



Hüftgold & Lametta

Das Foodblogger-Weihnachtsmenü 2017





aperitif





Cucumber Gimlet | Olivenölcracker | Räucherlachs dip

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Cucumber Gimlet:

2 Salatgurken, davon 200 ml Gurkensaft
100 ml Gin
3 TL frisch gepresster Limettensaft
1 EL brauner Zucker

Außerdem:

Crushed Ice zum Auffüllen
1 Minigurke zur Dekoration
4 Zweige Minze

Zutaten Cracker:

70 g Wasser
1 TL Trockenhefe
1 TL Rapshonig
150 g Mehl, Type 550
60 g Semolina di grano duro rimacinata
1 TL Salz
1 TL frisch geriebener schwarzer Pfeffer
1 EL Olivenöl
1 EL zimmertemperierte Butter

Außerdem:

60 ml Olivenöl
1 ½ TL Maldon Sea Salt
Fenchelpollen (optional)

Zutaten Dip:

1 EL rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt
2 EL Cidreessig
150 g Frischkäse
50 g Schmand
½ TL Rapshonig
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL Lemon Myrtle
½ TL Fenchelpollen
200 g Räucherlachs in Scheiben
frischer Dill

Zubereitung Cucumber Gimlet:

Die Salatgurken längs aufschneiden und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch in einem Blender pürieren, dann durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit auffangen. Gurkenwasser mit Gin und Limettensaft vermischen und kalt stellen.

Je einen halben Teelöffel braunen Zucker in die vorgekühlten Gläser geben. Die Minigurke mit einem Sparschäler längs in feine Streifen hobeln und die vorgekühlten Gläser damit auslegen. Mit Crushed Ice auffüllen und den Cocktail angießen. Mit einem Zweig Minze servieren.

Zubereitung Cracker:

Das Wasser mit der Trockenhefe und dem Honig in eine Schüssel geben und für 10 Minuten quellen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und für ca. 2 Minuten kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Abgedeckt für eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in vier gleichgroße Portionen teilen und auf der mit gemahlenem Hartweizengrieß bestreuten Arbeitsplatte auf die Breite der Pastawalzen ausrollen. Mit der Pastamaschine auf eine Dicke von ca. 2 mm ausrollen, dann mit einer Gabel engmaschig einstechen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und Salz bestreuen. Für 8-10 Minuten bei 180°C backen. Die goldbraun gebackenen Cracker auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.

In einer Keksdose aufbewahrt, halten diese Cracker mehrere Tage frisch.

Zubereitung Dip:

Die rote Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebelwürfel mit dem Essig in eine Schüssel geben und für 10 Minuten ziehen lassen. Den Essig abgießen, Frischkäse und Schmand dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Lemon Myrtle und Fenchelpollen würzen und glattrühren.

Den Räucherlachs in feine Würfel schneiden, den Dill fein hacken. Beides zum vorbereiteten Frischkäse geben und verrühren. Mindestens eine halbe Stunde bis zum Servieren ziehen lassen.

Granatapfel-Prosecco & Spinat Fatayer

von Möhreneck

Zutaten Prosecco:

1 Granatapfel
etwas frische Minze
300 ml Prosecco

Zutaten Fatayer:

Hefeteig:
150 g Dinkelmehl, Typ 630
10 g frische Hefe
1 Prise Salz
180 ml lauwarmes Wasser

Füllung:
20 g Pinienkerne
1 Schalotte
1 kleine Knoblauchzehe
220 g frischer Spinat
1 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone
schwarzer Pfeffer
1/2 TL Paprika edelsüß
Zitronenabrieb einer halben Zitrone

Zubereitung Prosecco:

Die Kerne aus dem Granatapfel mit eurer liebsten Methode lösen, ich mache es in Eiswasser. Die Granatapfelkerne mit einigen Minzeblättern und dem Prosecco in einen Krug füllen und für ungefähr 15 Minuten ziehen lassen, dabei am besten in den Kühlschrank stellen. Die Minze entfernen und das Getränk auf zwei Gläser verteilen. Wer möchte, kann es mit frischer Minze garnieren.

Zubereitung Fatayer:

Das Mehl in einer Rührschüssel mit Hefe, Salz und Wasser verrühren. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und im Anschluss hacken. Schalotteschälen und fein hacken, die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken, den verlesenen und gewaschenen Spinat grob hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten darin dünsten, mit Zitronensaft ablöschen. Die zerdrückte Knoblauchzehe hinzugeben und die Flüssigkeit einkochen. Den Spinat unter Rühren mitbraten. Die Gewürze hinzugeben, die Pinienkerne unterheben.

Den Hefeteig durchkneten und in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ovalen Fladen ausrollen. Mittig auf den Fladen 1 EL der Spinatfüllung geben. Es sollte ein freier Teigrand bestehen bleiben. Die Ränder mit etwas Wasser einstreichen und an den Enden leicht zusammendrehen. Die Schiffe mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C brauchen die Spinat-Fatayer ca. 15 Minuten. Sie sollten leicht gebräunt sein.





Cranberry-Martinez

von Colors of Food

Zutaten:

6 cl Gin
4 cl roter Wermut
2 cl Cranberry Saft (am besten Direktsaft)
1 cl Maraschino
2 Spritzer Orange Bitter
frische Cranberries
Rosmarin

Zubereitung Prosecco:

Alle Zutaten in ein Rührglas mit Eiswürfeln geben und ca. 10 Sekunden mit einem Löffel verrühren.

Danach in ein Martiniglas abseihen und mit frischen Cranberries und Rosmarin dekorieren.

Juniper Mocktail mit Zitrusfrüchten

von Gaumenpoesie

Zutaten:

7 EL Wacholderbeeren
2 TL Pfefferkörner Rot und Schwarz
1 TL Koriandersamen
1 Bio Zitrone
3 Orangen
500 ml Wasser
300 g Zucker
Tonic Water

Zubereitung Cracker:

Für den Wacholdersirup, die Wacholderbeeren gemeinsam mit den Koriandersamen und den Pfefferkörnern in 500 ml Wasser aufkochen. Alles ca. 30 Minuten auf geringster Herdstufe ziehen lassen und danach bei Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Zitrusfrüchte gründlich waschen, abtrocknen und mit einem Gemüseschäler alle Schalen abschälen. Achtet dabei wie immer darauf, dass ihr nichts vom Mesokarp/Albedo (Weiße Innenschicht) abschält, da der Wacholdersirup ansonsten bitter werden könnte.

Das durchgezogene - aromatisierte Wasser durch ein Sieb in ein zweites Gefäß abgießen und die Gewürze zu einer groben Paste mörsern oder zerkleinern.

Das Gewürzwasser zurück in den Kochtopf geben, die abgeriebenen Schalen hinzufügen und alles wieder zum kochen bringen. Dabei den Zucker einrühren und darauf achten, dass er sich vollständig aufgelöst hat.

Wenn der Zuckersirup kocht, die Gewürzpaste einrühren. Alles bei geringer Hitze zugedeckt ca. 5-7 Minuten köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und den Sirup abgedeckt 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Danach den Sirup durch ein Passiertuch in ein zweites Gefäß abgießen und die Gewürze dabei fest ausdrücken.

Den Sirup nach Belieben nochmal aufkochen und sofort in saubere Flaschen füllen und diese fest verschließen.

Für den Juniper Cocktail mit Zitrusfrüchten, einige Eiswürfel in den Gläsern verteilen, jeweils ca. 2-4 cl Wacholdersirup über die Eiswürfel gießen und mit 200 ml eisgekühlten Tonic Water auffüllen. Nach Belieben mit Orangen- und Zitronenschalen garnieren noch zusätzlich 2-3 Wacholderbeeren darüber geben und servieren.





Sloe Gin Spritz

von S-Küche

Zutaten Spritz:

4 cl Sloe Gin z.B. Monkey Sloe Gin
50 ml Orangensaft
mit Sekt aufgießen
je Glas 1 Rosmarinzweig und 1 Brombeere

Zutaten Martini:

4 cl Sloe Gin z.B. Monkey Sloe Gin
2 cl Vermouth
50 ml Orangensaft
je Glas 1 Rosmarinzweig und 1 Brombeere

Zubereitung Spritz:

Alle Zutaten sollten sehr kalt sein. Sie werden jeweils nacheinander vorsichtig über einen Löffelrücken ins Glas gegossen, so dass Schichten entstehen.

Die Brombeeren mit dem Rosmarinzweig aufspießen und ab in den Drink.

Zubereitung Martini:

Alle Zutaten sollten sehr kalt sein. In einem weiten Glas geraten die Zutaten ohnehin durcheinander, sie können also mit Eis in den Shaker oder es gibt nach Wunsch etwas Crushed Ice.

Die Brombeere mit dem Rosmarinzweig aufspießen.

Bratapfel-Bowle mit Brotpralinen

von Jankes*Soulfood

Zutaten Bowle:

1 aromatischer Apfel
1 EL brauner Zucker
1/2 TL Zimt
500 ml Apfel-Cider
250 ml Ginger Ale
40 ml Calvados

Zutaten Brotpralinen:

Roggen-Mischbrot
Frischkäse (verschiedene Sorten)
geräucherter Schinken (hauchdünn geschnitten)
etwas Schnittlauch
frisch gemahlener Pfeffer
Preiselbeer-Kompott (optional)
Saaten (optional)

Zubereitung Bowle:

Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Stücke in eine feuerfeste Form setzen, mit Zucker und Zimt bestreuen. 200ml Cider dazu gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten garen. Der Apfel sollte nicht zu weich werden. Sobald er Risse bekommt, ist er meistens genau richtig.

Etwas abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und zusammen mit dem Cider aus der Form auf vier Gläser verteilen. Restlichen, gekühlten Cider mit Ginger Ale und Calvados mischen und die Gläser vor dem Servieren damit aufgießen.

Zubereitung Brotpralinen:

Bei den kleinen Brotpralinen könnt ihr richtig kreativ werden und sie in eine Form eurer Wahl bringen. Ich habe mich für kleine Sterne, Blumen und Dreiecke entschieden. Das Brot habe ich mit einer Plätzchenform ausgestochen bzw. mit einem glatten Messer zurecht geschnitten. Pro Person empfehle ich euch 3-4 Teile. Ihr könnt die ausgestochenen Formen mit Frischkäse bestreichen und dann mit Schinken, Preiselbeerkompott, Saaten oder gehacktem Schnittlauch dekorieren. Oder ihr setzt eine weitere Brotscheibe darauf und schnürt mit Hilfe des Schnittlauchs kleine Päckchen.

Achtet bei der Auswahl der Zutaten darauf, dass sie nicht zu dominant oder scharf sind und euren weiteren Gängen einheizen. Wählt lieber einen milden Frischkäse und würzt frisch mit etwas Pfeffer.

Die fertigen Brotpralinen können gut vormittags zubereitet werden. Mit Frischhaltefolie abgedeckt, können sie im Kühlschrank auf ihren Einsatz warten.





Roseanne

von Cuisine Violette

Zutaten:

Prosecco
Pink Grapefruit (Mischungsverhältnis ganz
nach Eurem Geschmack)
1 Hibiskus-Blüte aus dem Glas
1 Zweig Rosmarin
Eiswürfel

Zubereitung:

Eiswürfel ins Glas, Prosecco und Grapefruit mischen, Hibiskus und Rosmarinweig hinein-
geben.

WodkaMartini – Baguette – Frischkäse

von Irre kochen

Zutaten Martini:

5 cl Martini bianco
5 cl Wodka
2 grüne, entsteinte Oliven
1 Zweig Rosmarin

Zutaten Frischkäse:

1 l frische Vollmilch
30 ml Zitronensaft
2 Scheiben Bacon

Zutaten Baguette:

500 g Mehl, Typ 550
1 Würfel Hefe
320 ml Wasser
20 ml Milch
½ EL Zucker
2 TL Salz

Zutaten Honig:

150 ml flüssiger Honig
1-2 Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Rosmarin in eine Schüssel geben, mit Honig übergießen, abdecken und bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Einen Tag vor dem Fest: Milch in einem Topf aufkochen. Wenn sie aufsteigt, Topf vom Feuer ziehen, Zitronensaft einrühren. Die Milch flockt augenblicklich aus. Topf zurück aufs Feuer und noch einmal aufblubbern. Die Masse durch ein Sieb, das vorab mit einem Passiertuch ausgelegt wurde, abgießen – die Molke sollte leicht grünlich sein. Zwei Stunden abkühlen und abtropfen lassen. Nun die Innenseiten von zwei kleine Servierringe mit Bacon auskleiden. Frischkäse gleichmäßig verteilen, festdrücken und bis zum Servieren auf einem Brettchen (mit mehreren Lagen Küchentrepp belegt) im Kühlschrank versacken lassen.

Baguette: Milch mit der gleichen Menge warmen Wassers auffüllen, Hefe und Zucker einrühren und ca. 10 Minuten gehen lassen. Mehl in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Salz auf dem Rand verteilen und die Hefebubblerei in die Mitte geben. Restliches Wasser dazu und alles zu nem ordentlichen Teig verkneten. Diesen ne Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen. Nach der Stunde den Teig einmal zusammenschlagen und in drei Portionen unterteilen. Daraus jeweils ein längliches Baguette formen. Rauf aufs Backblech, mit einem scharfen Messer die Laibe mehrfach schräg einschneiden und danach alles noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Backofen schon mal auf 210°C Umluft vorheizen. Eine feuerfeste Form, mit Wasser gefüllt, wandert auch schon mal auf die unterste Ebene der Röhre. Nach der Gehzeit die Baguettes mit Wasser bepinseln und für 20 Minuten auf der mittleren Schiene im den Ofen versenken. Backen, rausholen, auskühlen und schon ist dieser Teil erledigt.

Martini: Die Stiele der Rosmarinzwige mit einem scharfen Messer diagonal abschneiden. Pro Person zwei grüne Oliven aufspießen. Wodka und Martini mit zwei/drei Eiswürfeln in nen Shaker geben. Einmal kräftig schütteln und schnell rein in die Gläser. Olivenspieße einhängen und schon kanns fast losgehen.

Baguette aufschneiden, Frischkäse aus der Form drücken und daneben stellen. Mit Honig beträufeln und mit Fleur de Sel bestreuen. Aperitif dazu reichen und schon ist der Start in den Heiligen Abend gesichert.





Cranberry Mimosa

von Moey's kitchen

Zutaten:

150 ml milder Orangensaft, gut gekühlt
150 ml guter Cranberrysaft, gut gekühlt
2 Zweige Rosmarin
6 frische Cranberries zum Garnieren
300 ml Prosecco, gut gekühlt

Zubereitung:

Orangensaft und Cranberrysaft in einem Krug gut verrühren. Gleichmäßig auf zwei Longdrink-Gläser verteilen.

Jeweils einen Rosmarinzweig durch eine Cranberry pieksen und ins Glas geben. Die Cranberry dient hier als „Boje“ und hält den Zweig schwimmend im Glas.

Die Gläser nun mit dem Prosecco auffüllen und den Cranberry Mimosa sofort servieren.

Shirley Temple

von gekleckert

Zutaten:

16 cl Zitronensaft
4 cl Grenadine
4 cl Zucker Sirup
Ginger Ale
4 Orangenzesten von der Bio Orange
Eiswürfel

Zubereitung:

Für den Zuckersirup Zucker und Wasser zu gleichen Teilen aufkochen lassen bis sich der Zucker gelöst hat. Abkühlen lassen und für spätere Verwendung beiseite stellen.

Zitronensaft, Grenadine und Zuckersirup gemeinsam mit einigen Eiswürfeln in einen Cocktail Shaker füllen und kräftig shaken.

Vier Gläser mit Eiswürfeln befüllen. Die Mischung gleichmäßig auf die Gläser verteilen und mit Ginger Ale auffüllen. Mit einer Orangenzeste garnieren.





verspeise

Sellerie-Velouté | Brioche-Speck-Croûtons

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Suppe:

4 Bunde glatte Petersilie
1 TL Natron
1 Liter Wasser
2 Liter eiskaltes Wasser
2 gelbe Zwiebeln, fein gewürfelt
4 confierte Knoblauchzehen (hausgemacht)
Butter zum Anschwitzen
2 Staudensellerie, in feine Scheiben geschnitten
150 ml Grauburgunder
500 ml Milch
500 ml Sahne
Salz | frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Croûtons:

3 ca. 0,4 cm dicke Scheiben durchwachsener
Speck, ohne Schwarte in Streifen geschnitten
5 Scheiben Brioche, in Würfel geschnitten
1 EL Butter
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Natron zufügen. Parallel eiskaltes Wasser in eine Schüssel geben. Die Petersilie 30 Sekunden in dem Wasser blanchieren, dann mit einem Schöpflöffel herausnehmen und sofort in das kalte Wasser geben. Petersilie herausnehmen, in ein hohes Gefäß geben und gerade soviel des Blanchierwassers angießen, dass sich die Petersilie gut pürieren lässt. Die Petersilie so fein wie möglich pürieren (je feiner, desto mehr Farbe kommt raus), dann durch ein feines Sieb passieren und die Flüssigkeit beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch und der Butter in einen Topf geben und glasig anschwitzen. Den vorbereiteten Staudensellerie dazugeben, salzen und pfeffern und für 20 Minuten bei niedriger Temperatur anschwitzen, dann Wein, Milch und Sahne zufügen und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Der Sellerie soll auf Druck komplett zerfallen.

Für die Croûtons den Speck mit etwas Butter in einer Pfanne auslassen, er soll aber nicht stark bräunen oder fest werden. Die Speckstreifen herausnehmen, dann die Briochewürfel zum Fett geben und bei mittlerer Hitze rundherum bräunen. Den Speck wieder dazugeben und alles durchschwenken.

Die Suppe in einen Blender geben (je nach Fassungsvermögen evtl. in mehreren Portionen) und eine Minute auf hoher Stufe so glatt wie möglich pürieren, dann durch ein sehr feines Sieb passieren. Suppe nochmals erhitzen und unmittelbar vor dem Servieren soviel der pürierten Petersilie zufügen, bis die Suppe die gewünschte Farbe angenommen hat. Erneut abschmecken, dann anrichten und mit den Speck-Croûtons servieren.

Mezze

von Möhreneck

Zutaten Hummus:

260 g Kichererbsen
2 Knoblauchzehen
5 El Olivenöl
1/2 TI Kreuzkümmel
Meersalz |schwarzer Pfeffer
6 TI Tahini
2 El Zitronensaft

Zutaten Rote-Bete-Walnuss-Dip:

2 Rote-Beten
125 g Walnüsse
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
6 EL Olivenöl
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Cayennepfeffer
Meersalz
Saft einer halben Zitrone

Zutaten Labneh:

500 g veganen Joghurt
1 TL Meersalz

Zutaten Pita-Brot:

450 g Dinkelmehl, Typ 630
1/2 Würfel frische Hefe
300 ml Wasser, lauwarm
1 TL Meersalz
Sesam

Zutaten Ofengemüse:

4 Möhren
3 Schwarzwurzeln
4 Pastinaken
8 braune Champignons
Olivenöl
Meersalz | schwarzer Pfeffer

Zubereitung Hummus:

Die Kichererbsen abtropfen lassen, die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit den Kichererbsen und dem Olivenöl pürieren. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Tahini und Zitronensaft hinzugeben, erneut pürieren und abschmecken.

Zubereitung Rote-Bete-Walnuss-Dip:

Zuerst wird die Rote-Bete gegart. Dazu schält ihr diese, halbiert oder viertelt sie (je nach Größe) und blanchiert sie. Sobald die Bete abgekühlt ist, kann mit dem Dip weiter gemacht werden. Dazu die Walnüsse hacken, die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten und im Mörser mahlen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in 1 El Olivenöl goldgelb braten. Das restliche Öl hinzugeben und den Knoblauch, die Gewürze und die Walnüsse mitrösten. Die Rote-Bete pürieren und zufügen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Es sollte ein geschmeidiger Brei entstanden sein.

Zubereitung Labneh:

Den Joghurt mit Salz gründlich verrühren. Ein frisches Küchentuch in ein grobmaschiges Sieb geben und den gesalzenen Joghurt hineingeben. Die Enden über dem Joghurt fest zusammenrehen oder verknoten. Das Sieb in eine Schale stellen und alles in den Kühlschrank stellen. Über Nacht kann der Joghurt austropfen und wird fest. Aus dem Tuch lösen und in eine Schüssel füllen.

Zubereitung Pita-Brot:

Das Mehl in eine Rührschüssel geben und eine Mulde bilden. Die Hefe hineinbrökeln und mit einem Teil des Wassers begießen. Mit etwas Mehl vom Rand bedecken und die Hefe für ungefähr 15 Minuten wirken lassen. Dann folgt das restliche Wasser sowie das Salz. Den Teig gut durchkneten und für ungefähr eine Stunde gehen lassen. Aus dem Teig werden nun ca. 8 möglichst runde und flache Stücke geformt. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für weitere 15 Minuten gehen lassen. Die Pita-Brote mit etwas Wasser bestreichen und mit dem Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen brauchen sie bei 220°C ungefähr 10 Minuten. Sie sollten goldbraun sein und der Sesam nicht zu dunkel werden.

Zubereitung Ofengemüse:

Die Möhren, Schwarzwurzeln und Pastinaken schälen und die Enden abschneiden. Das Gemüse jeweils dritteln oder vierteln – je nach Dicke. Die Champignons mit einer Bürste vorsichtig säubern, die Stiele am unteren Ende etwas abschneiden. Das gesamte Gemüse auf ein Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bei 180 °C wird das Gemüse für 20 Minuten gegart.





Lachs Sous-Vide | Wasabi-Gurken-Eis

von Colors of Food

Zutaten Lachs:

400 g Lachsfilet
Butterflocken
Salz

Zutaten Eis:

½ Gurke
100 g Crème Fraîche (mind. 30% Fett)
½ - 1 Tube Wasabi
30 g Invertzuckersirup
Prise Meersalz

Zutaten Creme:

50 g Crème Fraîche
1 TL Wasabi

Zutaten Salat:

½ Gurke
½ grüner Apfel
3 Radieschen
¼ Schalotte ganz fein gewürfelt
Saft von einer halben Limette
2 EL gutes Olivenöl
1 TL Zucker
Dill
Meersalz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Radieschen:

5 Radieschen
50 ml Weißweinessig
50 ml Wasser
50g Zucker
5 g Meersalz

Zubereitung Lachs:

Den Lachs in acht Portionen zu je ca. 50 g schneiden, leicht salzen und mit ein paar Butterflocken einvakuumieren. Dabei darauf achten, dass die Stücke nicht zu nah aneinander liegen, sonst kleben sie später evtl. aneinander. Im Zweifelsfalls zwei Vakuumierbeutel benutzen. Den einvakuumierten Lachs dann bei 45°C für 20 Minuten im Wasserbad ziehen lassen.

Zubereitung Eis:

Die Gurke in grobe Stücke schneiden und mit allen anderen Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer oder in einem Zerkleinerer ganz fein mixen bis eine homogene, feine Masse entstanden ist. Die fertige Eismasse in eine Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Zubereitung Creme:

Crème Fraîche mit dem Wasabi gut verrühren und die Creme in einen Spritzbeutel geben.

Zubereitung Salat:

Von der Gurke von den vier langen Seiten ca. ½ cm dick die grüne Schale abschneiden und in kleine Würfel schneiden. (Die Kerne werden nicht benötigt)

Den Apfel und die Radieschen ebenfalls in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und in kleine Würfel schneiden. Alles sofort in eine kleine Schüssel geben und mit dem Limettensaft und Zucker marinieren, damit die Äpfel nicht braun werden.

Die Schalotte ganz fein würfeln und ebenfalls in die Schüssel geben. Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles vorsichtig miteinander vermischen. Vom Dill die Spitzen abzupfen und mit zum Salat geben.

Zubereitung eingelegte Radieschen:

Die Radieschen mit einem Hobel oder Mandoline in ca. 2mm dünne Scheiben schneiden. Essig, Wasser und Zucker zusammen in einen Topf geben, gut verrühren und einmal aufkochen lassen. Die heiße Flüssigkeit in ein Schraubglas geben, die Radieschenscheiben dazugeben und mit verschlossenem Deckel mindestens 3 Stunden einlegen. Am besten über Nacht.

Tipp:

Das Eis und die eingelegten Radieschen kannst du schon am Vortag zubereiten.

Den Lachs kannst du auch bereits am Vortag einvakuumieren und im Kühlschrank aufbewahren. Bevor du ihn ins Wasserbad gibst einfach ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.

Apfel-Birnen-Mostschaumsuppe

von Gaumenpoesie

Zutaten:

3 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
400 ml Apfelmost (alkoholfrei)
oder Apfelwein/Cider
500 ml Gemüsebrühe
200 ml Sahne
150 g Creme Fraiche
1 kleines Stück Knollensellerie
2 säuerliche große Bio Äpfel
2 kleine Birnen
Salz | Pfeffer
Zitronenöl oder Apfelbalsam (zum Garnieren)
2 getrocknete oder frische
Apfelringe (zum Garnieren)

Zubereitung:

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und mit einem Messer in kleine Stückchen schneiden. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch in den Topf geben und langsam bei sehr niedriger Hitze dünsten.

In der Zwischenzeit den Knollensellerie, die Äpfel und die Birnen gründlich waschen. Den Knollensellerie großzügig schälen und die Äpfel und Birnen nach Belieben ebenfalls schälen. Wenn ihr Bio Äpfel und Birnen habt (vorzugsweise mit grüner Schale) könnt ihr diese so wie ich auch dran lassen.

Alles in grobe Stücke schneiden und zu den Schalotten in den Topf geben. Die Herdhitze erhöhen und ca. 2 Minuten von allen Seiten gut dünsten.

Nun mit dem Apfelmost/Apfelwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Die Gemüsebrühe angießen und alles auf mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten weichkochen.

Danach den Topf vom Herd nehmen, kurz auskühlen lassen und alles mit einem Pürierstab pürieren. Dabei langsam die Sahne und die Creme Fraiche dazu geben und unter die Suppe mixen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, nochmal kurz aufkochen und nach Belieben noch ein wenig Wasser dazu gießen (falls euch eure Suppe zu dickflüssig sein sollte).

Die fertige Suppe auf die Teller aufteilen, mit jeweils 2 getrockneten Apfelscheiben belegen und darauf vorsichtig ein wenig Schlagsahne spritzen.

Nach Belieben noch zusätzlich ein wenig Zitronenöl über die Suppe träufeln, mit Kräutern dekorieren und servieren.





Mini Lachs Mousse Törtchen - Smörgåstårta

von S-Küche

Zutaten Boden:

100 g Pumpernickel
20 g Butter

Zutaten Lachscreme:

150 g geräucherter Lachs
200 g Frischkäse
60 g Saure Sahne
2 Prisen Salz
2 Prisen Pfeffer
2 Spritzer Zitrone
1/8 TI Xantan, oder 1/2 TI gemahlene Floh-
samenschalen als Kaltbindemittel

Außerdem:

4 schöne Scheiben Graved Lachs, ich hatte in
Rote Bete gebeizten Lachs.
4 gegarte Mini Rote Bete
1 Ringelbeete, alternativ frische Rote Bete
4 Radieschen
2 Snackgurken (Minisalatgurken)
1 Handvoll Postelein, alternativ Feldsalat
1 Orange
2 El Dillspitzen
grober Pfeffer
Rettichkresse, alternativ herkömmliche
4 El Olivenöl
2 knappe El Obstessig
1/2 TI grober Senf
Pfeffer | Salz

Zubereitung:

Für den Tortenboden Butter schmelzen, Pumpernickel fein zerkrümelt hinzufügen, gut vermischen (geht alles auch bestens im Thermomix: 10 Sek./Stufe 8 das Brot zerkleinern, Butter hinzufügen und 2 Min./100°C/Stufe 1 erhitzen)

Tortenringe (4 Dessertringe con 8cm ø) auf eine mit Backpapier belegte ebene Fläche stellen (2 Frühstücksbretter), Brotboden gleichmäßig darin verteilen.

Alle Zutaten für die Creme mit Stabmixer, Blender oder Thermi 29 Sek./Stufe8 mixen.

Lachscreme ebenfalls in die Förmchen streichen und mindestens 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank geben.

Vor dem Servieren aus den Lachsscheiben kleine Röschen drehen und diese vorsichtig auf die Törtchen drücken. Törtchen mit Kresse, Dill und grobem Pfeffer dekorieren.

Alle Salatzutaten mit einem Hobel durchscheinend hauchdünn hobeln, aus Essig, Senf, Öl, Pfeffer und Salz ein Dressing rühren und den Salat sparsam als Kranz auf Esstellern drapieren.

Aus der orange pro Teller 3-4 Orangefilets schneiden und zu dem salat legen.

Törtchen in die Mitten setzen, Dressing über den Salat träufeln und alsbald servieren.

Soupe à l'oignon - französische Zwiebelsuppe

von Jankes*Soulfood

Zutaten:

400 g Zwiebeln
30 g Butter
1 gehäufter EL Mehl
125 ml Riesling
850 ml Rinderbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
Salz | Pfeffer
Muskat
8 Scheiben Baguette
80 g Gruyère (frisch gerieben)

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und in schmale Ringe schneiden. Butter in einem Topf erwärmen, Zwiebeln hinzu geben und etwa 15 Minuten unter regelmäßigem Rühren anschwitzen.

Mit Mehl bestäuben, nochmal verrühren und dann mit Riesling und Brühe ablöschen. Kräuter und Gewürze ergänzen. Bei mittlerer Hitze und offenem Topfdeckel 15-20 Minuten köcheln lassen.

Baguettescheiben leicht toasten oder in einer Pfanne rösten.

Lorbeerblatt und Thymian aus der Suppe nehmen und diese in feuerfeste Schalen oder Tassen* füllen. Mit 2-3 Baguettescheiben belegen und den Käse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf 200°C Umluft (+Grill) überbacken bis der Käse geschmolzen ist und anfängt braun zu werden.





Auswahl an Wintergemüse-Schnittchen

von Cuisine Violette

Zutaten Rote-Bete-Dip:

eine kleine rote Bete
150 g Frischkäse
Salz | Pfeffer

Zutaten Feldsalat-Pesto:

Eine Handvoll Feldsalat
20 g Pinienkerne
Olivenöl
Salz | Pfeffer
eine Msp. Piment d'Espelette

Außerdem:

Brot nach Wunsch (z.B. Bauernbrot)
eine gelbe Bete
1 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
Salz
eine Topinamburknolle
Öl zum frittieren (z.B. Rapsöl)
Granatapfelkerne (wer mag)

Zubereitung:

Die Rote Beete schälen und in Stücke schneiden. In etwas Wasser blanchieren bis sie etwas weich ist.

Frischkäse und rote Beete mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Feldsalat putzen, die Pinienkerne kurz anrösten und dann beides zusammen mit dem Öl und den Gewürzen zu einem Pesto pürieren.

Die Gelbe Beete fein hobeln und auf dem Teller platzieren, mit etwas Essig und Öl beträufeln, salzen ggf. pfeffern.

Den Topinambur schälen und fein hobeln. Im Sesamöl frittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Das Brot in kleine Schnittchen schneiden und ohne Öl in einer Pfanne KURZ anrösten.

Die Broteiben mit dem roten Beete-Dip und dem Pesto beschmieren und die Topinambur-Chips dazu garnieren.

weihnachtliche Maultaschensuppe

von Irre kochen

Zutaten Maultaschen:

- 125 g Weizenmehl
- 1 Ei
- Salz
- etwas Wasser
- ½ altbackene Laugenstange
- 100-150 ml Milch
- 5 Weißwürste
- 1 Ei
- 1 handvoll glatte Petersilie
- Abrieb von ½ bis 1 Biozitrone
- Zimt
- Pfeffer

Zutaten Suppe:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 1 Stängel Zitronengras
- 100 ml Weißwein
- 350 ml Kalbsfond | 650 ml Hühnerbrühe
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Ei Sojasauce
- Fischsauce
- Zitronensaft
- ½ EL Zucker
- Salz | Pfeffer

Zutaten geschmorte Zwiebeln:

- 3 rote Zwiebeln
- 1 TL Zucker
- Salz | Pfeffer

Zutaten Printentopping:

- 5 Gewürzprinten
- 2 TL Butter
- Piment d’Espelette
- Fleur de Sel

Zutaten Flönzcreme:

- 150 g Flönz (Blutwurst)
- 5 EL Apfelsaft

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Ei und eine ordentliche Prise Salz verkneten. Eventuell einige Schlückchen Wasser dazu geben bis eine stramme Teigqualität entstanden ist. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde zum Ausruhen in den Kühlschrank geben.

Laugenstange würfeln. Ei trennen. Eiweiß zur Seite stellen - wird noch zum Verpacken der Maultaschen benötigt. Eigelb und Milch vermengen und über die Laugenstange geben. Zur Seite damit zum Quellen (ca. 10 Minuten). Würste aus der Pelle zuzeln/pellen. Fleisch mit Petersilie in 2 bis 3 Schritten im Blitzhacker schreddern. Die atomisierte Wurst zur Laugenstange geben, mit fein gehacktem Zitronenabrieb, ner kräftigen Prise Zimt (beides nach persönlichen Geschmack) und Pfeffer würzen. Alles zu nem homogenen Teig vermengen.

Printen ebenfalls in den Blitzhacker geben, einmal zerstückeln und ab damit in ne Pfanne. Printenkrümel mit Butter, Piment d’Espelette kurz rösten. Mit Fleur de Sel würzen und bis zum Anrichten zur Seite damit. Rote Zwiebeln noch schnell pellen, halbieren und in Ringe schneiden. Werden später gebraucht.

Flönz in Scheiben zerlegen. Ab damit in ne Pfanne, einen kleinen Schuss Apfelsaft dazu. Hitze drunter und alles zu ner Würstcreme schmelzen lassen. Warme Masse direkt durch ein feines Sieb streichen und in nem Spritzbeutel verstauen. Bis zum Servieren warmhalten.

Zwiebel und Knoblauch mit Schale halbieren, Karotten grob zerkleinern - rein in nen Topf. Zitronengras mehrfach knicken und ab damit in den Topf. Nun einen kleinen Schuss Olivenöl dazu und das Gemisch leicht anbraten. Zucker, Sojasauce unterrühren und sofort mit Weißwein ablöschen. Einmal aufkochen und mit den restlichen Flüssigkeiten (Kalbs- und Hühnerfond) auffüllen. Nelken und Lorbeer dazu. 20 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Mit einem Spritzer Fischsauce, Zucker, Zitronensaft, S+P abschmecken. Bis zum Servieren warmhalten.

Den Nudelteig aus der Kühlung holen. In drei Portionen teilen und auf einer mehlierten Arbeitsfläche durch die Nudelmaschine drehen. Stufe 2-3 auf der Nudelmaschine sollten für die Dicke reichen. Die drei Nudelbahnen auf der Arbeitsplatte zwischenlagern. Im Abstand von 2 cm jeweils 1 EL Füllung mittig auf der Nudel platzieren. Ränder mit Eiklar einpinseln und den Teig von oben und unten über die Füllung klappen. Mit dem Stil eines Kochlöffels die einzelnen Maultaschen abtrennen. Wenn nötig vorsichtig die Luft aus den Maultaschen lassen.

Maultaschen in zwei Pfannen geben, jeweils 1-2 Kellen Suppe dazu, bei mittlerer Hitze die Teigtasche jeweils 4 Minuten pro Seite im Sud garen.

Je eine Maultasche mittig auf dem Teller platzieren. Zwiebeln und Printencrumble darauf geben sowie einige Tupfer von der Flönzcreme. Eine Kelle Suppe angießen und die extrem leckere, aber unansehnliche rote Kotze unter Kerbel verstecken/garnieren. Fertig.





Süßkartoffel-Orangen-Suppe mit Pistazien-Salbei-Topping

von Moey's kitchen

Zutaten Suppe:

1 kg Süßkartoffeln
4 EL Sonnenblumenöl
2 mittelgroße Möhren
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Orangensaft
Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten Topping:

25 g geröstete und gesalzene Pistazien
fein geriebene Schale von 1 Bio-Orange
5 Blättchen Salbe
2 Frühlingszwiebeln
ca. 30-40 ml extra natives Olivenöl
Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
50 g Schmand zum Servieren

Zubereitung Suppe:

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Süßkartoffeln schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Mit 2 EL Öl vermischen und mit Salz würzen, dann gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen rösten, bis die Stücke weich gegart und außen knusprig sind.

Die Möhren, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. In einem großen Topf das restliche Öl erhitzen und die Gemüsewürfel etwa 5 Minuten andünsten. Die gegarten Süßkartoffelwürfel hinzufügen und die Gemüsebrühe angießen. Die Suppe aufkochen und etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen. Den Orangensaft hinzufügen und die Suppe fein pürieren. Ggf. noch etwas mehr Brühe angießen, wenn die Konsistenz zu fest ist. Mit Salz abschmecken und dem Topping servieren.

Zubereitung Topping:

Pistazienkerne in einem Mörser grob zerstoßen. Orangenschale untermischen. Salbeiblättchen fein hacken, den weißen und hellgrünen Teil der Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Beides zusammen mit dem Olivenöl zu den Pistazien geben und alles zu einer krümeligen Masse vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe auf Teller verteilen, jeweils einen Klecks glatt gerührten Schmand in die Mitte geben und leicht zu einem Strudel drehen. Mit etwas Topping bestreuen und sofort servieren.

Dinner Rolls

von Moey's kitchen

Zutaten Dinnerrolls:

90 ml Milch
75 g geschmolzene Butter
45 g Zucker
1 TL Salz
1 Ei (Größe L)
1 TL Trockenhefe
225 g Mehl, Typ 405
Öl und Butter zum Einfetten
50 g geschmolzene Butter (zum Einstreichen)

Zubereitung Dinnerrolls:

Die Milch einmal aufkochen, dann kurz ruhen lassen, bis sich eine Haut bildet. Diese dann entfernen. Milch in eine große Rührschüssel bzw. die Schüssel der Küchenmaschine geben. Geschmolzene Butter, Zucker und Salz hinzufügen und kurz vermischen. Einige Minuten lang auf Handtemperatur abkühlen lassen.

Ei und Trockenhefe zur lauwarmen Mischung hinzufügen und gut unterrühren. Dann das Mehl dazu geben und erst 2 Minuten langsam, dann 3 Minuten schnell zu einem weichen Hefeteig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig weitere 5 Minuten kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Teig in einer leicht eingölten Schüssel 1-2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Eine runde oder eckige Backform mit etwa 23 cm Durchmesser oder Seitenlänge mit etwas Butter einfetten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Von der Längsseite her zu einer Rolle aufrollen. Den Teig mit einem Messer in 8 gleichmäßige Stücke schneiden und vorsichtig in den Händen zu Schnecken oder runden Brötchen formen, dabei nicht zu viel Druck ausüben. Eine Kugel in die Mitte der Form setzen, die anderen sieben Teiglinge mit ausreichend Abstand zueinander rundherum gleichmäßig verteilen. Die Form mit Backpapier abdecken, dann in Folie einwickeln oder in einen großen Müllbeutel packen und die Luft rausdrücken. Luftdicht verschließen. Die Form nun mindestens über Nacht oder bis zu 2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Backtag die Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Folie entfernen. Nur mit dem Backpapier abgedeckt an einem warmen Ort 4-6 Stunden gehen lassen, bis die Brötchen ihr Volumen etwa verdoppelt haben. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Brötchen mit der Hälfte der geschmolzenen Butter einpinseln und im vorgeheizten Ofen etwa 16-18 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Die fertig gebackenen Brötchen erst 5 Minuten in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form heben und mit der restlichen geschmolzenen Butter bestreichen. Weitere 10-15 Minuten auskühlen lassen. Möglichst warm servieren.





Gebackener Ziegenkäse mit roter Bete, Feldsalat & Apfel Vinaigrette

von gekleckert

Zutaten Rote Bete:

300 g rote Bete, geschält und in grobe Spalten geschnitten
3 g Salz
2-3 Streifen Orangenzeste
etwas Olivenöl
3-4 kleine Zweige Thymian

Außerdem:

1 Rolle Ziegenkäse
1 Ei
etwas Mehl
etwas Paniermehl
Feldsalat
1/2 Apfel
1 kleine Zwiebel
2 EL Weißwein Essig
5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Für die rote Bete alle Zutaten in einem Beutel vakuumieren und 3 Stunden bei 85° sous vide garen.

Apfel und Zwiebel sehr fein würfeln und mit Weißwein Essig, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.

Das Mehl mit Salz und Pfeffer würzen, den Ziegenkäse Taler darin welzen, danach ins verquirlte Ei und im Anschluss im Paniermehl wehlzen. Bei mittelhoher Hitze in ausreichend Öl goldbraun anbraten.

Feldsalat, Rote Bete und Ziegenkäse auf einem Teller anrichten und alles mit der Vinaigrette beträufeln.

A close-up photograph of a Christmas tree branch. A silver, textured bauble hangs from the branch. The background is filled with warm, golden bokeh lights and soft, out-of-focus branches, creating a festive and cozy atmosphere. The word 'zwischen gang' is written in a dark blue, cursive script in the upper right corner.

zwischen gang



Jakobsmuscheln | gebackene Bete | Grapefruit Salat

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Jakobsmuscheln:

8 Jakobsmuscheln in der Schale
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Zutaten Bete:

3 kleine bunte Beten, gelb, gestreift und rot
40 ml Olivenöl
1 Knoblauchknolle
Abrieb einer halben Bio-Orange
1 Bouquet garni
2 TL schwarze Pfefferkörner
1 ½ TL grobes Meersalz
1 ½ TL Rotweinessig
2 EL Olivenöl

Zutaten Minz-Crème-Fraîche:

1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
2 TL Rotweinessig
eine Handvoll Minzblätter
Salz
200 g Crème fraîche
1 confierte Knoblauchzehe (hausgemacht)
frisch schwarzer gemahlener Pfeffer

Zutaten Vinaigrette:

1 Schalotte, sehr fein gewürfelt
1 EL Rotweinessig
2 TL Olivenöl
¼ TL Rapshonig
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten Salat:

2 Pink Grapefruits
1 Friséesalat
2 Zweige frische Minze
Murray River Salt

Zubereitung Jakobsmuscheln:

Die Jakobsmuscheln und das Corail aus der Schale herauslösen und beiseite stellen. Die tiefe Seite der Schale gründlich reinigen und zum Anrichten ebenfalls beiseite stellen. Olivenöl in einer Pfanne stark erhitzen und die Muscheln darin von beiden Seiten jeweils 1 ½ Minuten sehr scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung gebackene Bete:

Die Beten sehr gründlich waschen und das Grün entfernen. Die Knoblauchknolle quer halbieren und zusammen mit der Orangenschale, Bouquet garni und Pfeffer in einen kleinen Topf geben. Die Beten mit dem Olivenöl einreiben und salzen, dann ebenfalls in den Topf setzen und soviel Wasser angießen, dass sie ca. 2 cm tief im Wasser liegen. Den Deckel aufsetzen und die Beten 45 - 60 Minuten bei 200°C backen, bis sie komplett durchgegart sind.

Die Beten herausnehmen und vorsichtig schälen. Die Beten abwechselnd in Scheiben und Spalten schneiden und nach Farben sortiert in 3 kleine Schalen geben. Den Rotweinessig mit dem Olivenöl vermischen und die Beten jeweils ein wenig damit benetzen. Für mindestens 30 Minuten abgedeckt marinieren lassen.

Zubereitung Minz-Crème-Fraîche:

Die Schalottenwürfel mit dem Essig in eine Schüssel geben und für 10 Minuten stehen lassen, so wird die Schärfe der Schalotten etwas gemildert. Die Minze mit dem Salz und Knoblauch in einen Mörser geben und zu einer sehr feinen Paste vermahlen. Alles in eine Schüssel geben, verrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitung Vinaigrette:

Alle Zutaten in ein kleines Schraubglas geben, verschließen und kräftig schütteln, so dass die Vinaigrette emulgiert. Beiseite stellen.

Zubereitung Salat:

Die Schale der Grapefruits mit einem Messer entfernen, dann die einzelnen Filets mit einem scharfen Messer auslösen und in eine Schale beiseite stellen. Die groben äußeren Blätter des Salats entfernen, die feinen hellen Blätter auslösen und gründlich waschen, dann kräftig trockenschleudern. Die Minzblätter vereinzeln.

Anrichten:

Jeweils einen Esslöffel Minz-Crème-Fraîche auf dem Teller ausstreichen und die Bete darauf anrichten. Den Salat mit dem Dressing benetzen und ebenfalls darauf anrichten, die Grapefruitfilets verteilen und mit Minze dekorieren. Die Jakobsmuscheln in die Schalen geben und daneben setzen.

bunter Rohkostsalat mit gegrillten Feigen

von Möhreneck

Zutaten Orangen-Tahini-Dressing:

1 Knoblauchzehe
kleines Stück Ingwer
2 El Orangensaft
2 TI Zitronensaft
4 TI Tahini
2 TI Apfelessig
1 TI Reissirup
2 TI Dijonsenf
Meersalz | schwarzer Pfeffer

Zutaten Rohkostsalat:

4 getrocknete Feigen
1 Rettich
3 Möhren
200 g Rosenkohl
200 g Rotkohl
2 Äpfel
handvoll Kürbiskerne

Zubereitung Orangen-Tahini-Dressing:

Die Knoblauchzehe abziehen, den Ingwer schälen und beides sehr fein hacken. Das Tahini mit Apfelessig, Reissirup sowie Orangensaft und Zitronensaft in ein großes Schraubglas geben und ordentlich durchmischen. Wer möchte, kann dazu auch einen Pürierstab oder Mixer verwenden – ganz nach Geschmack. Sobald sich alles gut vermischt hat mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, erneut durchmischen. Bis zum Servieren des Salates beiseitestellen.

Zubereitung Rohkostsalat:

Die Feigen halbieren und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 200 °C Oberhitze im Backofen für 5-10 Minuten grillen. Die Feigen sollten schön weich sein und leicht geröstet werden. Achtet darauf, dass sie nicht zu dunkel werden, und wendet sie eventuell. Rettich und Möhren schälen und in feine Streifen schneiden oder raspeln. Rosenkohl und Rotkohl von welken Blättern befreien und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Zutaten in einer großen Schale vermischen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Rohkostsalat mit Orangen-Tahini-Dressing, gegrillten Feigen und mit Kürbiskernen bestreut servieren.





Geschmorter Chicorée | Selleriepüree | Chili-Haselnüsse Passionsfrucht-Gel | Orangen-Vinaigrette

von Colors of Food

Zutaten Chicorée:

1-2 Chicorée
25 g Butter
1 TL Zucker
50 ml Orangensaft
Meersalz

Zutaten Selleriepüree:

400 g Sellerieknolle
50 g Butter
etwas Vollmilch
Muskatnuss
Meersalz

Zutaten Chili-Haselnüsse:

50 g Haselnüsse
2 EL Zucker
1 TL koreanisches Chilipulver (Gochugaru)

Zutaten Vinaigrette:

mind. 12 Orangenfilets (ca. 1-2 Orangen)
Frischgepresster Saft einer halben Orange
etwas Orangenabrieb
1 EL Weißweinessig
3 EL Haselnussöl
1 TL Dijon Senf
½ fein gewürfelte Schalotte
¼ gepresste Knoblauchzehe
1 EL Honig
Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten Passionsfrucht-Gel:

200 ml Passionsfruchtsaft oder -püree
2 g Agar-Agar

Zubereitung Chicorée:

Den Chicorée vierteln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butter jeweils auf den Schnittflächen anbraten. Zucker hinzugeben und kurz karamellisieren. Mit Orangensaft ablöschen, salzen und etwas schmoren lassen.

Zubereitung Selleriepüree:

Den Sellerie schälen, grob in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Butter in einem Stieltopf auslassen und leicht bräunen.

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder Mixer ganz fein mixen. Bei Bedarf etwas Milch hinzugeben. Das fertige Püree mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Zubereitung Chili-Haselnüsse:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Haselnüsse und Chiliflocken dazugeben und mit dem Karamell überziehen.

Die karamellisierten Nüsse auf einem Teller abkühlen lassen und danach vorsichtig im Mörser etwas zerkleinern.

Zubereitung Vinaigrette:

Orangensaft, Essig, Honig, Knoblauch, Senf, Pfeffer und Salz mit einem Schneebesen gut vermischen.

Dann Öl, Orangenabrieb und Schalottenwürfel dazugeben und nochmal alles gut vermischen. Am Ende die Orangenfilets zum marinieren dazugeben.

Zubereitung Passionsfrucht-Gel:

Den Passionsfruchtsaft oder -püree in einem Topf geben und mit Agar-Agar vermischen.

Einmal aufkochen lassen und danach abkühlen lassen. Das Passionsfruchtgelee in einen hohen Becher geben und mit einem Stabmixer ganz glatt mixen.

Das fertige Gel in einen Spritzbeutel oder eine Quetschflasche zum Anrichten geben.

Deko:

z.B. Shiso-Kresse, Erbsensprossen oder Babyspinat

In der Schale gegrillte Austern mit Dill-Granatapfel-Trauben-Vinaigrette

von Gaumenpoesie

Zutaten:

5 Austern
1 kleine Schalotte
5 grüne kernlose Weintrauben
5 TL Granatapfelkerne
5 kleine TL Rotweinessig
1 Zweiglein Dill
5 sehr kleine Scheiben einer Bio
Zitrone - bei mir Limaquat
Zitronenöl oder Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

Die Schalotten schälen und in ganz feine Stückchen schneiden. Die Granatapfelkerne auslösen und die Weintrauben sowie die Zitrone waschen, gut abtrocknen und in kleine Scheibchen schneiden. Sollten die Zitronenscheiben zu groß sein, könnt ihr die Scheiben halbieren oder vierteln.

Die Austern mit der gewölbten Seite nach unten möglichst gerade in eine große Pfanne stellen und unbedingt den Deckel darauf geben!

Nun die Austern so lange bei hoher Hitze in der Pfanne grillen, bis sich alle Schalen geöffnet haben. Ihr solltet dabei ein leichtes Ploppen hören.

Die Austernschalen vorsichtig abnehmen und eventuell noch zusätzlich mit einem Tafelmesser vom Muskel lösen. Sollte Austernwasser beim grillen ausgetreten sein, dann könnt ihr dieses durch ein feines Sieb in ein Gefäß abgießen und wieder über die Austern geben.

Einen großen Teller (Austernteller von Vorteil) mit 5 Häufchen Meersalz bestreuen und die Austern möglichst gerade darauf platzieren.

Die Schalotten gleichmäßig auf die Austern verteilen und jeweils einen kleinen TL Rotweinessig darüber gießen. Die Weintrauben und die Granatapfelkerne ebenfalls mit jeweils einem kleinen TL pro Auster verteilen und die Zitronenschalen seitlich einstecken.

Die Austern nach Belieben mit dem Zitronenöl beträufeln und ein wenig Dill darüber streuen.

Die Austern sofort servieren und genießen. Dazu passt ein ofenfrisches Baguette.



Garnelen-Kabeljau-Würstchen und Bunter Kartoffelsalat mit Mohndressing

von S-Küche

Zutaten Salat:

Salat

8 mittelgroße gelbe, rote und blaue Kartoffeln

2 Handvoll Grünkohlblätter

1/4 TL Salz

Zutaten Dressing:

30 ml Obstessig

1 TL Dijonsenf

80 g Olivenöl

1 TL Honig

1 EL frisch gerösteter Mohn

Salz | Pfeffer

Zutaten Dip:

1 kleine gegarte Rote Bete

50 g Saure Sahne

50 g Mayonnaise

1 TL Senf

1/2 TL Meerrettich

1 Spritzer Zitrone

1 gestr. TL Zucker

Salz | Pfeffer

4 Dillspitzen

etwas Kresse

Zutaten Würstchen:

50 g Fenchknolle

1/2 TL Butter

200 g Kabeljau oder alternatives Filet nach Wahl

1 Scheibe gewürfeltes, entrindetes Toastbrot

1 Zweige Dill

1 Zitrone, Abrieb und etwas Saft

4 Garnelen + 4 Garnelen mit Schale

70 ml Sahne

Salz | Pfeffer

einige Meter feiner Lamm Darm

Zubereitung Salat:

Grünkohl putzen und sehr klein schneiden. Salz mit den Händen mehrere Minuten in die Blätter einmassieren und den Kohl 1 Stunde beiseite stellen. Der Kohl wird nur mariniert und roh verwendet.

Alle Zutaten für das Dressing miteinander verquirlen.

Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen und in Scheiben schneiden. Noch heiß zum Dressing geben und gut vermischen. Grünkohl hinzufügen, und final abschmecken.

Zubereitung Dip:

Alle Zutaten außer Grünzeig in einem geeigneten Gerät hochtourig mixen. Final abschmecken, in Schnapsgläser füllen und mit Grünfutter garnieren.

Zubereitung Würstchen:

In Streifen geschnittenen Fenchel in etwas Butter weich dünsten, beiseite stellen.

Fischfilet von eventuellen Gräten befreien, würfeln und mit Dill, Zitrone, Pfeffer, etwas Salz, Sahne und Toastbrotwürfeln mischen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, anschließend 10 Minuten in den Tiefkühler.

Garnelen fein würfeln. Fisch mit dem Fenchel im Blitzhacker oder Thermomix einige Sekunden pürieren. Die gewürfelten Garnelen unterrühren.

Fischmasse in den gewässerten Darm füllen oder mit angefeuchteten Händen Nocken formen. die Masse sollte dabei nicht zu fest eingefüllt werden und die einzelnen Würstchenenden offen gelassen werden, die Masse dehnt sich noch aus.

Würstchen im Topf bei 75 - 80°C 10 Minuten ziehen lassen. Wurstenden umeinander zwirbeln und Würste mit einer Schere trennen.

Kurz vor dem Servieren in Butter goldbraun braten und mit dem Salat anrichten.



Kabeljau im Rösti mit Rote-Bete-Mousse

von Jankes*Soulfood

Zutaten Rösti:

4 mittelgroße Kartoffeln (je 100g)
1 frisches Kabeljaufilet (ca. 100g)
etwas Zitronensaft
Salz | Pfeffer
Öl zum Ausbraten

Zutaten Rote-Bete-Mousse:

100 g frische Rote Bete (fein gerieben)
1 EL Meerrettich (fein gerieben)
100 g Frischkäse
Salz | Pfeffer
100 g Sahne

Zubereitung Rösti:

Kartoffeln schälen und mit einer Gemüsereibe oder einem Spiralschneider* in dünne, längliche Streifen hobeln. Leicht salzen.

Fisch abwaschen, trocken tupfen und in vier mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft von beiden Seiten würzen.

Pro Portion Fisch, habe ich eine Kartoffeln gerechnet. Legt euch die eine Hälfte der gehobelten Kartoffel flach auf den Handteller, platziert ein Stück Fisch darauf und bedeckt dieses mit der zweiten Hälfte Kartoffeln. Leicht andrücken und direkt in eine Pfanne mit heißen Öl geben. Von beiden Seiten knusprig braun braten und zwischendurch vorsichtig wenden.

Zubereitung Rote-Bete-Mousse:

Frischkäse mit Rote Bete und Meerrettich verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne steif schlagen und unterheben. Mousse auf kleine Gläser verteilen und bis zum Servieren kalt stellen. Lässt sich prima vorbereiten und schmeckt herrlich zu den Fischpäckchen.

Wenn ihr noch ein Stück Rote Bete übrig habt, könnt ihr es ganz fein in Scheiben schneiden und damit eure Teller dekorieren. Dazu gab es bei uns noch etwas Feldsalat.





Feldsalat mit Räucherlachs und Granatapfel

von Cuisine Violette

Zutaten Salat:

Feldsalat
einige Scheiben Bio-Räucherlachs
eine Handvoll Radieschen
1 Granatapfel

Zutaten Dressing:

6 EL Öl
3 EL Orangensaft
2 EL Zitronensaft
Salz | Pfeffer
1 TL Zucker

Zubereitung:

Den Feldsalat waschen, trocken schleudern und verlesen. Die Radieschen fein schneiden.

Den Räucherlachs in feine Streifen schneiden und diese einfach aufrollen.

Für den Granatapfel habe ich einen extra Tipp: Ihr halbiert den Granatapfel, nehmt Euch eine große Schüssel und füllt diese mit Wasser. Jetzt nehmt ihr den halben Granatapfel, taucht ihn unter Wasser und nun könnt Ihr diese Hälfte zerbrechen und die einzelnen Kerne entfernen ohne das eure Küche danach aussieht wie der letzte Tatort...

Alles schön auf einem Teller anrichten.

Das Dressing aus den Zutaten anrühren. und über dem Salat verteilen.

Rotkohlsalat – Lachsfrühlingsrolle

von Irre kochen

Zutaten Salat:

½ kleiner Rotkohl
½ säuerlicher Apfel
2 kleine Karotten
2-3 Frühlingszwiebeln
2-3 EL gehackter Koriander
2 EL Sesam
Abrieb von ½ – 1 Biozitrone

Zutaten Dressing:

Saft einer halben Zitrone
3 EL Olivenöl
1 TL Sojasauce | Fischsauce
Sesamöl
brauner Zucker | Salz | Pfeffer

Zutaten Wasabicreme:

1-2 EL Crème fraîche
Wasabipaste
Zitronensaft
Zucker | Salz

Zutaten Preiselbeermayo:

1 Eigelb
125 ml Erdnussöl
¼ TL Senf
1 TL Preiselbeeren
Zitronensaft
Zucker | Salz | Pfeffer

Zutaten Frühlingsrollen:

1-2 Lachsfilets
4 Scheiben Frühlingsrollenteig (TK Asialaden)
½ Avocado
Zitronensaft
1 Scheibe Ingwer
Zucker | Salz | Pfeffer
1 Eiweiß
1 l Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Rotkohl halbieren, von den äußeren Blättern befreien und auf einem Gemüsehobel in sehr feine Streifen zerlegen – nur der Strunk soll übrig bleiben. Gemüsestreifen mit einer groß-zügigen Prise Salz und Zucker würzen und dann ist Handarbeit angesagt. Salat einmal kräftig durchkneten und für 20-30 Minuten zur Seite stellen.

So lange können schon mal die anderen Bestandteile vorbereitet werden. Sesam in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur goldig rösten. Möhren schälen und in sehr feine Gemüsestifte zerlegen – alternativ einfach über ne Reibe hobeln. Apfel schälen und mit der groben Seite einer Reibe zerkleinern. Apfelstreifen mit etwas Zitronensaft beträufeln. Lauchzwiebeln putzen und in sehr feine Ringe schnippeln. Koriander sehr, sehr fein hacken. Zitronenschale abreiben und dann noch einmal mit nem Messer atomisieren.

Das Dressing darf auch schon mal gemacht werden: Zitronensaft, Olivenöl, Sojasauce mit einem Spritzer Fischsauce und zwei/drei Tropfen Sesamöl in einer Schüssel vermischen.

Kräftig mit braunem Zucker (ca. 1 TL), S+P abschmecken. Zur Seite damit.

Die Wasabicreme ist schnell angerührt. Alle Bestandteile vermengen. Zitronensaft, Zucker und Salz dienen zum Abschmecken. In nen Spritzbeutel abfüllen und ab damit in die Kühlung bis zum Anrichten.

Mayo: Ei trennen. Eiweiß zur Seite – wird später beim Basteln der Frühlingsrollen benötigt. Eigelb in einen Mixbecher geben, Senf dazu, den Pürierstab reinhalten, anschmeißen und extrem langsam das Erdnussöl einfließen lassen. Die Mayonnaise bindet ab und kann dann mit nem Spritzer Zitronensaft, Zucker, S+P abgeschmeckt werden. Von der Masse nimmt man 1-2 EL ab (normalerweise nimmt man ja durch Mayo zu – hier ist es mal anders), gibt 1 TL Preiselbeeren dazu. Alles mischen und durch ein feines Sieb streichen. Creme auffangen, in nen Spritzbeutel umfüllen und ebenfalls bis zum Anrichten in den Kühlschrank damit.

Lachs in 4 längliche Streifen zerlegen. Avocado in kleine Würfel schneiden und mit einigen Spritzern Zitronensaft vermischen. Ingwer schälen und in Miniwürfel zerlegen. Frühlingsrollenteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Ins untere Drittel jeweils einen Lachsstreifen setzen. Avocado und Ingwer darauf verteilen. Mit Zucker, S+P würzen. Nun alle Kanten der Frühlingsrollenblätter mit Eiweiß einpinseln. Zuerst die rechte und linke Seite einklappen und dann die Rolle von unten nach oben einwickeln. Öl in einen großen Topf geben und so lange erhitzen bis an einem Schaschlikspieß kleine Bläschen aufsteigen. Frühlingsrollen ins Ölbad schmeißen, kurz und knackig von beiden Seiten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Der Rotkohl hat in der Zwischenzeit viel Wasser gelassen. Dieses weggießen. Mit den anderen Gemüsebestandteilen vereinen. Dressing drüber, durchmischen und nun kann auch schon angerichtet werden. Salat mittig auf den Teller geben. Mit Sesam bestreuen. Frühlingsrolle auflegen. Mit einigen Tupfern Wasabicreme und Preiselbeermayo verfeinern und am Ende einige Korianderblätter darüber streuen.



Babyspinat-Salat mit roten Trauben, Blauschimmelkäse und gerösteten Pekanniüssen

von Moey's kitchen

Zutaten:

50 g Pekannusskerne
1 kleine Schalotte
2 EL milder Weißweinessig
3 EL hochwertiges Olivenöl
1 TL Akazienhonig
1 TL Dijonsenf
feines Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
100 g Babyspinat
80 g süße, kernlose rote Trauben
40 g Blauschimmelkäse
(Saint Agur, Gorgonzola oder Roquefort)

Zubereitung:

Die Pekannusskerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Danach etwas auskühlen lassen und grob hacken.

Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. Mit Essig und Öl in einer großen Schüssel vermischen, dann Honig und Senf mit einem Schneebesen gründlich untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Babyspinat gründlich waschen und trocken schleudern. Zu Dressing geben. Die Trauben längs halbieren und ebenfalls in die Salatschüssel geben. Mit den Händen oder Salatbesteck gründlich vermischen und auf zwei Teller verteilen.

Den Blauschimmelkäse und die Pekannüsse gleichmäßig über den Salat streuen und den Babyspinat-Salat sofort servieren.



Pastinaken Suppe mit Bacon, Roggencroutons und Petersilienöl

von gekleckert

Zutaten:

1 Bund glatte Petersilie
ca. 100 ml Olivenöl
1 Zwiebel
3 mittelgroße Pastinaken, geschält und grob gewürfelt
1 mittelgroße Kartoffel, geschält und grob gewürfelt
50 ml Weißwein
Gemüsefond
150 ml Sahne
50 g Bacon, gewürfelt
2 dicke Scheiben Roggenbrot, grob gewürfelt

Zubereitung:

Für das Petersilienöl die Blätter der Petersilie abzupfen und gemeinsam mit dem Olivenöl und etwas Salz in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab pürieren.

Zwiebel in etwas Öl oder Butter anschwitzen. Dann die Pastinaken und die Kartoffel dazu geben und kurz mit braten. Mit Wein ablöschen und den Wein fast komplett verkochen lassen. Dann den Topf mit Gemüsefond auffüllen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Sahne hinzufügen und kurz aufköcheln lassen, dann alles mit dem Pürierstab pürieren.

Bacon in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze in wenig Öl knusprig anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Die Roggenbrot Würfel in der gleichen Pfanne unter Zugabe von etwas Olivenöl ebenfalls knusprig anbraten.

Die Suppe in einer Schüssel oder tiefen Teller anrichten. Etwas vom Petersilien Öl hineinträufeln und dann die Bacon und Brotwürfel darüber verteilen.





hauptidegericht



geschmarte Short Ribs | Kürbis-Kartoffelpüree gerösteter Rosenkohl

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Short Ribs:

4 Short Ribs, jeweils ca. 10 cm lang
Mehl
Salz | frisch gemahlener Pfeffer
Butterschmalz (hausgemacht)
1 Zwiebel, gewürfelt
2 confierte Knoblauchzehen (hausgemacht)
2 Karotten, in Scheiben
2 Stiele Staudensellerie, in Scheiben
Olivenöl
1 EL Tomatenmark mit Gemüse
500 ml Rotwein
400 ml Rinderfond, hausgemacht
1 Bouquet garni
2 TL Mehl + 4 EL kaltes Wasser

Zutaten Püree:

600 g mehligkochende Kartoffeln
400 g Hokkaidokürbis
4 EL Sahne
40 g Butter
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Zutaten Rosenkohl:

500 g Rosenkohl
Salz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
eine Prise Lemon Myrtle
3 TL eingelegte Senfsaat, s.u.

Zutaten Senfsaat:

40 g Rohrohrzucker
¼ TL Salz
50 g Wasser
75 g Cidreessig
50 g gelbe Senfsaat | 25 g braune Senfsaat
2 confierte Knoblauchzehen (hausgemacht)

Zubereitung Short Ribs:

Die Short Ribs trockentupfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. In einem Schmortopf in Butterschmalz von allen Seiten goldbraun anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebelwürfel und Knoblauch glasig anschwitzen, dann die Karotten- und Staudensellerie-scheiben dazugeben und für ca. 5 Minuten andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und für eine Minute auf dem Topfboden anrösten, dann verrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Den Wein auf ca. die Hälfte einreduzieren lassen und den Rinderfond, sowie das Bouquet garni zufügen. Die Short Ribs ebenfalls zufügen und abgedeckt bei 160°C im Backofen für ca. 2 Stunden schmoren lassen.

Die gegarten Short Ribs vorsichtig herausnehmen und aufpassen, dass sie nicht zerfallen - abgedeckt beiseite stellen. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren, dann mit dem verrührten Mehlwasser abbinden und für 5 Minuten aufkochen lassen. Evtl. nochmals abschmecken.

Zubereitung Püree:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, den Kürbis entkernen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffelwürfel mit Wasser in einen Topf geben und 10 Minuten kochen, dann die Kürbiswürfel zufügen und beides gar kochen.

Das Wasser abgießen und Kartoffeln und Kürbis auf der ausgeschalteten Herdplatte gründlich ausdampfen lassen.

Kartoffeln und Kürbis durch eine Kartoffelpresse drücken, dann Milch, Butter und Gewürze zufügen und glatt rühren. Nochmals abschmecken.

Zubereitung Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen und halbieren. In eine Schüssel geben, das Rapsöl zufügen und salzen und pfeffern. Gründlich verrühren, dann auf einem Backblech verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben (2. Schiene von oben) und für 5 Minuten bei 180°C backen.

Herausnehmen, den Rosenkohl einmal wenden und erneut 5 Minuten rösten. Die Senfsaat zufügen, gut verrühren und nochmals 2 Minuten rösten, dann herausnehmen und servieren.

Zubereitung Senfsaat:

Alle Zutaten in einen Topf geben, zum Kochen bringen, dann die Temperatur reduzieren und für ca. 20 Minuten simmern lassen, bis die Flüssigkeit deutlich eingekocht ist. In ein Glas umfüllen und über Nacht ziehen lassen. Die eingelegte Senfsaat ist mindestens einen Monat haltbar.

Safrantagliatelle mit Gewürzbutter & Minzmöhren

von Möhreneck

Zutaten Tagliatelle:

1 TI gemahlenen Safran
100 ml Wasser
3 El Olivenöl
250 g Hartweizenmehl
1/2 TI Kurkuma

Zutaten Gewürzbutter:

200 g pflanzliche Margarine
4 El Olivenöl
6 Schalotten
kleines Stück Ingwer
1 TI Paprikapulver edelsüß
1/2 TI Koriandersamen
1 TI Zimt
1 TI Cayennepfeffer
1/2 TI Piment de Espelette
1/2 TI Kurkuma
Meersalz | schwarzer Pfeffer

Außerdem:

40 g Pinienkerne
2 El gehackte Minze
2 El gehackte krause Petersilie

Zutaten Minzmöhren:

6 Möhren
Meersalz
2 El pflanzliche Maragine
2 El Olivenöl
1-2 TI Agavensirup
1 TI Ras el-Hanout
2 TI Sesam
1 TI Kreuzkümmel
1/2 Bund Minze

Zubereitung Minz-Crème-Fraîche:

Den gemahlenen Safran in etwa 2 El kochendem Wasser auflösen. Lauwarmes Wasser, Olivenöl und Hartweizenmehl zu einem glatten Teig kneten. Safran und Kurkuma hinzugeben und verkneten, bis der Teig gleichmäßig gefärbt ist. Zugedeckt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und noch einmal durchkneten. Dann in 6 Teile teilen und diese etwas platt drücken.

Die Walzen der Nudelmaschine auf die niedrigste Stufe stellen, bei mir ist das 0. Die Walze starten und die platt gedrückten Nudelscheiben nacheinander durch die Walze geben. Die Nudelplatten sollten möglichst gleichmäßig breit werden. Faltet sie dazu eventuell noch einmal in der Mitte und lasst sie erneut durch die Walze laufen. Dieses Verfahren wiederholt ihr mit allen Nudelplatten, bis ihr Stufe 4 erreicht habt. Danach wird die Plattwalze gegen die Schneidwalze getauscht. Jede Teigplatte vorsichtig durch die Schneidwalze geben und die geschnittenen Tagliatelle am anderen Ende auffangen und einzeln über einen Stuhl oder ein Gestell hängen. Dort können sie antrocknen, bevor sie ins Kochwasser gegeben werden.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Safrantagliatelle brauchen 3-4 Minuten, bis sie gar sind. Die genaue Kochzeit ist abhängig von der Dicke der Nudel, testet daher bitte, bevor sie euch verkochen. Die Tagliatelle in ein Sieb abgießen und beiseite stellen.

Nun kann die Gewürzbutter zubereitet werden. Dazu die Margarine in einer großen Pfanne schmelzen. Die Schalotten fein würfeln, den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Das Olivenöl zur geschmolzenen Margarine geben und Schalotten darin anbraten. Den Ingwer sowie alle weiteren Gewürze hinzugeben und gut verrühren.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Safrantagliatelle in der Gewürzbutter schwenken und warmhalten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Die Tagliatelle auf einem Teller anrichten und mit Pinienkernen, gehackter Minze und Petersilie sowie den Minzmöhren servieren.

Zubereitung Minzmöhren:

Die Möhren schälen, wer möchte, kann etwas von dem Möhrengrün dran lassen. In einem hohen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Möhren darin 3-4 Minuten bissfest kochen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Margarine und Öl vermischen und erhitzen. Wenn die Margarine geschmolzen, ist die Möhren darin kurz anbraten und Agavensirup, Ras el-Hanout, Sesam sowie Kreuzkümmel über den Möhren verteilen. Die Minze abrausen, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Möhren anrichten und mit der gehackten Minze bestreut servieren.





Rinderbäckchen

von Colors of Food

Zutaten:

1½ kg Rinderbäckchen
2 Möhren
1 Porreestange
¼ Knollensellerie
¼ Kopf Blumenkohl
1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie
1 Thymianzweig
5 g getrocknete Steinpilze
5 getrocknete Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 Zimtstange
1 Flasche trockener Rotwein
1 L Rinderfond
2 Lorbeerblätter
100 g kalte, gewürfelte Butter
1 TL schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner
3 Gewürznelken
5 Wacholderbeeren
1 Sternanis
1 TL Zucker
etwas Apfelkraut
Butterschmalz
Meersalz

Zubereitung:

Die Möhren, Porree, Sellerie und Blumenkohl in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und vierteln.

Die Rinderbäckchen in schöne ca. 200g Portionen schneiden, salzen und in einem Bräter in heißem Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Die angebratenen Bäckchen herausnehmen und zur Seite stellen. Nun das geschnittene Gemüse in den Bräter geben und in etwas Butterschmalz leicht anschwitzen.

Tomatenmark und Zucker hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Nun die Petersilie, Thymian, getrocknete Steinpilze und Tomaten, Zimtstange, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Piment, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Sternanis und etwas Salz hinzugeben.

Mit dem Fond auffüllen und einmal kurz aufkochen lassen. Die Bäckchen zurück in den Bräter geben und mit der Flüssigkeit bedecken. Im geschlossenen Bräter auf kleiner Stufe ca. 3-5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Flüssigkeit sollte mindestens zur Hälfte reduziert sein.

Die fertigen Bäckchen herausnehmen und den Bratenfond durch ein feines Sieb in neuen Topf abgießen. Die restliche Flüssigkeit mit einer Suppenkelle vorsichtig aus dem weich gekochten Gemüse herausdrücken.

Den Bratenfond einmal aufkochen lassen. Dann die kalten Butterstückchen mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren in die nicht mehr kochende Sauce einrühren.

Sollte die Sauce noch nicht genug Bindung haben, entweder noch mehr Butter hinzugeben oder etwas Stärke mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach unter Rühren hinzugeben, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.

Zum Schluss mit Apfelschmaus, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bäckchen in der fertigen Sauce warmhalten.

Cranberry-Rotkohl | Kartoffelpüree

von Colors of Food

Zutaten Cranberry-Rotkohl:

1 kg Rotkohl
3 EL brauner Roh-Rohrzucker
300 ml frisch gepresster Orangensaft
100 g fein gewürfelte rote Zwiebeln
1 fein gewürfelter, geschälter Apfel
250 g frische Cranberries
150 ml roter Portwein
3 Lorbeerblätter
10 Stück Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
5 Stück Gewürznelken
1 Stück Zimtstange (ca. 5 cm lang)
3 EL Rotweinessig (kein Balsamico)
2 TL Meersalz
2 EL Schmalz (Alternative: Butterschmalz)

Zutaten Püree:

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
250 g Butter
etwas warme Milch
Muskatnuss
Meersalz

Deko:

geröstete Pinienkerne

Zubereitung Cranberry-Rotkohl:

Den Rotkohl vierteln und in feine Streifen schneiden. In einem großen Topf zunächst die Zwiebeln und Apfel in Schmalz anschwitzen. Dann den Rotkohl nach und nach hinzugeben und bei hoher Hitze unter Rühren ebenfalls mit anschwitzen.

Salz und Zucker hinzugeben und mit Portwein und Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Alle Gewürze in ein Gewürzsäckchen oder Teefilter packen und mit zum Rotkohl geben.

Nun mit dem Orangensaft auffüllen und bei kleiner bis mittlerer Temperatur und geschlossenem Deckel den Rotkohl langsam köcheln. Zwischendurch immer mal wieder gut durchrühren. Ca. 10 Minuten vor Ende die frischen Cranberries hinzugeben und mitköcheln lassen. Bei Bedarf nochmal mit Salz abschmecken.

Zubereitung Püree:

Die Kartoffeln in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen.

Die Butter langsam in einem Stieltopf bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn die Butter geschmolzen ist fängt sie an Blasen zu werfen. Nun mit einem Schneebesen die ganze Zeit rühren bis die Butter eine leicht braune Farbe annimmt. Den Topf vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder eine Flotte Lotte in einen Topf passieren. Danach die braune Butter mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Zum Schluss noch nach und nach etwas warme Milch unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.





Entrecote an Kräuterbräseln, Portweinbirnen und buttrigen Kartoffelsticks

von Gaumenpoesie

Zutaten Portweinbirnen:

500 ml Portwein
200 ml Rotwein
8 kleine Birnen – Gute Luise
2 TL Pfefferkörner
5 EL Zucker
2-3 Gewürznelken

Zutaten Kartoffelsticks:

4 große festkochende Kartoffeln
2 EL Butterschmalz
Salz

Zutaten Entrecote:

350 g Entrecote mit einer Dicke von ca. 4,5cm
Sea Salt Flakes oder Salz | Pfeffer
Rapsöl

Ausserdem:

3 Baby Karotten –pro Person
2 TL Butter
Salz | Pfeffer
1 EL Petersilie
1 TL getrocknete Küchenkräuter
1 TL Orangenabrieb
Einige Blättchen Basilikum,
Babyampfer oder Mangold

Zubereitung:

Für die Portweinbirnen, die Birnen waschen, abtrocknen und bis auf den Stängel schälen. Den Portwein zusammen mit dem Rotwein, dem Zucker und den Gewürzen in einen ausreichend großen Kochtopf geben. Alles aufkochen lassen und ca. 5 Minuten durchziehen lassen. Nun die vorbereiteten Birnen in den Topf geben und bei geringer Hitze weich aber dennoch bissfest kochen. Die Birnen vorsichtig in ein sauberes Schraubglas umschichten, mit dem Portweinsud übergießen und sofort fest verschließen. Die Portweinbirnen bis zur Weiterverwendung 1-2 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Bei mir waren es zwei Tage.

Für die Kartoffelsticks, die Kartoffeln am Vorabend gründlich waschen und in ausreichend Wasser ca. 15-20 Minuten kochen. Darauf achten, dass die Kartoffeln nicht zu sehr durchgekocht werden! Die gekochten Kartoffeln sofort kalt abschrecken, vollständig auskühlen lassen und bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Kartoffelschalen abziehen und die Kartoffeln mit einem Messer in Sticks schneiden. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelsticks von allen Seiten langsam anbraten.

Petersilie gründlich waschen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stängel zupfen; möglichst fein zerhacken und bei Seite legen. Karotten ebenfalls gründlich waschen und schälen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Semmelbrösen dazu geben. Die Brösel so lange rösten bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Die Semmelbrösel sofort vom Herd nehmen, mit dem Orangenabrieb, den Kräutern, Salz und Pfeffer vermengen.

Das Entrecote mindestens 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 160 ° Ober/Unterhitze vorheizen und das Fleisch mit einem Küchenpapier gründlich von allen Seiten trocken tupfen und nach Belieben von allen Seiten mit Sea Salt Flakes bestreuen. Das Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen und das Entrecote von allen Seiten ca. 1-2 Minuten scharf anbraten. Das Entrecote aus der Pfanne heben, nach Geschmack ein wenig pfeffern und in ofenfestes Papier einschlagen. Das Fleisch für ca. 6 Minuten in den Ofen geben – es sollte danach Medium Rare sein. Das Fleisch aus dem Ofen holen, auf einen Teller legen und kurz rasten lassen. In der Zwischenzeit die Karotten zu den Kartoffelsticks in die Pfanne geben, salzen und pfeffern und kurz mitdünsten. Sie dürfen ruhig bissfest bleiben.

Zum Anrichten, die Kartoffelsticks auf einen separaten Teller geben. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und die Kräuterbrösel portionsweise auf dem Teller verteilen. Die Rotweinbirnen vorsichtig aus dem Glas holen und die Unterseite gerade abschneiden, damit die Birnen stehen bleiben können. Die Portweinbirnen halbieren und neben den Bröseln platzieren. Die Entrecote Stücke auf die Brösel legen und die Karotten nach Geschmack auf dem Teller verteilen. Mit Babyampfer oder Mangoldblättchen garnieren und sofort servieren.

Schwedischer Weihnachtsschinken - Julskinka

von S-Küche

Zutaten:

3 kg gepökelter, roher Schweineschinken
vom Schlachter des Vertrauens

Zutaten Marinade:

3 Lorbeerblätter,
10 Wacholderbeeren,
20 Pfefferkörner
20 Pimentkörner

Zutaten Glasur:

2 Eigelb
50 g Semmelbrösel
150 g Senf
100 g Zucker
1 TL Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Marinade 20 Minuten in 200 ml Wasser köcheln lassen, bis etwa 100 -150 ml übrig sind. Die Marinade in Eiswürfelbehältern einfrieren.

Schinken mit den Eiswürfeln vakuumieren. Sollte es wegen der Größe nicht gelingen, einen 6 l Ziplock Beutel oder zur Not einen Gefrierbeutel nehmen und Schinken mit Beutel im Wasserbad von der Luft befreien und fix verschließen (wird auf youtube gut gezeigt).

Schinken ins Sous-Vide bad und herausholen, wenn er 65°C Kerntemperatur erreicht hat. Schinken von der Schwarte befreien und mit Senfglasur einstreichen. Etwa 10 Minuten bei 200°C backen, bis die Glasur leicht Farbe angenommen hat und fest geworden ist. Wer den Schinken gern warm essen möchte, gart und backt direkt nacheinander.

Jetzt habt ihr ein wirkliches Prachtstück für eine große Menge netter Freunde und Verwandte oder lange guten Schinken, den man auch vorzüglich auf Brot essen kann.





Rinderfilet in Wirsing und Blätterteig

von Jankes*Soulfood

Zutaten:

1 kleiner Wirsing
1 kg Rinderfilet
Salz | Pfeffer
etwas frischer Rosmarin
Butterschmalz
50 g Schinkenspeck (fein gewürfelt)
1-2 Blätterteigplatten (je 270g)
1 Ei

Außerdem:

250 g kleine, frische Champignons
etwas Öl

Zubereitung:

Die äußeren Blätter des Wirsings abnehmen und vorsichtig ein Stück des Strunks aus dem übrigen Kopf heraus schneiden. So lösen sich die Blätter, die wir für die Füllung verwenden möchten, besser im Ganzen. Die kleinen Blätter aus der Mitte separat beiseite legen. Wirsingblätter in einem großen Kochtopf mit leicht gesalzenem Wasser, 2-4 Minuten blanchieren.

Rinderfilet mit Salz, Pfeffer und kleingehacktem Rosmarin rundherum würzen und ca. 10 Minuten von allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Pfanne mit Bratensatz für Pilze und Sauce aufheben.

Je nachdem wie euer Stück Fleisch beschaffen ist, ob eher länglich und schmal, oder kurz und dick, so wie mein Rinderfilet, benötigt ihr ein oder zwei Platten Blätterteig. Aus den Resten hat man ja immer schnell irgendeine Kleinigkeit gezaubert.

Streut die Schinkenwürfel auf den Blätterteig und belegt ihn dann mit den blanchierten und abgetupften Wirsingblättern. Dabei solltet ihr einen breiten Rand frei lassen, damit sich der Teig später besser einschlagen lässt.

Setzt das angebratene Rinderfilet in die Mitte und umwickelt es möglichst eng mit der Blätterteig-Wirsing-Platte. Die überstehenden Seiten werden nach unten eingeschlagen und der Braten darf auf einem Blech mit Backpapier Platz nehmen.

Damit der Blätterteig schön knusprig wird, habe ich ihn mit Ei eingestrichen. Außerdem solltet ihr Luftschlitze in den Teig schneiden. Zu Weihnachten sieht es schön aus, den Teig vorsichtig mit einem Plätzchenausstecher einzustechen.

Bei 180°C Umluft 25-30 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend herausnehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Pilze putzen und in der Pfanne, in der das Rinderfilet angebraten wurde, mit etwas Butter dünsten. Anschließend warm halten.

Apfel-Zwiebel-Schweinefilet im Blätterteig

von Cuisine Violette

Zutaten Filet:

1 Schweinefilet (ca. 400g)
1 Blätterteig
2 kleine Zwiebel
1 säuerlicher Apfel
50 ml Apfelsaft
1 EL Zucker
Salz | Pfeffer
edelsüße Paprika
1 Ei zum Einstreichen

Zutaten Püree:

300 g Kartoffeln
100 g Petersilienwurzel
70 ml Vollmilch
70 g Butter
Salz (nach Geschmack)
1 TL Zucker
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

Zutaten Apfelrotkraut:

½ Rotkohl
1 Apfel
2 Schalotten oder eine kleine Zwiebel
100 ml Apfelsaft
50 ml Wasser
ein Lorbeerblatt
2-3 Stengel Thymian
2 getrocknete Nelken
2 TL Apfelessig
Zucker
Salz | Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Apfel klein schneiden und in ein bisschen Öl auf mittlerer Flamme andünsten. Die Zwiebel sollen dabei weich werden aber nicht anbrennen.

Das Schweinefilet mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und von allen Seiten anbraten. Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Den Blätterteig ausrollen. Die Hälfte der Apfel-Zwiebel-Mischung darauf verteilen. Das Schweinefilet daraufsetzen und mit dem Rest der Apfel-Zwiebel-Mischung bedecken. Den Blätterteig über das Filet schlagen und vorsichtig zusammendrücken. Auf ein Backblech setzen und ob mit einem scharfen Messer 2-3 einschneiden (2 cm lange Schnitte)

Das Ei verkleppern und den Blätterteig gut einpinseln (dann wird er schön golden). Für ca. 45-50 Minuten im Ofen backen. Am besten mit einem Bratenthermometer kontrollieren.

Für das Püree die Kartoffel und die Petersilienwurzel wie gewohnt kochen und anschließend zusammen mit Milch und Butter mit dem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten.

Zubereitung Apfelrotkraut:

Den Rotkohl in feine Streifen raspeln, die Zwiebel und den Apfel fein würfeln.

Die Zwiebel in etwas Öl anschwitzen und den Rotkohl zugeben. Mit dem Apfelsaft ablöschen und mit dem Wasser aufgießen. Die Apfelstücke zugeben.

Essig, Lorbeer, Thymian und Nelken zugeben (wer es danach nicht einzeln rausfischen möchte, kann es in ein Tee-Ei geben).

Köcheln lassen bis der Rotkohl weich ist. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.





Ente – Birne – Erdnuss

von Irre kochen

Zutaten Chips:

1 Birne
Zitronensaft

Zutaten Dampfbrötchen:

180 g Mehl
90 ml handwarmes Wasser
¼ Würfel Hefe
½ TL Backpulver
1 EL Zucker | Salz
1 EL neutrales Pflanzenöl

Zutaten Gewürzbirnen:

1 Birne
Zitronensaft
100 ml Weißwein
1-2 EL Butter
2 Nelken
2 Pimentkörner
Piment d'Espelette
1 TL Zucker | Salz

Zutaten 5 Spice Sauce:

1 Schalotte
2 Scheiben Ingwer
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
100 ml Weißwein
300 ml Geflügelfond
Sojasauce
Fischsauce
5 Spice Pulver
Zitronensaft
2 EL Butter
Zucker | Salz | Pfeffer

Zutaten Erdnuss Miso Creme:

2 EL cremige Erdnussbutter
1 EL helle Miso
Zitronensaft
Sake
Mirin
Zucker | Pfeffer

Außerdem:

2 Entenbrüste
4-8 Mini PakChoi
gesalzene, geröstete Erdnüsse

Ente – Birne – Erdnuss

von Irre kochen

Zubereitung:

Lass knacken! Also ran an die Chips. Birne waschen, abtrocknen und rechts und links die Seiten abschneiden so dass nur eine fette Scheibe rund um das Kerngehäuse übrig bleibt. Das Zentrum vorsichtig über einen Gemüsehobel ziehen, um ultradünne Birnenscheiben zu erhalten – gerne mit Kerngehäuse. Das sieht am Ende am schönsten aus. Birnenscheiben von beiden Seite mit Zitronensaft einreiben und dann ohne Überlappungen auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) legen. Backofen auf 90°C (Umluft) stellen und Backblech für mindestens 3 Stunden in der Röhre versenken. Nach 2 Stunden die Scheiben einmal wenden.

Nicht nur meine Wampe geht zu Weihnachten auf... auch die Dampfbrötchen: Dafür Mehl in ne Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken. Zucker, Hefe und warmes Wasser darin platzieren. Ein wenig verrühren und 10 Minuten bei Zimmertemperatur blubbern lassen. Öl und Salz auf dem Rand verteilen und den Teig vermengen. Zur Seite damit und ne gute Stunde gehen lassen. Danach das Backpulver über dem Teigkloß verteilen und alles noch mal durchkneten. Tischtennisball-große Kugeln formen. Diese in Dünstkörbchen, die mit Backpapier ausgelegt wurden, setzen und noch einmal 20-30 Minuten gehen lassen.

Die Wartezeit von 2. überbrücken wir mit den restlichen Arbeiten: Das Wasserbad auf 55°C vorwärmen. Entenbrüste säubern, trocken tupfen, die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Ab damit in nen Vakuumierbeutel, ran an den Vakuumierer. Luft absaugen und dann für 75 Minuten im warmen Wasser versenken.

Die Sauce geht relativ schnell... Schalotte und Knoblauch pellen, halbieren und mit nem Schuss Olivenöl, einer ordentlichen Prise Zucker und den Ingwerscheiben in einen Topf geben. Feuer drunter und so lange anschwitzen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Mit Weißwein ablöschen. Einmal aufkochen und mit Geflügelfond auffüllen. Schon mal mit einem kleinen Schuss Soja-, einem Spritzer Fischsauce und ner ordentlichen Prise 5 Spice Pulver würzen. Sauce um ¼ einreduzieren. Zur Seite stellen. Das dicke Ende kommt noch. Versprochen!

Nun schnell die komplette Birne und die Birnenabschnitte von 1. schälen. Frucht achteln und ggf. das Kerngehäuse entfernen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Weißwein mit Zucker und Nelken in einer kleinen Pfanne aufkochen. Temperatur auf mittlere Stufe herunter drehen. Butter im heißen Sud auflösen. Nun die Birnen darin versenken. Mit Piment d'Espelette würzen und 5 Minuten schwimmen lassen. Am Ende mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken. Bis zum Anrichten warmstellen.

Für die Erdnuss Miso Creme einfach alle Zutaten in einem Schälchen verrühren (Zitronensaft, Sake, Mirin nach persönlichem Geschmack), mit Zucker und Pfeffer würzen, in einem Spritzbeutel verpacken und fertig.

Einen Topf, auf den die Dünstkörbchen passen, mit Wasser aufstellen. Zum Kochen bringen. PakChoi in ein weiteres Körchen legen. Zuerst das Körbchen mit den Dampfbrötchen auf den Topf setzen und ca. 10 Minuten garen lassen – mit Deckel! Dann noch das zweite Körbchen mit dem Gemüse darauf stapeln. Weitere 4 Minuten garen. Am Ende das Gemüse mit S+P würzen.

In der Zwischenzeit kümmern wir uns nun noch um den Rest. Entenbrüste aus dem Beutel holen. Eine Pfanne aufsetzen und heiß werden lassen. Entenbrüste salzen und pfeffern und von beiden Seiten 1-2 Minuten scharf anbraten. Bis zum Servieren kurz ruhen lassen.

Sauce durch ein feines Sieb abschütten. Die Flüssigkeit noch einmal aufkochen. Temperatur runterdrehen. Butter einrühren. Mit 5 Spice, Zucker, Zitronensaft, S+P abschmecken.

Und schon kommt der große Moment: Das Anrichten! Entenbrüste sehr fein aufschneiden. Zwei bis drei Scheiben auf den Teller geben, mit 1-2 EL Sauce begießen. Gewürzbirnen und PakChoi anlegen. Jeweils ein Dampfbrötchen vorsichtig zerrupfen und wie Flocken auf dem Teller verteilen. Nun noch einige Tupfer Erdnuss Miso Creme drum herum setzen, einen Birnenchip platzieren und alles mit gesalzenen Erdnüssen bestreuen. Fertig.



Truthahn-Rollbraten mit Gravy und Cranberrysauce Cider-Rosenkohl und Garlic Mashed Potatoes

von Moey's kitchen

Zutaten Gravy:

2 EL Olivenöl
8 Hähnchenflügel
3 Zwiebeln, geschält und geviertelt
3 Selleriestangen, geviertelt
3 kleine Möhren, geputzt und geviertelt
6 Knoblauchzehen, ungeschält
3 braune Champignons, geviertelt
2 Lorbeerblätter
3 Zweige Rosmarin
1 TL schwarze Pfefferkörner
4 EL Mehl
75 ml Portwein
500 ml Hühnerfond
500 ml Wasser
Meersalz | frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten Cranberrysauce:

125 g Zucker
100 ml Wasser
1 Prise Salz
175 g frische Cranberries

Zubereitung Gravy:

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in eine große tiefe Auflaufform geben und die Hähnchenschenkel darauf legen. Das Gemüse, die Kräuter und Gewürze hinzufügen und alles gut vermischen. Alles insgesamt 1,5 Stunden im vorgeheizten Ofen goldbraun rösten, dabei alle 30 Minuten gut durchrühren.

Das Mehl untermischen und alles weitere 10 Minuten rösten. Mit dem Portwein ablöschen und mit dem Fond und Wasser aufgießen. Nochmal etwa 60 Minuten im Ofen rösten, die Flüssigkeit sollte dabei leicht simmern.

Nach dem Garen die Mischung mit einem Kartoffelstampfer oder Kochlöffel in der Auflaufform zerstampfen. Durch ein feines Sieb in einen Topf geben und dabei gründlich ausdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Servieren erwärmen, aber nicht mehr kochen.

Zubereitung Cranberrysauce:

Zucker, Wasser und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen. So lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Cranberries hinzufügen und die Mischung noch mal aufkochen. Etwa 3-4 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries aufplatzen und die Sauce andickt. Die Sauce wird beim Abkühlen noch fester. In ein hitzebeständiges Glas füllen und auskühlen lassen. Abgekühlt zum Fleisch servieren. Reste im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 1 Woche verbrauchen.

Zutaten Rollbraten:

- 1 EL Meersalz
- 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 kleine Handvoll glatte Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Zweige Rosmarin, davon die Nadeln
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 1 Putenkeule, ca. 1,2 kg (vom Metzger ausgelöst und als Rollbraten aufgeschnitten)
- 1 EL weiche Butter
- 200-250 g Bacon

Zutaten Rosenkohl:

- 75 ml Apple Cider
- 1 EL Butter
- 1 EL Akazienhonig
- 50 g Walnusskerne
- 400 g Rosenkohl, geputzt & große halbiert
- Salz und Pfeffer

Zutaten Mashed Potatoes:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschrubbt
- 10 Knoblauchzehen, ungeschält
- 125 g geschmolzene Butter
- 200 g Sahne, leicht erwärmt

Zubereitung Rollbraten:

Salz, Pfeffer, Kräuter und Knoblauch in einem Mörser, Multizerkleinerer oder im Thermomix zu einer Kräuterpaste verrühren, dann mit der Butter vermischen. Das Putenfleisch mit der Hautseite nach unten legen und die Fleischseite mit der Kräuterpaste gleichmäßig einreiben.

Ein Backpapier auf die Arbeitsfläche legen und den Bacon zu einem Gittermuster verflechten. Das Speck-Gitter muss größer als das ausgelegte Putenfleisch sein. Das Fleisch nun mit der Hautseite auf den Bacon auflegen und mit Hilfe des Backpapiers von der langen Seite her vorsichtig und fest aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten setzen und die Speckränder nach unten umklappen. Das Fleisch fest in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde und bis zu 2 Tage im kältesten Fach im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Zur Zubereitung den Truthahn-Rollbraten aus der Folie nehmen und in einen tiefen Bräter mit Deckel legen. Bei 160 °C Heißluft auf die mittlere Schiene einschieben. Je nach Dicke und Temperatur des Fleisches den Braten etwa 1 Stunde mit Deckel garen, dann den Deckel abnehmen, den Braten mit der ausgetretenen Bratensauce übergießen und den Braten weitere 20-30 Minuten garen, bis der Bacon knusprig wird. Die Gardauer hängt entscheidend von der Dicke des Fleisches ab. Die Kerntemperatur sollte 70 °C erreichen, bei mir war das nach etwa 80 Minuten der Fall - bitte mit einem Thermometer überprüfen! Das Fleisch vor dem Anschneiden 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen. Den Bratensaft ggf. entfetten und in die Gravy gießen. Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und mit den Saucen und Beilagen servieren.

Zubereitung Rosenkohl:

Cider, Butter und Honig in eine Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur aufkochen. Die Walnusskerne hinzufügen und kurz mitdünsten.

Den Rosenkohl nach Belieben entweder 2-3 Minuten in reichlich Salzwasser blanchieren oder direkt in die Pfanne geben und 5-7 Minuten im Cider dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm als Beilage servieren. Die Mischung kann auch vorbereitet werden und vorm Servieren noch mal kurz erhitzt werden.

Zubereitung Mashed Potatoes:

Die Kartoffeln in wenig Wasser mit aufgesetztem Deckel etwa 30 Minuten kochen. Dann abgießen und etwa 5 Minuten ausdampfen lassen.

In der Zwischenzeit die ungeschälten Knoblauchzehen ca. 15-20 Minuten bei 180 °C Heißluft im Ofen rösten.

Die Kartoffeln noch warm schälen und durch eine Kartoffelpresse oder Flotte Lotte drücken. Die holzigen Enden vom Knoblauch abschneiden und das weiche Innere ebenfalls durchdrücken und zu den Kartoffeln geben. Die geschmolzene Butter gründlich unterrühren. Erst dann die warme Sahne untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.



Kalbskotelett auf Kartoffel-Sellerie Püree und Rosenkohlsalat

von gekleckert

Zutaten:

2 Kalbskoteletts
4 große Kartoffeln
1/4 Sellerie Knolle
ca. 250 ml Milch
50 g Butter

Zutaten Rosenkohlsalat:

ca. 300 g (lilaner) Rosenkohl
1 Apfel
60 g grober Senf
60 g Weißweinessig
40 g Olivenöl
10 g Zucker
4 g Salz

Zubereitung:

Die Kalbskoteletts vakuumieren und bei 56° im Wasserbad für ca. 2 Stunden sous vide garen.

Für das Püree die Kartoffeln und den Sellerie in Salzwasser garen. Wenn das Gemüse weich gekocht ist das Wasser abgießen und Milch (oder Sahne) sowie die Butter hinzufügen und mit dem Pürierstab cremig pürieren. Lieber erstmal etwas weniger Milch in den Topf geben. Wenn das Püree zu fest sein sollte, weitere Milch hinzufügen, bis euch die Konsistenz gefällt.

Für den Salat den Rosenkohl auf der Mandoline in sehr dünne Streifen hobeln. Den Apfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten verrühren und dann gemeinsam mit dem Rosenkohl und den Apfelstücken vermengen. ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen und salzen. In einer sehr heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten. Wenn ihr zuvor nicht sous vide gegart habt bratet ihr das Fleisch auf beiden Seiten scharf an und lasst es dann im Ofen bei 80° oder aber in der Pfanne bei schwacher Hitze gar ziehen.

Erst Püree und darauf dann den Rosenkohlsalat anrichten. Das Kotelett halbieren und eine Hälfte davon anlegen.





dessert



Mousse au Chocolat blanc | Orangen-Hippe

von Kleiner Kuriositätenladen

Zutaten Mousse:

200 g weiße Schokolade
1 EL Wasser
20 g Zucker
2 EL Orangenblütenwasser
3 Eigelbe
300 g Sahne
3 Eiweiß
¼ TL Salz

Zutaten Hippe:

50 g Mehl
50 g Puderzucker
50 g ausgelassene Butter
50 g Eiweiß
1 Prise Salz
Abrieb einer halben Bio-Orange

Zubereitung Mousse:

Die Schokolade hacken und in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, von der Platte ziehen und die Schüssel mit der Schokolade hineinstellen. Abdecken und stehen lassen.

Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und Rühren, bis der Zucker komplett geschmolzen ist, er soll dabei nicht bräunen. In eine Schüssel geben, Orangenblütenwasser und Eigelbe zufügen und alles über dem Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren, bis die Masse deutlich heller und dicker geworden ist.

Die Schokolade glatt rühren, dann in die Eimasse einlaufen lassen und glatt rühren. Kaltes Wasser in die Spüle einlaufen lassen und darin abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß mit dem Salz aufschlagen, bis weiche Spitzen erscheinen, das Eiweiß soll nicht komplett steif sein. Anschließend die Sahne steif schlagen.

Die Sahne unter die abgekühlte Ei-Schokoladen-Masse heben, zum Schluss den Eischnee ebenfalls sehr behutsam unterheben.

Die Mousse in Portionsschalen oder eine große Schale füllen und für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Zubereitung Hippe:

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Butter, Eiweiß, Salz und Orangenschalenabrieb dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren.

Für mindestens eine Stunde kalt stellen.

Jeweils einen TL Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einer Winkelpalette* ausstreichen. Der Teig darf nicht zu dick sein, da die Hippen sonst nicht gleichmäßig knusprig werden.

Bei 180°C für 4-5 Minuten backen, bis sich die Ränder leicht bräunen, dann herausnehmen und sofort wie oben beschrieben in die gewünschte Form bringen. Vollständig abkühlen lassen.

Reispudding mit Blutorange in Orangenblütenwasser

von Möhreneck

Zutaten Reispudding:

1 Tasse Basmatireis
8 Tassen Wasser
1 TI Meersalz
150 g Vollrohrzucker
1/2 TI gemahlenen Safran
2 El kochendes Wasser
15 g pflanzliche Margarine
2 El gehackte Mandeln
1 TI gemahlender Kardamom
1 TI Zimt
1/2 TI Rosenwasser

Zutaten Blutorange:

250 ml Wasser
200 g Vollrohrzucker
1 El Orangenblütenwasser
Abrieb einer halben Blutorange
3 El frisch gepresster Blutorangensaft
1 Blutorange

Zubereitung Reispudding:

Den Basmatireis in ein Sieb geben und auswaschen. Reis, Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den weißen Schaum, der beim Kochen entsteht, abschöpfen. Bei mittlerer Hitze wird der Reis für 30 Minuten gekocht. Dann den Vollrohrzucker hinzugeben und für weitere 20 Minuten kochen. Dabei gelegentlich rühren. Währenddessen den gemahlenen Safran mit kochendem Wasser in einer Schale mischen. Nach der Kochzeit Safran, Margarine Mandeln, Kardamom, Zimt und Rosenwasser hinzufügen und bei geringer Hitze für weitere 45 Minuten kochen, bis der Reis zu einer Puddingmasse angedickt ist. Den Topf von der Herdplatte ziehen und den Reispudding direkt in Schalen oder Gläser füllen. Den Pudding für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Er wird kalt und mit eingelegten Blutorange serviert.

Zubereitung Blutorange:

Das Wasser mit dem Vollrohrzucker verrühren und erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann das Orangenblütenwasser, die Blutorange Schale sowie den Blutorangensaft hinzugeben. Alles aufkochen und zu einem Sirup reduzieren. Dies dauert 5-8 Minuten. Dabei gelegentlich umrühren. Die Blutorange schälen und in Scheiben oder Filets schneiden. In einer Schüssel die geschnittene Blutorange mit dem gekochten Sirup übergießen und abgedeckt für mindestens eine Stunde ziehen lassen.





Crêpe Suzette | Cointreau-Vanilleeis

von Colors of Food

Zutaten Crêpes:

2 Eier
125 g Mehl Typ 405
250 ml Milch
75 g zerlassene Butter
1 EL Cognac
1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
1 EL Zucker
1 Prise Salz

Zutaten Orangensauce:

4 EL Zucker
Saft von zwei Orangen (ca. 200ml)
Zesten von 1 Bio-Orange
ca. 12 Orangenfilets (ca. 1-2 Orangen)
½ Vanilleschote
4 cl Cointreau
25 g Butter
optional 1EL Cognac zum Flambieren

Zutaten Cointreau-Vanilleeis:

2 Eigelbe von Bio-Eiern
50 g feiner Zucker
30 g Invertzuckersirup/Glukosesirup
100 ml Vollmilch
200 ml Sahne
4 cl Cointreau
1 Vanilleschote
Prise Fleur de Sel

Zubereitung Crêpes:

Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder Handmixer zu einem glatten Teig mixen und mind. 15 Minuten ruhen lassen. Der Teig sollte eine leicht flüssige Konsistenz haben.

Eine große beschichtete Pfanne ohne Fett erhitzen. Eine Schöpfkelle Teig hineingeben und die Pfanne schwenken, sodass der Teig den ganzen Boden bedeckt. Bei mittlerer Temperatur von jeder Seite ca. 1 Minute backen.

Die fertigen Crêpes noch warm zu Dreiecken falten und auf einem Teller zwischenlagern.

Zubereitung Orangensauce:

Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Dann Butter dazugeben und mit Orangensaft ablöschen.

Vanillemark und Vanilleschote, Orangenzesten sowie Cointreau mit hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze ein wenig einkochen bis die Sauce eine leicht sirupartige Konsistenz hat.

Die gefalteten Crêpes mit in die Pfanne geben und kurz darin erwärmen. Falls du sie flambieren möchtest, noch 2EL Cognac hinzugeben und entzünden. Zum Schluss die Orangenfilets dazugeben und vorsichtig unterheben.

Zubereitung Cointreau-Vanilleeis:

Die Eigelbe mit dem Zucker, Invertzuckersirup und Salz mit einem Handmixer schaumig aufschlagen. Die Milch mit 100ml Sahne in einen kleinen Topf geben und mit der ausgekratzten Vanilleschote und Vanillemark erhitzen, aber nicht kochen. Die Warme Milch-Sahne unter Rühren zum aufgeschlagenen Eigelb geben.

Danach die Masse zurück in den Topf geben und auf mittlerer Hitze vorsichtig unter Rühren auf 80°-85°C erhitzen. Dazu am besten ein digitales Küchenthermometer benutzen. Nicht über 85°C erhitzen, da das Eigelb sonst gerinnt!

Den Cointreau hinzugeben und die Masse abkühlen lassen. Dann in den Kühlschrank stellen und richtig durchkühlen lassen. Die restliche Sahne mit einem Handmixer leicht steif schlagen und unter die kalte Eismasse heben.

Die Vanilleschote nun entfernen und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das fertige Eis aus der Eismaschine nehmen und in einer geschlossenen Box nochmal ein paar Stunden gut durchfrieren lassen.

Schneenockerl in Limoncello-Vanillesauce

von Gaumenpoesie

Zutaten:

300 ml Milch
150 ml Sahne
3 Eier
2 Vanilleschoten
50 g Zucker für die Limoncello-Vanillesauce
80 g Zucker für die Schneenockerl
1 TL Zitronenabrieb
1 TL Zitronensaft
1 - 2 EL Limoncello - nach Belieben
Schokoraspeln zum Garnieren

Zubereitung:

Die Eidotter behutsam vom Eiklar trennen und beides getrennt voneinander in Rührschüsseln geben. Damit die Nockerl später nicht kleben bleiben, einen großen flachen Teller mit Frischhaltefolie überziehen und die Eigelbe bei Seite stellen.

Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messer auskratzen.

Die Milch zusammen mit der Sahne, 25g Zucker, dem Vanillemark und den Vanilleschoten in einen Topf geben und langsam aufkochen lassen. Die Vanillemilch vom Herd stellen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das zuvor getrennte Eiklar zusammen mit einer Prise Salz und dem Zitronensaft zu sehr steifem Eischnee schlagen. Dabei den Zucker portionsweise langsam einrieseln lassen.

Die Vanilleschoten aus der Milch entfernen und kaltes Wasser in ein Glas geben.

Zwei Esslöffel kurz im Wasser befeuchten und den Eisschnee zu Nocken formen. Dabei die Löffel immer wieder befeuchten und jedes Nockerl hintereinander behutsam in die Vanillemilch geben. (Nockerl formen, in die Vanillemilch geben, Löffel befeuchten, wieder Nockerl formen usw.) Die Nockerl ca. 2 Minuten in der Vanillemilch ziehen lassen.

Die durchgezogenen Nockerl vorsichtig mit einem Löffel wieder aus der Vanillemilch heben und mit Abstand zu einander auf den vorbereiteten Teller legen.

Für die Vanillesauce, die Eidotter mit den restlichen 25 g Zucker cremig rühren.

Die Vanillemilch durch ein Sieb gießen, wieder zurück in den gereinigten Kochtopf geben und erneut erwärmen.

Die Eidotter unter stetigem Rühren dazu geben und bei mittlerer Hitze so lange Rühren, bis die Sauce eine cremige Konsistenz angenommen hat.

Den Limoncello und den Zitronenabrieb langsam unter die Sauce rühren.

Für warme Schneenockerl, die noch heiße Vanillesauce auf tiefe Teller (oder Gläser) verteilen und die Nockerl mit einem Löffel vorsichtig auf die Sauce setzen.

Zusätzlich einige Schokoladenraspeln darüber streuen und zusammen mit einem eiskalten Limoncello genießen.

Für kalte Schneenockerl, die Vanillesauce so lange im kalten Wasserbad rühren, bis sie ausgekühlt ist. Die kalte Vanillesauce auf tiefe Teller/Gläser verteilen und die Nockerl mit einem Löffel vorsichtig auf die Sauce setzen.

Ebenfalls mit Schokoladenraspeln bestreuen und genießen.





Glüh-Beeren-Pie mit Kardamom Eis

von S-Küche

Zutaten Glühweingewürz:

10 Kardamomkapseln
10 Pimentkörner
8 Nelken
3 Sternanis
1 Zimtstange
1 TI Anissaat
1 TI Koriandersaat

Zutaten Frucht:

300 g Brombeeren, oder gemischte Waldbeeren
4 kleine Weihnachtsäpfel
Saft 1/2 Zitrone
80 g Zucker
1 knapper TI Glühweingewürz
1 gut gehäufter TI Speisestärke

Zutaten Eis:

10 Kardamomkapseln
250 ml Vollmilch
100 g Zucker
50 g Traubenzucker, Glukose
2 Prisen Salz
500 g Sahne oder Crème Fraîche
5 große Bio-Eigelb

Zutaten Pie Teig:

125 g Mehl
112 g Butter, eiskalt
25 g Zucker
2 Prisen Salz
30 ml Wasser, eiskalt

Zubereitung Glühweingewürz:

Alle Gewürze lassen sich mit dem Thermomix perfekt zerkleinern. Abgesehen vom Zimt klappt es auch ganz gut in einer Gewürz- oder Kaffeemühle und natürlich im Mörser. Alternativ einzelne Gewürze gemahlen verwenden.

Zubereitung Eis:

Kardamomkapseln aus den Hüllen brechen, in einer Pfanne erhitzen bis sie duften. In der Küchenspüle ein Eiswasserbad vorbereiten, Eiswürfel erst in der letzten Sekunde zugeben.

Milch und Kardamom mit der Hälfte der Sahne und dem Traubenzucker erhitzen, in einer Rührschüssel Eigelb mit dem Zucker und Salz verquirlen. Die Milch erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl zu den Eiern rühren. Alles wieder in den Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Masse andickt. Die ideale Temperatur der Creme liegt bei 80-84 Grad.

Die restliche Sahne in eine Schüssel gießen und in ein Eiswasserbad (Küchenspüle) stellen. Eismasse durch ein Sieb zur Sahne geben. Anschließend zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen und dann in die Eismaschine geben.

Zubereitung Pie Teig:

Das Mehl mit dem Salz und dem Zucker vermischen. Die Butter mit der Hälfte des Mehls zügig verkneten, dabei die Butter in Stückchen nach und nach zugeben. Nach der Butter, wird das restliche Mehl eingearbeitet und anschließend das Wasser eingeknetet. Nur so klappt es wirklich optimal - bitte nicht husch-husch einfach anders machen. Der Teig wird nun zu einer flachen Kugel geformt in Folie eingepackt und ruht mindestens eine Stunde im Kühlschrank, kann aber auch zwei Tage drin bleiben.

Fertigstellen:

Eis ist bereits im Froster, der Teig ruht im Kühlschrank.

Aus Zitronensaft und 300ml Wasser ein Bad für die soeben geputzten und in Scheiben geschnittene Äpfel machen und diese für 1 Minute hineingeben, anschließend abtropfen lassen.

80 g Zucker, Glühweingewürz und Speisestärke mischen. Brombeeren und Äpfel in einer ca 15-20 cm großen ofenfesten Form drapieren und mit dem Zuckergemisch bestreuen.

Teig 0,5 cm dünn ausrollen und sehr viele Sterne ausstechen und Kügelchen rollen. Pie mit Sternen belegen, weitere Sterne separat neben der Form im Ofen mitbacken. Pie in den Kühlschrank stellen und den Ofen auf 190°C vorheizen.

Den Pie und die extra Sterne etwa 25 Minuten backen, bis der Teig goldgelb aufgegangen ist. Die Sterne zusätzlich auf den Pie legen. Pie abkühlen lassen und lauwarm mit je 1 Kugel Kardamomeis auf Tellern anrichten.

Kleine Rotweinkuchen mit Birne

von Jankes*Soulfood

Zutaten:

65 g Butter
50 g Zucker
1 Ei (Größe M)
1/2 TL Kakao
1/2 TL Zimt
40 g dunkle Schokolade
(geraspelt oder fein gehackt)
65 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver
30 ml Rotwein-Mischung (s.u.)
etwas Butter zum Einfetten der Förmchen
Puderzucker zum Bestäuben

Zutaten Rotwein-Gewürz-Birnen:

4 kleine Winterbirnen
400 ml Rotwein (Primitivo)
2 EL Zucker
2 Pimentkörner
1 Zimtstange
2 Kardamomkapseln
etwas Muskat

Zubereitung:

Die Birnen schälen und den unteren Strunk gerade abschneiden. Stiel und Kerngehäuse müssen nicht entfernt werden.

Rotwein mit Zucker und allen Gewürzen aufkochen, Birnen hinein setzen und je nach Reife der Früchte 2-4 Minuten im leicht köchelnden Sud pochieren. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Birnen eine Stunde im Rotwein durchziehen lassen.

Zutaten für die Küchlein in angegebener Reihenfolge miteinander verrühren. Den restlichen Rotwein könnt ihr mit Orangensaft zu einem köstlichen Punsch aufgießen.

Förmchen gut mit Butter einfetten, Birne in die Mitte setzen und Teig gleichmäßig darum verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und dann genießen.





Schokoladesoufflé mit Gewürzkirschen

von Cuisine Violette

Zutaten Soufflé:

flüssige Butter und Zucker für die Form
100 g Zartbitterschokolade (70%)
200 ml Milch
50 g Butter
50 g Mehl
4 Eier (M)
eine Prise Salz
75 g Zucker

Zutaten Gewürzkirschen:

1 Glas Schattenmorellen
1 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Zimt
1 Msp. Kardamom
1 Stück Sternanis
Zucker (Menge nach Geschmack)
1 TL Speisestärke + 2 EL Wasser

Zubereitung Soufflé:

Den Backofen auf 200°C (Ober-Unterhitze) vorheizen und die Soufflé-Förmchen großzügig mit flüssiger Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Die Schokolade in Stücke hacken und in eine Schüssel geben. Beiseite stellen.

Milch in einem Topf erwärmen und beiseite stellen (In einen Becher gießen). Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl zugeben (wie bei der Mehlschwitze). Die Milch jetzt nach und nach zugeben und zügig einrühren. Wenn ihr jetzt einen Mehklumpen habt: Keine Panik, das muss so sein!

Die Milch-Mehl-Mischung zur Schokolade geben und einrühren. Immer noch ein großer Klumpen? Keine Panik! Etwas abkühlen lassen.

Die Eier trennen. Das Eigelb zur Schokomasse geben und gut einrühren. Es sollten möglichst keine Klümpchen entstehen.

Das Eiweiß mit Salz in einer Schüssel aufschlagen. Den Zucker währenddessen einrieseln lassen. Der Eischnee soll fest und glänzend sein.

Den Eischnee in drei Schritten unter die Schokoladenmasse heben. JETZT wird die Masse auch endlich schön cremig!

Die Schokocreame jetzt bis kurz unter den Rand in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 12-15 Minuten backen. Ofentür währenddessen NICHT öffnen. Aus dem Ofen nehmen, mit etwas Puderzucker oder Kakaopulver bestäuben und warm servieren.

Zubereitung Gewürzkirschen:

Die Schattenmorellen mit Flüssigkeit in einen Topf geben und die Gewürze und den Zucker zugeben. Aufkochen lassen.

Die Stärke im Wasser auflösen und anschließend zu den Kirschen geben.

Abschmecken und direkt zum Soufflé servieren.

Schokomousse – Orange – Salzstangen

von Irre kochen

Zutaten Schokomousse:

Schokomousse
200 g Schokolade (50% oder mehr)
50 g Nougat
2 Eier
1 TL Vanillezucker
3 EL Rum
200 ml Sahne

Zutaten Orangenkompott:

3 Bioorangen
1 EL brauner Zucker

Zutaten Orangensahne:

200 ml Sahne
1 TL Vanillezucker
1-2 EL Orangenlikör (z.B. Angel d'Or)

Zutaten Salzstangen:

20-30 Salzstangen
1 Stück (Vollmilch oder Zartbitter)Kuvertüre
1 Stück weiße Kuvertüre

Minze

Zubereitung:

Ran an die Schokoschlacht – am Besten schon am Vortag zubereiten! Schokolade und Nougat über einem Wasserbad schmelzen. Zur Seite stellen und bei Zimmertemperatur runterkühlen lassen. Eier trennen. Zunächst die Sahne steif schlagen. Rührbesen abwaschen und das Eiweiß in einer Schüssel mit Vanillezucker zu Eischnee aufschlagen. Nun Eigelbe und Rum in einer weiteren Schüssel über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Aber Achtung: Bei zu viel Hitze besteht Rühreigefahr! Nun muss zügig gearbeitet werden. Geschlagene Eigelbe unter die Schokomasse rühren. Eischnee in drei Schritten unterheben und zum Schluss die Sahne vorsichtig in drei Schritten unterziehen. Mousse in eine Auflaufform umfüllen und für mindestens 3 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank kaltstellen.

Darf ich Ihnen an Ihre Orangen gehen? Eine Orange unter heißem Wasser abspülen und im Ganzen (also mit der Schale) in sehr kleine Stücke zerschneiden. Ab damit in einen Topf. Den Saft der zweiten Orange auspressen und ebenfalls in den Topf geben. Braunen Zucker dazu und alles bei geschlossenem Deckel für 30 Minuten köcheln lassen (mittlere Stufe). Nach 30 Minuten den Deckel abnehmen und die Flüssigkeit fast komplett verkochen lassen. So lange die dritte Orange filetieren. Die Orangenfilets noch einmal in kleine Stücke zerteilen. Topf vom Herd nehmen, Orangenstücke unterziehen und die Masse bis zum Servieren kaltstellen.

Das Wasserbad wird noch einmal gebraucht. Kuvertüre jeweils separat in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen. Die Salzstangen mit Hilfe eines Teelöffels mit der weißen und der braunen Schokolade überziehen. Einmal abschütteln bitte. Auf einem Backpapier erkalten lassen.

Kurz vor dem Anrichten geht's an die Orangensahne. Sahne mit Zucker in einer Schüssel steif schlagen – aber bitte keine Butter herstellen! Orangenlikör unterziehen.

Und schon darf gekleckert werden (Gruß an Jens): 1-2 TL Sahne auf einen Teller klecksen.

1 EL vom Orangenkompott darauf geben. Mit einem Eisportionierer eine schöne Kugel Schokomousse abstechen und auf dem Kompott anrichten. Nun noch Salzstangen anlegen und alles mit Minze verschönern. Das wars dann auch. Fertig.



Gingerbread-Brownies mit Eggnog Ice Cream und Bourbon Caramel Sauce

von Moey's kitchen

Zutaten Eggnog Ice Cream:

3 Eier, plus 1 Eigelb (frische Bio-Eier, Größe L)
70 g feinsten Zucker
1 Prise Salz
400 ml Milch
1/4 TL frisch geriebene Muskatnuss
50 ml Bourbon Whiskey
2 TL Vanilleextrakt
400 g Sahne
1 Dose gezuckerte Kondensmilch (400 g)

Zutaten Bourbon Caramel Sauce:

60 g Butter
115 g brauner Zucker
30 ml Bourbon Whiskey
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
60 g Schlagsahne

Zutaten Gingerbread-Brownies:

140 g 70%ige, hochwertige Schokolade
60 g 80-90%ige, hochwertige Bitterschokolade
150 g Butter
3 EL hochwertiges Kakaopulver
1 EL Instant-Espressopulver
1 EL Lebkuchen-Gewürz
3 Eier (Größe L)
225 g brauner Zucker
1 EL Vanilleextrakt
1 Prise Salz
125 g Mehl

Zubereitung Eggnog Ice Cream:

Eier und Eigelb, Zucker und Salz gründlich mit dem Schneebesen vermischen. Nach und nach die Milch unterrühren. Nun 25 bis 30 Minuten auf 70 °C erhitzen und dabei immer wieder sanft rühren, bis die Masse andickt. Durch ein feines Sieb abgießen, dann die Muskatnuss, den Bourbon und 1 TL Vanilleextrakt unterrühren. Für mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Für das Eis 400 g Eggnog abmessen. Eggnog, Sahne, Kondensmilch und den restlichen Vanilleextrakt in einer Schüssel gut verrühren. In der Eismaschine ca. 45 Minuten zu einem cremigen Eis rühren, in ein gefriergeeignetes, verschließbares Gefäß geben und 2-3 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Froster nehmen.

Zubereitung Bourbon Caramel Sauce:

Die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen, den braunen Zucker einrühren. Bourbon, Salz und Vanilleextrakt hinzufügen und die Mischung unter Rühren 5 Minuten sanft köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nicht zu stark erhitzen.

Die Sahne hinzufügen und alles weitere 10 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. In ein hitzebeständiges, verschließbares Glas umfüllen und abkühlen lassen. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren mit Deckel im Wasserbad leicht erhitzen, bis die Karamellsauce wieder flüssig wird.

Zubereitung Gingerbread-Brownies:

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform mit ca. 23 cm Seitenlänge doppelagig mit Backpapier auslegen; einen breiten Rand überstehen lassen.

Schokolade und Butter über dem Wasserbad sanft schmelzen. Dann das Kakaopulver, das Espressopulver und das Lebkuchengewürz mit einem Schneebesen unterrühren.

Die Eier in eine Rührschüssel geben und den braunen Zucker, den Vanilleextrakt und das Salz hinzufügen. Alles kurz mit einem Schneebesen verrühren. Dann die warme Schokomasse kurz und kräftig unterrühren. Das Mehl nur noch kurz mit einem Kochlöffel oder Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form gießen, glatt streichen und die Brownies auf der mittleren Schiene etwa 35 Minuten backen. Die Brownies dürfen keinesfalls zu fest werden, sondern sollen cremig bleiben.

Die Gingerbread-Brownies in der Backform ca. 2 Stunden abkühlen lassen. Erst dann aus der Form heben, in Stücke schneiden und servieren.

Gingerbread-Brownies auf Teller verteilen und Kugeln von der Eggnog Ice Cream abnehmen. Mit der warmen Bourbon Caramel Sauce beträufeln und sofort servieren.

Milchreis Eis mit heißen Kirschen und Mandelkrokant

von gekleckert

Zutaten Milchreis Eis:

300 g Milchreis
250 g Sahne
2 Eigelb
75 g Zucker

Zutaten Mandelkrokant:

50 g gehobelte Mandeln
50 g Zucker
3-4 EL Wasser

Zutaten heißen Kirschen:

½ Glas eingemachte Kirschen
Zucker
1 Zimtstange
etwas Xanthan oder Speisestärke

Zubereitung:

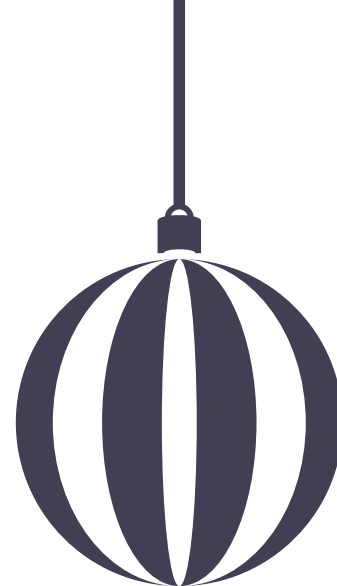
Für das Eis den Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten. 300g davon für das Eis davon beiseite stellen und abkühlen lassen. Den restlichen Milchreis direkt und noch warm mit Zimt und Zucker verputzen. Eigelbe, Zucker und Sahne verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann den Milchreis unterheben. In der Eismaschine zu einem cremigen Eis verarbeiten.

Für den Mandelkrokant die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und wieder aus der Pfanne nehmen. Zucker und Wasser in einer Pfanne bei mittelhoher Hitze bernsteinfarben karamellisieren lassen und dann die Mandeln unterrühren. Dabei die Pfanne von der Hitze nehmen. Wenn alles gut vermischt ist den Mandelkrokant auf einem Backpapier komplett auskühlen lassen und bis zur weiteren Verwendung in eine verschließbare Dose abfüllen.

Für die heißen Kirschen die Kirschen inkl Saft in einem Topf erhitzen. Etwas Zucker und die Zimtstange hinzugeben und auf niedriger Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Saft mit etwas Xanthan oder Speisestärke binden und vom Herd nehmen.

Ca. 2 Esslöffel von den Kirschen auf einem Teller anrichten. Eine Kugel Milchreis Eis daneben setzen und mit dem Mandelkrokant garnieren. Optional: Etwas Puderzucker und Zimt mischen und das Dessert damit bestäuben.





Vielen Dank für den Download dieser PDF-Sammlung

Diese PDF-Sammlung ist lediglich für den privaten Gebrauch bestimmt.
Vervielfältigungen sind ohne vorherige Abstimmung mit allen Beteiligten ausgeschlossen.