dann den Weißweinessig mit dem Apfelsaft, dem Rotwein und dem braunen Zucker aufkochen. Die Zwiebeln, Cranberrys (oder Rosinen), Senfsamen und den Zucker zugeben und bei schwacher Hitze etwa eine Stunde köcheln lassen. Sollte die Flüssigkeit in dieser Zeit komplett verschwinden, einfach etwas Rotwein nachgießen. Leicht abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Am Schluss den Koriander (oder die Petersilie) unterrühren.

3 Jeweils vier Schweinswürste auf einen Schaschlik-Spieß spießen. Den Grill auf etwa 180°C vorheizen und für indirektes Grillen vorbereiten. Die Spieße zunächst direkt von beiden Seiten etwa 4 Minuten grillen, dann in die indirekte Zone legen und fertig garen lassen. Achtung: Die Spieße werden heiß und sollten nur mit einem Handschuh angefasst werden!

4 Schweinswürste zusammen mit dem Zwiebel-Chutney servieren.







## Pancetta-Zucchini-Röllchen mit Kartoffelgratin

### Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinebauch  
1 grüner/gelber Zucchini  
Etwas Tomatenmark  
1 Knoblauchzehe  
1 Handvoll Basilikum  
Schwarzer Pfeffer  
Salz

### Für die Marinade:

1 TL Rosenpaprika  
1 TL Pimenton de la Vera  
1-2 gepresste Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
2 reife Kirschtomaten  
1/2 TL Zitronenschalen  
1 EL gehackter Rosmarin  
1 TL schwarzer Pfeffer  
1 TL Zucker  
2 TL grobkörniges Meersalz

### Für das Kartoffelgratin:

1 kg Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
2 EL Mandeln  
3 EL Semmelbrösel

### Für das Pflaumen-Chutney:

500 g gelbe Pflaumen  
2 rote Chili  
2 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
1 Handvoll gehackte Petersilie  
1-2 EL Weißweinessig  
1 EL Zucker  
Salz

1 Den Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden – nicht dicker als einen halben Zentimeter. Den Zucchini mit einem Sparschäler aufschneiden. Basilikum und Knoblauchzehe hacken. Schweinebauchscheiben dünn mit Tomatenmark bestreichen, salzen und Pfeffern. Zucchini-Scheiben darauf legen und den Basilikum darauf verteilen. Mehrere Schweinebauchscheiben hintereinander aufrollen, so dass sich Röschen von etwa 10 cm Durchmesser ergeben. Mit Küchengarn fixieren.

2 Für die Marinade Rosenpaprika mit Pimenton de la Vera, Knoblauch, den gehackten Kirschtomaten, den Zitronenschalen, dem Rosmarin, dem gemörserten schwarzen Pfeffer, dem Zucker sowie dem Essig und dem Öl vermischen. Abschmecken. Schweinebauchröschen damit marinieren und am besten 12 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

3 Für das Pflaumen-Chutney die Pflaumen waschen, entsteinen und fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und inklusive der Chili ebenfalls fein hacken. Alles vermischen (inkl. Petersilie) und mit Weißweinessig, Zucker und Salz abschmecken.

4 Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln etwa 15 Minuten in Wasser vorgaren. Schälen und in Scheiben schneiden, in eine Aluschale schichten und mit Olivenöl, gehackten Mandeln und Semmelbröseln vermischen. Das Gratin zwischen die Grillkohlen stellen und garen.

5 Grill vorheizen und für indirektes Garen vorbereiten. Die Schweinebauchröschen kurz von beiden Seiten direkt anbraten und dann indirekt fertig garen, bis die Außenseiten knusprig sind. Das dauert etwa eine Stunde. Mit dem Kartoffelgratin und dem Pflaumen-Chutney servieren.

## Five-Spice-Ribs mit Bourbon-Cassis-Sauce

Zum Vatertag bereitete ich mit meinem Koch-Kumpel Alex von Chef Hansen diese fantastischen Ribs zu. Sie schmorten mehrere Stunden im Smoker, bevor sie mit der Bourbon-Cassis-BBQ-Sauce auf die Teller gelangten.

### Zutaten:

4 Rib-Stränge (Spareribs)

Für das Five-Spice-Gewürz:

8 Sternanis  
1 EL Fenchelsamen  
1 Zimtstange  
2 TL Szechuan-Pfeffer  
1 TL Cayenne-Pfeffer  
1/2 TL Nelken

Für die Marinade:

2 TL Meersalz  
4 TL brauner Zucker  
4 TL Five-Spice Gewürz  
6 EL dunkle Sojasauce  
8 TL Bourbon, z. B. Bulleit  
10 Knoblauchzehen

Das Rezept für die Bourbon-Cassis-Sauce findet Ihr auf dem Blog.

1 Für das Five-Spice-Gewürz Sternanis, Fenchelsamen, Zimtstange, Nelken und Szechuan-Pfeffer bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf einem Backpapier rösten. Abkühlen lassen. In einem Mörser zerkleinern, Cayenne-Pfeffer untermischen.

2 Für die Marinade die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit den übrigen Zutaten vermischen.

3 Die Haut auf der Innenseite der Rippchen ggf. entfernen. Mit der Marinade einreiben, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

4 Den Smoker vorbereiten. Kohle anheizen und mit drei Scheiten Apfelholz in den Smoker füllen. Dann die Rippchen über drei Stunden bei etwa 100°C räuchern. Danach werden die Rippchen in Alufolie eingeschlagen und nochmals zwei Stunden geräuchert. Dann werden sie ausgepackt, nochmals mit der Marinade glasiert und eine weitere Stunde gar gezogen.







## Kürbis-Gnocchi mit Ahorn-Salbei-Butter und Bourbon

### Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Hokkaido-Kürbisse  
8-10 EL Mehl (Typ 550)  
2 EL Kartoffelstärke  
1 Ei  
1/4 TL Pimenton de la Vera  
60 g Butter  
1 EL Ahornsirup  
12 Salbeiblätter  
1 EL Bourbon  
Salz

1 Die Kürbisse halbieren und die Kerne mit einem Kugelausstecher oder Esslöffel entfernen. In Spalten scheiden. Den Backofen auf 180°C vorheizen und die Kürbisspalten mit etwas Olivenöl beträufelt etwa 25 Minuten backen, bis diese weich sind. Entnehmen und mit einem Kartoffelstampfer, einer Kartoffelpresse oder einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

2 Das Püree mit dem Ei und dem Mehl vermischen. Dabei das Mehl nach und nach einarbeiten, bis der Teig nicht mehr klebt. Ggf. auch etwas mehr Mehl verwenden, sollte die angegebene Menge nicht ausreichen. Nach Gusto Pimenton de la Vera einarbeiten – das Gewürz kann auch weggelassen werden.

3 Den Teig portionsweise zu etwa 1cm dicken Würsten auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem scharfen Messer in etwa 1,5 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke auf die Schnittfläche drehen und mit den Zacken einer Gabel flach drücken.

4 Die Gnocchi mit einer Palette auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 70°C etwa 30 Minuten im Ofen trocknen. Dadurch wird verhindert, dass die Gnocchi im kochenden Salzwasser die Form verlieren.

5 Die Gnocchi in heißem Salzwasser etwa 5-6 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen. Abtropfen lassen.

6 In der Zwischenzeit die Butter mit dem Salbei in eine Pfanne geben und langsam erhitzen, bis das sich an der Oberfläche absetzende Eiweiß beginnt, auf den Pfannenboden zu sinken und sich braun zu färben. Ahornsirup und Bourbon nach Geschmack untermischen und abschmecken. Die Gnocchi zufügen und durchschwenken, servieren.





## Pasta mit Linsen-Ragout

Linsen-Ragout aus Beluga-Linsen, guter Brühe, Tomaten und ein paar Gewürzen ist eine hervorragende Sauce für eine Pasta. Echtes Soulfood.

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Pasta, z. B. Casareccia  
200 g Beluga-Linsen  
200 ml Rotwein  
200 ml Geflügelbrühe (oder Gemüsebrühe)  
400 g ganze Dosen-Tomaten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 Karotten  
1 Stange Staudensellerie  
Etwas frischer Parmesan  
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Etwas Zucker  
1 Lorbeerblatt  
1 Handvoll Petersilie  
Schale einer halben Zitrone  
Etwas Butterschmalz  
Salz

1 Die Beluga-Linsen in ausreichend Wasser nach Packungsangabe kochen.

2 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Karotten schälen und fein würfeln. Staudensellerie putzen und fein würfeln. Die Petersilie hacken und den Parmesan reiben.

3 Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und Staudensellerie in Butterschmalz glasig anschwitzen. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und Einkochen lassen. Vorgang wiederholen, danach mit der Geflügelbrühe und den Tomaten angießen, aufkochen und bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Lorbeerblatt zugeben.

4 Die Pasta al dente garen.

5 Die Tomatensauce mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Linsen abgießen und unter die Sauce mischen. Mit den Nudeln vermischen, final abschmecken und mit Petersilie, Zitronenabrieb und Parmesan servieren.

## Kürbiskern-Pesto

Pesto kann nicht nur aus Gemüse gemacht werden. Auch Kürbiskerne eignen sich dazu und bringen ein wunderbar nussiges Aroma auf die Nudeln. Das Kürbiskernpesto eignet sich auch vorzüglich als Brotaufstrich oder Zugabe zu einer Suppe.

### Zutaten pro Rolle:

100 g Kürbiskerne  
50 g Parmesan  
60 ml Kürbiskernöl  
60 ml Rapsöl  
1 Bund Basilikum  
1 Knoblauchzehe  
Salz

1 Die Kürbiskerne in einer Pfanne trocken rösten, bis sie angenehm duften und laut zu knacken beginnen. Den Parmesan reiben. Die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen.

2 Alle Zutaten bis auf das Salz vermischen und mit einem Stabmixer zu einer homogenen Paste verarbeiten. Abschmecken und mit heißer Pasta, die al dente gekocht wurde, servieren.





## Tartelettes de rougets

78 g Rotbarbe kauften Chef Hansen und ich bei einem Stuttgarter Fischhändler, der auch nach mehrmaligem Rückfragen nicht verstehen konnte, wie zwei Kerle mit 78 g Rotbarbe zufrieden von dannen ziehen konnten...

### Zutaten für 2 Personen:

1 Rotbarbenfilet  
1 TL brauner Zucker  
4 Zweige Zitronenthymian  
6 Kirschtomaten

### Für das Tomaten-Coulis:

250 g passierte Tomaten  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Geflügelfond  
1 TL brauner Zucker  
1 Msp. Melange Blanc  
1 EL Tomatenmark  
Etwas Butterschmalz

### Für den Mürbteig:

300 g Mehl  
3 EL Zucker  
1 Prise Salz  
150 g kalte Butter  
1,5 Eigelb

1 Für den Mürbeteig Mehl, Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Dann die Butter in Flocken zugeben und alles krümelig mischen. Danach die Eigelbe zugeben, mischen und zu einem Teig kneten. Im Kühlschrank etwa eine Stunde gehen lassen.

2 Derweil könnt Ihr das Tomaten-Coulis zubereiten. Dafür die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken, in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Das Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Mit dem Geflügelfond ablöschen, die passierten Tomaten und den Zucker zugeben. Das Tomaten-Coulis bei mittlerer Hitze einkochen lassen, dann mit Melange Blanc und Salz abschmecken.

3 Zwei Tartelette-Förmchen fetten und den Mürbteig ausrollen und in die Förmchen pressen. Bei 200°C etwa 10 Minuten lang blind backen. Die Kirschtomaten in dünne Scheiben schneiden und auf die beiden Förmchen verteilen. Mit dem Tomaten-Coulis füllen.

4 Die Rotbarben-Filets entgräten, waschen und trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Die Filetstreifen mit der Hautseite nach oben auf die Tartelettes legen und ganz leicht mit etwas braunem Zucker bestreuen. Im Backofen bei 200°C etwa 15 bis 20 Minuten backen. Entnehmen und vollständig abkühlen lassen. Tartelettes vom Rand lösen, vorsichtig stürzen und mit Thymian dekorieren. Servieren.







## Bulgur-Salat mit zweierlei Bohnen und Minze

Inspiziert von Yotam Ottolenghi habe ich einen leckeren Salat mit Bulgur, zweierlei Bohnen und Minze für Euch. Passt hervorragend zu Gegrilltem oder als Einzelgericht für einen sonnigen Abend.

### Zutaten für 2-3 Personen:

100 g Bulgur  
100 g grüne Bohnenkerne  
100 g schwarze Bohnen  
1 rote Zwiebel  
1/2 kleiner Radicchio  
1-2 Handvoll Minze, je nach Geschmack  
1 Handvoll Koriander  
1-2 TL Piment d'Espelette, je nach Geschmack  
3 EL Olivenöl  
2 EL Apfelessig  
1 Zitrone  
1-2 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

1 Die schwarzen Bohnen am Vortag in kaltem Wasser einweichen und über Nacht quellen lassen. Die Bohnen abgießen und etwa 60 Minuten in Wasser kochen.

2 Den Bulgur etwa 20 Minuten in kochendem Wasser garen, bis er weich, aber immer noch bissfest ist.

3 Die grünen Bohnen 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

4 Die Zwiebel und den Radicchio in feine Streifen schneiden. Die Minze von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden, den Koriander waschen und abtropfen lassen.

5 Die Zitrone auspressen und mit dem Essig, dem Zucker sowie etwas Salz und Pfeffer vermischen. Zuletzt das Olivenöl zugeben und die Vinaigrette gut vermischen und final abschmecken.

6 Bohnen, Bulgur, Zwiebeln, Radicchio und Kräuter mit der Vinaigrette vermischen. Piment d'Espelette zugeben und alles final abschmecken. Der Salat darf frisch nach Zitrone und leicht scharf schmecken.

## Zitronen-Risotto mit Portwein-Zwiebeln

Mein Lieblingsrisotto 2014! Lecker sauer, lecker süß. Für die Säure sorgen...oh Überraschung, die Zitronen. Die Süße kommt von den langsam geschmorten Portwein-Zwiebeln. Killer-Kombi!

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Risotto-Reis (z. B. Carnaroli)

1 Zitrone

1/2 Bund Petersilie

1 L Fleisch- oder Gemüsebrühe

750 ml Weißwein

2 Schalotten

3 Knoblauchzehen

100 g Parmesan

60 g Butter

Etwas Butterschmalz

Salz, Pfeffer

### Für die Zwiebeln:

4-6 rote Zwiebeln

50 ml Portwein

3 EL Aceto Balsamico di Modena

1 EL Honig

Salz

1 Die Schalotten und den Knoblauch fein hacken. Die Zitrone mit Schale in kleine Würfel schneiden, die Petersilie hacken. Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen, warm halten. Den Parmesan reiben.

2 Die roten Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die roten Zwiebeln langsam in etwas Butterschmalz glasig dünsten, dann mit Portwein ablöschen, Essig und Honig zugeben und leise köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Abschmecken.

3 In einem großen Topf die Schalotten und den Knoblauch in etwas Butterschmalz glasig dünsten. Dann den Risotto-Reis zugeben und unter konstantem Rühren anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen, bis der Reis bedeckt ist. Hitze reduzieren. Warten, bis der Reis den Wein aufgenommen hat und den Vorgang wiederholen, bis der Weißwein aufgebraucht ist. Danach die Fleischbrühe portionsweise angießen und auch diesen Vorgang wiederholen, bis der Reis gar ist – das dauert etwa 40 Minuten. Er sollte noch bissfest sein. Nach der Hälfte der Garzeit die Zitrone zugeben, am Ende der Garzeit Parmesan und Butter unterrühren und das Risotto mit Salz und viel Pfeffer abschmecken.

4 Risotto mit den roten Zwiebeln und der Petersilie servieren.

Tipp: Dazu passt wunderbar eine Handvoll Kresse pro Teller.







## Mit Ahornsirup glasierte Jakobsmuscheln auf Linsensalat

Ahornsirup und Jakobsmuscheln passen hervorragend zusammen. In Kombination mit dem Linsensalat und etwas Chili ist dieses Gericht eine edle Vorspeise.

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln  
1/2 Zitrone  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
4 EL Ahornsirup  
Salz  
Etwas Butterschmalz

#### Für den Linsensalat:

200 g gelbe Linsen  
1 kleine Karotte  
2 Stangen Sellerie  
6-8 Cherry-Rispen Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Chilischote

#### Für die Vinaigrette:

1 Zitrone  
2 EL Aceto Balsamico di Modena  
Fleur de Sel, Pfeffer  
1 EL Ahornsirup  
1-2 EL Sesamöl

1 Die Linsen in Wasser bissfest garen. Abkühlen lassen.

2 Den Staudensellerie waschen und fein schneiden. Die Cherry-Rispen Tomaten halbieren. Die Knoblauchzehe zerdrücken. Die Petersilie fein hacken. Die Chili ebenfalls.

3 Die Tomaten mit etwas Wasser und der zerdrückten Knoblauchzehe weich garen und mit einer Gabel zerdrücken. Abkühlen lassen. Den Staudensellerie mit der Karotte, der Chili und der Petersilie vermischen. Die Zitrone auspressen und unter das Gemüse rühren. Mit Aceto Balsamico di Modena, Fleur de Sel, Pfeffer, Ahornsirup und Sesamöl abschmecken. Die Linsen zugeben und final abschmecken.

4 Für die Jakobsmuscheln die Schale der halben Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, die Chili ebenfalls fein hacken.

5 Die Jakobsmuscheln trocken tupfen. In Butterschmalz mit dem Knoblauch bei moderater Hitze von beiden Seiten anbraten, bis die Jakobsmuscheln Farbe genommen haben. Mit Ahornsirup und Zitronensaft ablöschen, die Chili zugeben und einkochen lassen. Mit Salz abschmecken.

6 Die Jakobsmuscheln mit dem Sugo beträufeln und auf dem Linsensalat anrichten.



## Tomaten-Tarte mit Ricotta

Die Tomaten-Tarte ist ein echtes Farbenfest, das sich sehr gut als Mitbringsel für eine sommerliche Grillparty eignet. Der Clou: Die Honig-Thymian-Rosmarin Vinaigrette, die nach dem Backen über die Tarte geträufelt wird.

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl Typ 550  
125 g Butter  
40 g Parmesan  
30 g getrocknete Tomaten  
2 Rosmarinzweige  
500 g Ricotta  
2 Eier  
300 g Tomaten (Gelb, rot)  
Schale einer halben Zitrone  
3 EL Honig  
2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

1 Für den Mürbteig das Mehl mit der Butter und dem fein geriebenen Parmesan sowie einer Prise Salz und 2 EL Wasser verkneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Eine Kuchen- oder Tarteform mit etwas Butter fetten und den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und auf dem Boden der Form verteilen. Optimalerweise steht etwas Teig über, so dass sich ein 2 cm hoher Rand ergibt. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und 60 Minuten im Kühlschrank kühlen.

2 Derweil den Ricotta mit den Eiern vermischen. Die getrockneten Tomaten und die Nadeln eines Rosmarinzweigs fein hacken und beides untermischen, gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und die Ricotta-Mischung gleichmäßig darauf verteilen.

3 Die Tomaten waschen, halbieren und die Flüssigkeit etwas ausdrücken. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf der Ricotta-Mischung verteilen. Den Backofen auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tarte etwa 40 Minuten backen.

4 Für die Vinaigrette die Nadeln des zweiten Rosmarinzweigs fein hacken und mit den Schalen der Zitrone, dem Honig und dem Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Die Tarte aus dem Ofen nehmen und einige Minuten stehen lassen, dann aus der Form nehmen. Mit der Vinaigrette beträufeln.

Quelle: Lust auf Genuss 7/2014







## Ochsenbäckchen mit Orangenpolenta

### Zutaten für 4 Personen:

3-4 Ochsenbacken  
1 L Rotwein  
500 ml Rinderfond  
2 Markknochen  
3 Karotten  
1/4 Sellerie  
1/2 Lauch  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
1 Handvoll Petersilie  
3 EL dunkle Sojasauce  
8 Pfefferkörner  
Etwas Butterschmalz  
50 g kalte Butter  
Salz, Pfeffer

### Für die Polenta:

Etwa 200 ml Rinderfond  
100 g Butter  
300 g Polenta  
1 Orange  
4 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Handvoll Petersilie  
Etwas heißes Wasser  
Salz, Pfeffer

1 Am Vortag die Ochsenbäckchen in den Rotwein legen, die Pfefferkörner zugeben und mindestens 12 Stunden marinieren – 24 Stunden wären besser.

2 Die Karotten, den Sellerie und den Lauch putzen und grob hacken. Die Zwiebeln mit Schale vierteln. Den Knoblauch häuten und zerdrücken.

3 Die Ochsenbäckchen aus dem Rotwein nehmen (Den Rotwein nicht wegschütten!) und mit etwas Küchengarn zusammenbinden. Dann in etwas Butterschmalz in einem Bräter zusammen mit den Markknochen rundherum anbraten. Entnehmen und das Gemüse im Bratensatz mit etwas frischem Butterschmalz anbraten. Mit Sojasauce ablöschen, reduzieren lassen. Mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen. Vorgang insgesamt dreimal wiederholen, dann den restlichen Rotwein und die Rinderbrühe angießen. Aufkochen und die Petersilie zugeben. Dann für mindestens 4 Stunden bei 140°C Ober- und Unterhitze in den Ofen geben.

4 Für die Polenta die Schalotten und den Knoblauch fein hacken und anschwitzen und den Rinderfond zugeben. Die Schale der Orange abreiben und zugeben. Die Orange auspressen und den Saft zum Rinderfond geben. Die Petersilie fein hacken.

5 Die Ochsenbäckchen aus dem Ofen holen und die Soße durch ein Sieb passieren. Bäckchen warm halten und die Sauce in einer Kasserolle reduzieren, bis diese eindickt (Das dauert eine Weile), dann mit kalter Butter montieren und ggf. abschmecken.

6 Die Polenta unterrühren. Die Masse sollte schön cremig sein – ggf. also mit etwas heißem Wasser nachgießen. Butter zugeben und alles quellen lassen, immer wieder umrühren, bis die Konsistenz passt. Abschmecken.

7 Die Ochsenbäckchen vom Küchengarn befreien, aufschneiden und mit Polenta und Sauce servieren.

## Roastbeef-Sashimi mit Meerrettich-Crème

Sushi einmal anders: Saftiges, ganz kurz gebratenes Roastbeef, umwickelt von blanchiertem Rotkohl mit einer Meerrettich-Crème und Sojasauce. Lecker!

### Zutaten für 4 Personen:

1 Roastbeef, dry aged (400 g, 3 cm dick)  
1 TL grüner Pfeffer  
4 Blätter Rotkohl (Wirsing, Mangold oder Spitzkohl gehen genauso)  
5 EL Mayonnaise  
2-3 EL Meerrettich oder 1-2 TL frisch geriebener Meerrettich  
4 EL Sojasauce  
1 Handvoll Koriander  
1 rote Chili  
Etwas Zucker  
Salz

1 Das Roastbeef etwa eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

2 Für die Meerrettich-Crème die Mayonnaise mit dem Meerrettich vermischen und mit Salz und Zucker abschmecken. Ggf. noch etwas Sesamöl untermischen, sollte die Meerrettich-Crème zu hart sein.

3 Koriander und Chili fein hacken und vermischen.

4 Den Rotkohl in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden und in kochendem Wasser kurz blanchieren.

5 Den Grill auf 250°C vorheizen. Das Roastbeef von beiden Seiten 3 Minuten grillen. In Alufolie schlagen und 10 Minuten ruhen lassen.

6 Den grünen Pfeffer in einem Mörser grob zerstoßen. Den Pfeffer auf einer Seite des Roastbeefs verteilen. Das Roastbeef dünn aufschneiden und je 2-3 Scheiben mit einem Rotkohlstreifen umwickeln.

7 Die Meerrettich-Crème auf 4 Tellern dekorativ verteilen. Etwas Sojasauce darüber sprenkeln. Je zwei Roastbeef-Pakete auf die Teller setzen und mit der Koriander-Chili-Mischung garnieren.

Inspiration: Living at Home







## Carbonade Bavaoise mit Brezen-Gnocchi

Das Biergulasch nach Vorbild des flämischen „Carbonade flamande“ wird mit einem dunklen Weizenbock und einem echten Nürnberger Lebkuchen abgeschmeckt. Der Clou dazu: Brezen-Gnocchi!

### Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg Rinderwade  
500 ml dunkler Weizenbock  
500 ml Rinderfond  
1 kg Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 Elisen-Lebkuchen  
1 Zimtstange  
1 TL Zucker  
Etwas Mehl  
Salz, Pfeffer  
Etwas Butterschmalz

### Für die Brezen-Gnocchi:

3 Brezen vom Vortag  
3 EL Milch  
75 g Butter  
125 g Mehl  
3 Eier  
50 g Parmesan  
200 ml Wasser  
Salz, Pfeffer

1 Die Rinderwade parieren und in 3×3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Fleisch in etwas Butterschmalz in einem Schmortopf kräftig anbraten. Das Fleisch entnehmen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch im Bratenfett und mehr Butterschmalz langsam glasig anschwitzen, bis diese braun sind und süßlich zu duften beginnen. Das dauert gut und gern 40 Minuten.

2 Das Fleisch zugeben, Temperatur erhöhen. Mehlieren, mit der Hälfte des Biers ablöschen und einkochen lassen. Den Rest des Bieres und den Rinderfond angießen und aufkochen. Zimtstange und Lebkuchen (ohne Oblate) zugeben und etwa 3 Stunden im Ofen bei 140°C Ober-/Unterhitze schmoren.

3 Für die Brezen-Gnocchi die Brezen in kleine Würfel schneiden. Die Milch erhitzen und über die Brezen gießen. Etwa 20 Minuten einweichen lassen.

4 Parmesan reiben. Die Butter, den Parmesan und das Wasser aufkochen. Das Mehl zugeben und verrühren, bis sich am Boden des Topfes eine weiße Schicht bildet. Von der Herdplatte nehmen. Nach und nach je ein Ei untermischen, bis der Teig das Ei vollständig aufgenommen hat. Dann die Brezenmasse untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Aus der Masse mit bemehlten Händen ca. 2 cm dicke Rollen formen. Ca. 1 cm dicke Stücke abschneiden, diese auf die Schnittflächen drehen und mit einer bemehlten Gabel flach drücken. Die Gnocchi auf ein Blech mit Backpapier legen.

6 Nach drei Stunden das Carbonade Bavaoise aus dem Ofen nehmen. Den Ofen auf 170°C Hitze erhöhen und die Gnocchi ca. 20-30 Minuten goldbraun backen.

7 Derweil das Carbonade mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken und die Sauce ggf. binden. Zusammen servieren.

## Sauerbraten von der Ente mit Gin und Kartoffelstampf

Das Foto ist eines meiner Lieblingsfotos 2014. Sauerbraten und Ente passt hervorragend, ein paar Spargelspitzen harmonieren super mit dem Geflügel und der angenehmen Säure der Sauce.

### Zutaten für 4 Personen:

3 Entenbrüste  
500 g grüner Spargel  
1,5 kg Kartoffeln  
300 ml Milch  
30 g Butter  
Etwas frisch geriebene Muskatnuss  
Etwas kalte Butter zum Binden der Sauce  
Etwas Butterschmalz  
Salz, Pfeffer

### Für den Sud:

200 ml Gin, z. B. Tanqueray  
200 ml Rotwein  
5 EL Aceto Balsamico di Modena  
1-2 EL Honig  
1 TL geräucherter Pfeffer  
1 TL Curry  
3 Wacholderbeeren  
Salz

1 Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln kochen und schälen. Die Milch erhitzen und über die Kartoffeln geben, dann mit einem starken Schneebesen zu einem glatten Brei verarbeiten. Die Butter unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Warm halten.

2 Während die Kartoffeln kochen die Zutaten für die Beize in einer Kasserolle erhitzen und über etwa 10 Minuten einkochen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die Entenbrüste darin etwa 5-6 Minuten pochieren. Aus dem Wasser nehmen und in dem Sud etwa 15 Minuten ziehen lassen. Der Sud sollte dann nicht mehr kochen. Den Backofen im Grill-Modus vorheizen.

3 Die Entenbrüste aus dem Sud nehmen und mit der Hautseite nach oben im Backofen in 4-5 Minuten knusprig grillen.

4 Währenddessen den grünen Spargel putzen und in etwas Butterschmalz in einer Pfanne braten. Salzen. Den Sud mit etwas kalter Butter zu einer Sauce binden und abschmecken.

5 Die Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, aufschneiden und mit dem grünen Spargel, dem Kartoffelstampf und der Sauce anrichten.







## Braciolette alla Messinese

Das Gericht stammt aus Giorgio Locatellis tollem Buch „Sizilien“ und hat mich im Urlaub wahrlich begeistert. Die Füllung der Rouladen aus Pinienkernen, Sultaninen, Pecorino und Semmelbröseln ist einfach unglaublich lecker.

### Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsrouladen  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
40 g Sultaninen  
30 g Pinienkerne  
150 g Pecorino  
300 g Semmelbrösel  
1 Handvoll Petersilie  
8 Kirschtomaten  
4 Lorbeerblätter  
Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer

1 Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Pecorino reiben. Petersilie hacken. Tomaten halbieren. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne trocken goldbraun rösten. Danach fein hacken.

2 In der Pfanne in etwas Olivenöl die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Dann Pecorino, Sultaninen, Semmelbrösel und Pinienkerne mit 1-2 EL Olivenöl untermischen. Masse von der Platte nehmen und die Petersilie untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Kalbsrouladen mit einem Plattierisen zwischen Frischhaltefolie plätten. Die Rouladen mit der Masse bestreichen, aufrollen und mit Küchengarn fixieren.

4 Die Rouladen in etwas Olivenöl in einer Pfanne rundherum anbraten. Nach der Hälfte der Bratdauer die Tomaten und Lorbeerblätter zugeben und mit schmoren. Mit etwas Wasser ablöschen, aufkochen und reduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dazu passen Polenta, Kartoffelbrei oder ein Risotto.

Quelle: „Sizilien. Das Kochbuch“ von Giorgio Locatelli



## Sauerbraten von Kalbsbäckchen mit Pommes Dauphine, Rotkohl und Ingwer-Birnen

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für die Bäckchen und die Beize:

6 Kalbsbäckchen  
500 ml Rotwein  
200 ml Rotweinessig  
50 ml Aceto Balsamico  
2 EL Sojasauce  
10 Pfefferkörner  
3 Lorbeerblätter  
2 Wacholderbeeren  
2 EL Senfsamen  
3 Gewürznelken  
2 Pimentkörner

#### Für die Sauce:

Etwas Butterschmalz  
3 EL Sojasauce  
200 ml Rotwein  
400 ml Rinderfond

#### Für die Pommes Dauphin:

500 g Kartoffeln  
80 g Butter  
100 g Mehl  
2 Eier  
Salz  
1 L Pflanzenöl

1 Die Bäckchen parieren und mindestens 24 Stunden, besser 48 Stunden in der Beize einlegen (Geschlossene Dose, Kühlschrank).

2 Entnehmen, abtupfen, die Beize NICHT wegschütten. Die Bäckchen rundherum in etwas Butterschmalz anbraten. Mit 3 EL Sojasauce ablöschen, einkochen lassen. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen. Vorgang wiederholen. Mit dem Rinderfond angießen und so viel von der Beize zugeben, bis ein angenehmes Mischverhältnis entstanden ist. Aufkochen.

3 Backofen auf 140°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Bäckchen etwa 4 Stunden mit geschlossenem Deckel schmoren.

4 Für die Pommes Dauphine die Kartoffeln mit Schale kochen, schälen und mit einer Kartoffelpresse pressen. In einem Topf die Butter schmelzen und das Mehl zugeben und verrühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Topf von der Herdplatte nehmen. Ein Ei zugeben und verrühren, bis der Teig das Ei vollständig aufgenommen hat. Dann das zweite Ei zugeben und Vorgang wiederholen. Anschließend den Kartoffelstampf untermischen und die Masse abschmecken.

5 Bäckchen warm halten und die Sauce auf die Hälfte reduzieren.

6 Das Pflanzenöl erhitzen und mit zwei Esslöffeln Nocken abstecken und goldbraun frittieren. Zum Formen der Nocken die Löffel immer wieder in das heiße Fett tauchen, dann geht das Nocken formen einfacher.

7 Alles zusammen servieren.







## Zwetschgenknödel mit Hafer-Zimt-Streuseln, Pflaumen-Sorbet und Johannisbeer-Gelée

Das Gericht ist eines meiner Lieblings-Desserts 2014. Kindheitserinnerungen werden wach, wenn ich Zwetschgenknödel zubereite. Besonders toll: Das Sorbet.

### Zutaten für 4 Personen:

2 Pflaumen  
2 Zwetschgen  
Ein paar Blätter Minze

### Für die Zwetschgenknödel:

8 Zwetschgen  
Etwas Zucker  
1 kg mehlig kochende Kartoffeln  
80 g Mehl  
20 g Kartoffelmehl  
1 Ei  
Salz  
Etwas braune Butter

### Für das Pflaumen-Sorbet:

500 g Pflaumen, reif  
80 g Zucker  
1/2 Zitrone  
3 EL Wasser

### Für das Johannisbeergelee:

200 ml Johannisbeersirup  
80 g Zucker

### Für die Zimt-Brösel:

2 EL Semmelbrösel  
2 EL Haferflocken  
1 TL Zimt  
1 TL Zucker  
1 EL braune Butter

1 Für das Pflaumen-Sorbet die Pflaumen entsteinen und in einen Mixer mit dem Zucker, dem Zitronensaft und dem Wasser geben. Mixen und durch ein Sieb passieren. Masse 4 Stunden kühlen, dann über 60 Minuten in der Eismaschine gefrieren.

2 Für die Zwetschgenknödel die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen und schälen, dann zweimal durch eine Kartoffelpresse jagen. Mit dem Mehl und dem Ei vermischen und abschmecken. Zwetschgen entsteinen, etwas zuckern. 8 Knödel formen und in jeden Knödel eine Zwetschge einarbeiten.

3 Für das Johannisbeergelee den Sirup mit dem Zucker einkochen, bis eine dickflüssige Konsistenz entstanden ist. Auskühlen lassen.

4 Zwei Zwetschgen und zwei Pflaumen in verschiedenen Formen aufschneiden. Für die Zimt-Brösel Haferflocken, Semmelbrösel und Zucker in einem Topf mit 1 EL brauner Butter rösten, Zimt zugeben und abkühlen lassen.

5 Die Zwetschgenknödel in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

6 Etwas Johannisbeergelee auf Teller streichen. Zimt-Brösel daneben verteilen, darauf eine Nocke Pflaumen-Sorbet und einen Zwetschgen-Knödel platzieren. Zwetschgen und Pflaumenstücke anrichten, Minze dazu legen. Ein paar Zimt-Brösel auf den Zwetschgen-Knödel streuen und ein wenig braune Butter darüber gießen. Servieren.



## Kardamom-Kuchen mit ganzen Birnen

Ich habe gebacken! Mehrmals! Auch mehrmals diesen Kuchen! Ganze Birnen, dazu ein mit Weinsirup getränkter Kuchenteig - wundervoll. Unbedingt nachmachen!

### Zutaten:

3 Birnen  
1 Flasche Weißwein (z. B. Riesling)  
250 g Zucker  
500 ml Wasser  
2 Zimtstangen  
8 Kardamom-Kapseln  
4 Gewürznelken  
3 Sternanis

### Für den Kuchen:

200 g Butter  
200 g Zucker  
200 g Mehl  
4 Eier  
2 TL Backpulver  
1 EL Kardamom (gemahlen)  
100 g weiße Schokolade

1 Weißwein, Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen. Derweil die drei Birnen schälen, Stil-Ansatz bleibt unbedingt dran! Nun die Birnen in dem Weinsud etwa 30 bis 40 Minuten pochieren. Entnehmen und den Sud auf die Hälfte einkochen lassen.

2 Derweil die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen und nach und nach die Eier zugeben. Dann das Mehl, Backpulver und den Kardamom untermischen und alles gut verrühren.

3 Eine 1,5 L große Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und die Birnen einsetzen. Bei 170°C Umluft etwa 50 Minuten backen.

4 Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und den Kuchen glasieren. Trocknen lassen. Aus der Form lösen und das Backpapier mit chirurgischer Präzision entfernen.

5 Den Kuchen mit dem Sirup tränken. Ich habe dafür eine Spritze benutzt und den Sirup – ebenfalls mit chirurgischer Präzision – injiziert.

Quelle: Yvette van Boven, "Home Made Winter"







## Französischer Baba mit Ziegenkäse-Eis und Heidelbeer-Ragout

### Zutaten für 4 Personen:

#### Für den französischen Baba:

200 g Mehl  
70 g Butter  
10 g Honig  
10 g frische Hefe  
5 Eier  
2 EL Milch

#### Für das Thymian-Wasser:

250 g Honig  
1 Bund Thymian  
500 ml Wasser  
Zitronenschalen einer halben Zitrone  
Etwas Zucker zum Ausstreuen der Timbale-Förmchen  
Etwas Butter zum Fetten der Timbale-Förmchen

#### Für das Ziegenkäseis:

150 ml Milch  
100 g Quark  
150 g Ziegenfrischkäse  
150 g Sauerrahm  
50 ml Orangensaft, frisch gepresst  
50 g Honig

#### Für das Heidelbeer-Ragout:

100 g Heidelbeeren  
50 g Zucker  
2 EL kaltes Wasser

1 Das Ziegenkäse-Eis kann gut am Vortag hergestellt werden. Dafür den Honig in der Milch durch langsames Erwärmen auflösen. Alle anderen Zutaten unterrühren und die Masse mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Dann über 60 Minuten in einer Eismaschine frieren, anschließend in der Tiefkühltruhe fertig frieren.

2 Für den französischen Baba das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Die Hefe in die Kuhle bröseln und 1 TL Zucker und 2 EL Milch darüber geben und etwa 15 Minuten stehen lassen, dann langsam verrühren. Honig und Butter untermischen, dann nach und nach die Eier zugeben. Der Teig wird sehr weich! Den Teig dann etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Es sollten sich in dieser Zeit Blasen gebildet haben. Danach den Teig gut kneten. 4 Timbale-Förmchen mit Butter fetten und mit Zucker bestreuen. Dann den Teig einfüllen und erneut ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend bei 200°C im vorgeheizten Backofen backen. Die Babas sollten nach etwa 15-20 Minuten fertig sein (Sie sind fertig, wenn beim Einstechen mit einem Zahnstocher nichts mehr an selbigem hängen bleibt). Entnehmen und auskühlen lassen.

3 Währenddessen 500 ml Wasser mit dem Honig und dem Thymian aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Flüssigkeit mit einer Spritze in die Babas spritzen, bis diese keine Flüssigkeit mehr aufnehmen können. Unmittelbar vor dem Servieren aus den Timbale-Förmchen lösen.

4 Für das Heidelbeer-Ragout die Beeren waschen und mit dem Zucker und dem Wasser leise aufkochen und köcheln, bis sich eine dickflüssige Konsistenz ergibt.

5 Baba mit Eis und Heidelbeer-Ragout anrichten – ggf. mit etwas Thymian garnieren.

## Apfel-Brioche-Auflauf

Meine Cousine Juliane von „Schöner Tag noch“ entdeckte dieses Rezept auf [lecker.de](http://lecker.de). Uns hat es bei einem gemeinsamen Kochen am Frühstücksbuffet sehr viel Freude bereitet: Der Auflauf ist grandios!

### Zutaten für 4 Personen:

4 Brioche-Brötchen  
4 Äpfel  
80 g Rosinen  
100 ml Sahne  
400 ml Milch  
6 Eier  
2 EL Semmelbrösel  
75 g Zucker  
Puderzucker  
Etwas Fett zum Fetten der Form

Für die Vanillesauce: Zutaten  
und Rezept finden sich auf dem  
Blog

1 Die Äpfel waschen, schälen und in feine Spalten schneiden. Die Brioche-Brötchen ebenfalls in Scheiben schneiden – die Scheiben sollten in etwa die gleiche Dicke wie die Apfelstücke haben.

2 Den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

3 Währenddessen die Milch mit der Sahne und den Eiern vermischen, dann den Zucker zugeben.

4 Die Apfel- und Brioche Scheiben abwechselnd in eine ofenfeste Form schichten, mit der Eiermischung übergießen und die Semmelbrösel und Rosinen gleichmäßig darüber streuen. Im Backofen etwa 35 Minuten backen.

5 In der Zwischenzeit die Vanillesauce nach diesem Rezept zubereiten.

Quelle: [lecker.de](http://lecker.de)







## Basilikum-Eis mit Zuckerbrotsegel und Rhabarber-Kompott

Neben dem Speckeis gehört das Basilikum-Eis zu den intensivsten Geschmackserlebnissen 2014. Das Eis schmeckt stark nach Basilikum und funktioniert wunderbar mit einem guten Rhabarber-Kompott. Tolles Frühlingsdessert!

### Zutaten für 4 Personen:

250 ml Milch  
125 g Crème Double  
80 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Vanilleschote  
1 Bund Basilikum (etwa 25 g)  
30 ml Rapsöl

### Für die Zuckerbrotsegel:

1 Scheibe Roggenbrot, dünn  
geschnitten  
1 TL Zucker

1 Die Vanille auskratzen und mit Milch und der Crème Double erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den Zucker mit dem Eigelb schaumig schlagen und bei reduzierter Hitze (Die Masse darf nicht kochen!) langsam unter konstantem Rühren unter die Milch heben, bis die Masse leicht eindickt. Das Basilikum mit dem Rapsöl pürieren und die Masse unter die Eiercrème heben. 6 Stunden gut kühlen und danach 60 Minuten in einer Eismaschine gefrieren.

2 Das Roggenbrot in dekorative Chips schneiden und trocken in einer Pfanne goldbraun rösten, dann von beiden Seiten leicht mit dem Zucker bestreuen. Beides anrichten.

Tipp: Dazu passt hervorragend ein Rhabarberkompott.

## Vanille-Tonkabohnen-Eis mit Kardamom

Ein selbst gemachtes Vanille-Eis ist einfach ein Traum. Noch besser wird es allerdings, wenn man es mit etwas Kardamom und Tonkabohne verfeinert.

### Zutaten für 4 Personen:

250 ml Milch  
125 g Crème Double  
80 g Zucker  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
1 Msp. geriebene Tonkabohne  
2 Kardamomkapseln

1 Die Milch mit der Crème Double vermischen und mit dem ausgekratzten Vanillemark, den Vanilleschoten, dem Kardamom und der geriebenen Tonkabohne erwärmen, jedoch nicht kochen. Wenn die Mischung dampft von der Kochplatte nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Währenddessen das Eigelb mit dem Zucker und dem Salz aufschlagen, bis die Masse luftig und etwas heller geworden ist. Die Milchmischung langsam unter stetem Rühren zur Eimasse geben. Alles auf die Herdplatte stellen und bei mittlerer Hitze langsam erwärmen und zur Rose abziehen – dabei ständig rühren, damit das Ei nicht gerinnt. Zur Rose abziehen bedeutet: So lange erwärmen und rühren, bis die Crème auf der Rückseite eines Kochlöffels beim Daraufpusten dicke Wellen wirft.

3 Die Masse eine halbe Stunde erkalten lassen, dann mindestens sechs Stunden im Kühlschrank kühlen, besser über Nacht.

4 Am nächsten Tag könnt Ihr die Eismasse in der Eismaschine über 60 Minuten gefrieren. Entweder sofort verzehren oder nochmals 2 Stunden im Gefrierfach durchfrieren.







## Rohrnodeln mit Vanillesauce

Stevan Paul hat mich mit seinem Kochbuch „Deutschland vegetarisch“ begeistert. Daraus stammt auch das Rezept für diese wunderschönen Rohrnodeln, die mit Vanillesauce ein echter Traum sind.

### Zutaten für 4 Personen:

100 ml Milch  
280 g Mehl (Typ 405)  
20 g frische Hefe  
50 g Zucker  
40 g Butter  
4 Eigelb  
1 Ei  
1 EL Sahne  
Etwas Butter für die Form  
Puderzucker  
Salz

Das Rezept für die Vanillesauce findet sich auf dem Blog.

1 Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben und in der Mitte eine Kuhle formen. Die Hefe in die Mulde bröseln und 3-4 EL Milch und 1 TL zugeben. Das Mehl vom Rand der Schüssel in die Mulde rühren. Etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2 Nun die restlichen Zutaten (Milch, Zucker, dem Ei, 3 Eigelb und Butterflocken) zum Vorteig geben und in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit den Händen ein paar Minuten kräftig kneten. Dann etwa 60 Minuten gehen lassen.

3 Den aufgegangenen Teig kneten und zu einer Rolle formen. In 12 gleich große Stücke teilen. Die Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen und diese in eine gebutterte ofenfeste Form setzen. Weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

4 Die Vanillesauce zubereiten und den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Das übrige Eigelb mit der Sahne vermischen und mit dem Gemisch die Rohrnodeln bestreichen. Etwa 30 Minuten in der Mitte des Backofens backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: „Deutschland vegetarisch“ von Stevan Paul

## Schokoladen-Praliné

Wenn auf irgend etwas der Satz „Death by Chocolate“ zutrifft, dann auf dieses Rezept. Das Praliné ist einfach herzustellen und für Desserts eine wunderbare Komponente. Das Praliné passt zudem hervorragend zu einem guten Whisky.

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Edelbitter-Schokolade mit 70% Kakao-Anteil  
500 ml Sahne  
80 g Butter  
2 Eigelb  
1 TL Zimt  
1 Msp. Chili (wer mag)  
2 Vanilleschoten  
1 Msp. geriebene Tonka-Bohne  
Kakaopulver  
Etwas Rapsöl

1 Zunächst eine Springform mit etwa 24 cm Durchmesser mit dem Rapsöl einpinseln. Dann in den Kühlschrank stellen.

2 Die Sahne in einem Topf langsam erhitzen. Derweil die Schokolade hacken, zur warmen Sahne geben. Diese darf nicht kochen! Solange rühren, bis die Schokolade und die Sahne eine homogene Masse bilden. Topf vom Herd nehmen.

3 Die Butter unterrühren. Danach die beiden Eigelb nacheinander unter die Masse ziehen. Zimt, Chili (wer mag) und Tonkabohnenabrieb einrühren. Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark auskratzen. Unter die Masse ziehen und etwas abkühlen lassen.

4 Die Masse in die gekühlte Springform füllen und abgedeckt im Kühlschrank etwa 5 Stunden fest werden lassen.

5 Entnehmen, die Springform öffnen und die Tarte mit Kakaopulver bestreuen.

Quelle: „Schokolade“ aus der Collection Rolf Heyne





#### Urheberrecht

Die erstellten Inhalte (insbesondere Bilder und Texte) auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung für kommerzielle Angebote bedarf der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Bei einer nicht genehmigten Nutzung von Bildern oder Texten für kommerzielle oder werbliche Zwecke behalten sich die Autoren rechtliche Schritte vor.

