

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Verschiedenes**

**2009-2024**

**105 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

# Inhalt

Amaretti, Mascarpone-Amaretto-Creme, Mandeln . . . . .	1
Tiroler Teigkrapfen, Walnuss-Feigen-Birnenfüllung . . . . .	2
Gyoza-Teig selbst gemacht . . . . .	3
Wan-Tan-Teig selbst gemacht . . . . .	3
Grillmarinaden . . . . .	4
Gebrannte Mandeln selbst machen . . . . .	5
Kaiserschmarrn mit Dreierlei von Erdbeere, Mandelgitter . . . . .	6
Gyrosgewürz . . . . .	7
Marinade mit Kräutern für Gemüse . . . . .	7
Marinade mexikanisch für Fleisch . . . . .	7
Marinade asiatisch für Fleisch und Fisch . . . . .	7
Marinade mit Kräutern für Fisch, Lamm, Gemüse . . . . .	8
Marinaden mit Rum für Fisch, Fleisch, Gemüse . . . . .	9
Marinaden mit Bier für Fleisch . . . . .	10
Marinaden mit Senf für Fleisch . . . . .	11
Cola-Kräuter-Marinade . . . . .	11
Bier-Senf-Marinade . . . . .	12
Boonekamp-Marinade . . . . .	12
Honig-Senf-Marinade . . . . .	12
Kräuter-Chili-Marinade . . . . .	12
Gurken Raita . . . . .	13
Tamarinden-Minz-Chutney . . . . .	13
Ajvar-Dip . . . . .	13
Möhrengrün-Pesto . . . . .	13
Salsa verde . . . . .	14
Granatapfel-Cranberry-Punsch mit Rum . . . . .	14

Heißer Hugo . . . . .	14
Glühbier . . . . .	15
Christmas Margarita . . . . .	15
Teriyaki-Soße . . . . .	15
Mango-Maracuja-Spritz . . . . .	16
Spritziger Feigen-Minz-Prosecco . . . . .	16
Sangria . . . . .	16
Salsa Verde . . . . .	17
Pariser Butter . . . . .	17
Sliwowitz-Cocktail, Pita mit Füllung, Hackfleisch-Ajvar . . . . .	18
Spritz mit Zitronensorbet, viererlei von der Zucchini . . . . .	19
L'elisir d'amore und dreierlei Tatar . . . . .	21
Bacon-Brötchen . . . . .	22
Tomaten-Ketchup . . . . .	22
Birnen-Punsch . . . . .	22
Apfel-Orangen-Glühwein . . . . .	23
Heiße Nougat-Milch mit Haselnuss-Topping . . . . .	23
Bourbon-Butterbeer . . . . .	23
Weißer Glühwein . . . . .	24
Schoko-Rosmarin-Küchlein mit Glühwein-Schaum . . . . .	24
Apfel-Glühwein . . . . .	25
Apfel-Küchle im Bierteig . . . . .	25
Heiße Orange mit Ingwer . . . . .	26
Praline im Schnee und Sternenstaub . . . . .	26
Holunderpunsch mit Gin . . . . .	26
Herzhaftes Handbrot . . . . .	27
Churros mit Schoko-Soße . . . . .	27
Tom-and-Jerry-Eggnog . . . . .	28
Apfel-Glühwein . . . . .	28
Weißer Ingwer-Glühwein . . . . .	29
Glüh-Bier . . . . .	29
Brötchen . . . . .	29

Dreierlei vom Spargel . . . . .	30
Feldsalat-Lassi . . . . .	31
Orangen-Kaffee mit Sahne-Haube . . . . .	31
Vitaminboost . . . . .	31
Grüner Mango-Spinat-Smoothie . . . . .	31
Fränkischer Bierlikör . . . . .	32
Weißer Glühwein . . . . .	32
Zweierlei herz hafte Ofen-Küchlein . . . . .	33
Glühzauber . . . . .	33
Börek mit Spinat-Feta-Füllung . . . . .	34
Crêpe mit Spekulatius-Eierlikör-Creme . . . . .	34
Rüdesheimer Kaffee . . . . .	35
Blätterteig-Törtchen mit Creme Patissière und Früchten . . . . .	35
Gewürzte Milch mit Schokolade . . . . .	35
Sardellen-Rolle . . . . .	36
Apfel-Pfannkuchen . . . . .	36
Heiße Schokolade mit Sahne-Haube . . . . .	36
Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel . . . . .	37
Apfel-Glühwein . . . . .	37
In Glühwein-Zucker gewälzte Krapfen . . . . .	38
Granatapfel-Punsch . . . . .	38
Heiße Schokolade mit Vanille-Sahne . . . . .	39
Mandarinen-Kokos-Tee . . . . .	39
Feuerzangenbowle . . . . .	39
Kartoffel-Süppchen mit Brotchip, Zimt-Glühwein, Crêpes . . . . .	40
Tomaten-Pasta mit Schwertfisch, Parampampoli, Maronen . . . . .	41
Strudelteig-Päckchen, Spezialpunsch, Nuss-Kugeln mit Rum . . . . .	42
Pilz-Pfanne, Knoblauch-Soße, '1001 Nacht'-Grog, Schmarrn . . . . .	43
Heißer Hugo . . . . .	44
Café Lucerne . . . . .	44
Eierlikör-Punsch . . . . .	44
Flammkuchen . . . . .	45

Pesto . . . . .	45
Bärlauch-Pesto . . . . .	46
Marokkanisches Omelett . . . . .	46
Café-de-Paris-Butter . . . . .	47
Ziegen-Lachse mit Chicorée und Kartoffel-Gratin . . . . .	48
Dreierlei gefüllte Crêpes . . . . .	49
Gefüllte Ananas . . . . .	50
Blunzen-Schnitzel, Apfel-Scheiben, Thymian-Soße . . . . .	51
Lasagne der Affären . . . . .	52
Zitronen-Lavendel-Krokant . . . . .	52
Florentiner . . . . .	53
Mamas Haselnuss-Kranz . . . . .	53
Husaren-Krapferln . . . . .	54
Zimtsterne . . . . .	54
Antipasti-Teller . . . . .	55
<b>Index</b>	<b>56</b>

# Amaretti, Mascarpone-Amaretto-Creme, Mandeln

## Für zwei Personen

### Für die Amaretti:

350 g gemahlene Mandeln	3 Eier	2 ml Bittermandel-Extrakt
250 g Zucker	2 TL Vanillezucker	Puderrucker, Salz

### Für die Creme:

250 g Mascarpone	4 Eier	125 g Amarettini
50 g Mandelblättchen	4 EL Amaretto	60 g Zucker

### Für die gebrannten Mandeln:

100 g ungeschälte Mandeln	200 g Zucker	1 TL Vanillezucker
---------------------------	--------------	--------------------

### Für die Amaretti:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. In einer großen Schüssel die Mandeln mit dem Zucker, Vanillezucker und Salz gut vermengen. Eier trennen. Eiweiß mit dem Schneebesen kurz schaumig, aber nicht steif schlagen. Bittermandel-Extrakt kurz unterschlagen. Mandel-Zucker-Mischung hinzufügen und alles gründlich vermengen, bis ein gleichmäßiger, leicht klebriger Teig entsteht. Puderrucker in einen tiefen Teller geben. Aus dem Teig nun walnussgroße Kugeln (ca. 2 cm Durchmesser) formen und diese jeweils im Puderrucker wälzen, bis diese dick überzogen sind. Mit Abstand auf das Blech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten backen.

### Für die Creme:

Amarettini fein zerkrümeln, in eine Schüssel geben, mit dem Amaretto beträufeln und kurz durchziehen lassen. Eier trennen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Mascarpone und Amarettinikrümel mit der Eigelbmischung sorgfältig vermengen.

Die Eiweiße in einer neuen Schüssel sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Die Creme in Gläser oder Dessertschalen verteilen und kaltstellen. Vor dem Servieren mit Mandelblättchen dekorieren.

### Für die gebrannten Mandeln:

500 ml Wasser mit Vanillezucker und Zucker in einer Pfanne aufkochen lassen. Die ungeschälten Mandeln hinzugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen bis der Zucker trocken wird. Weiterköcheln, bis der Zucker wieder zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht.

Mandeln sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und abkühlen lassen.

Christina Nater am 20. November 2024



## Gyoza-Teig selbst gemacht

### Für 40 wrappers

240 g Mehl            150 ml Wasser    0.5 TL Salz  
Maisstärke

Das kochende Wasser salzen, leicht abkühlen lassen, mit dem Mehl Mehl in die Küchenmaschine geben den Teig kneten lassen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist (10 min.).

Den Teig in 2 Rollen teilen, diese in Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank abkühlen lassen.

Den Arbeitsplatz mit Maisstärke bemehlen, den Teig auf 2 mm ausrollen und 8 cm große Kreise ausstechen. Bevor sie gestapelt werden, jeden Wrapper nochmals mit Maisstärke bestreuen.

Die Teigreste zusammenkneten, auswallen, und ausstechen bis kein Teig mehr übrig ist.

Die Gyoza-Wrappers in Plastikfolie eingepackt bis zu einem Tag im Kühlschrank aufbewahren.

Aline Cueni am 17. September 2024

## Wan-Tan-Teig selbst gemacht

### Für 40 Wan-Tan-Blätter

240 g Weismehl            150 ml Wasser     $\frac{1}{2}$  TL Salz  
Maisstärke

Wasser aufkochen und 5 Minuten abkühlen lassen.

Mehl und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine mischen. In der Mitte eine Mulde bilden und das heisse Wasser hineingießen, 5 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig auf eine saubere Arbeitsfläche legen und von Hand nochmals durchkneten. In zwei Kugeln teilen, diese einzeln in Frischhaltefolie packen und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Die Kugeln auf eine mit Maisstärke bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz länglich ausrollen. Der Teig sollte so dünn wie der grösste Walzenabstand der Pasta Maschine sein.

Pasta-Roller auf einer sauberen Arbeitsfläche aufstellen. Pasta-Roller, Arbeitsfläche, sowie Hände mit Maisstärke bestäuben. Den Teig zweimal mit dem grössten Walzenabstand durch den Pasta-Roller laufen lassen. Den Walzenabstand um eine Größe verringern und den Teig zweimal durchlaufen lassen. Das Ganze wiederholen bis der Teig dünn ist ( 2 mm).

Teig mit einem Pizza-Schneider in Quadrate (7,5-9 cm) schneiden.

Teigreste zusammenkneten, dünn ausrollen und schneiden.

Aline Cueni am 17. September 2024

# Grillmarinaden

## **Für 500 g Geflügel:**

4 EL neutrales Öl	1 Limette, Saft	1 gehackte Chili
2 gehackten Knoblauchzehen	1 EL Honig	

## **Für Schweinefleisch:**

1/2 Bund Majoran	300 ml Altbier	2 EL Honig
1 EL Senf		

## **Für Rindfleisch:**

1 Schalotte	2 Stiele Thymian	6 EL Olivenöl
Spritzer Worcestersoße	1/2 TL brauner Zucker	

## **Für Fisch und Meeresfrüchte:**

1 Ingwer-Stück (1 cm)	1 TL Fenchelsamen	1 Limette, Saft
3 EL neutrales Öl	1 TL Honig	

## **Für Gemüse:**

2 Knoblauchzehen	4 EL Honig	4 EL Senf
2 EL Balsamico-Essig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

## **Für Tofu, Seitan, u.a.:**

50 g Tomatenmark	25 ml süße Sojasoße	15 ml Sojasoße
25 ml neutrales Öl		

## **Asiastyle:**

1 kleiner Apfel	1 Stange Zitronengras	1 Limette
1/2 Bund Koriander	4 EL Sojasoße	2 EL Austernsoße
2 EL Balsamicocreme	75 ml Öl	

## **Curry Hawaii:**

1 Baby-Ananas	1 Zitrone	1 TL gelbes Currypulver
---------------	-----------	-------------------------

## **Spicy Jalapeños:**

5 Stiele Minze	5 Stiele Petersilie	1 Stück Ingwer (2 cm)
1 frische Jalapeño	1 Limette	75 g eingel. Jalapeños
1 TL brauner Zucker	125 ml Öl	

## **Für Geflügel:**

Alle Zutaten miteinander vermischen. Etwas Limettenschale abreiben und dazugeben. Geflügelteile trocken tupfen und mehrere Stunden zugedeckt in der Marinade ziehen lassen.

## **Für Schweinefleisch:**

Majoran waschen, Blättchen abzupfen und hacken. Mit Altbier, Honig und Senf verrühren. Schweinefleisch trocken tupfen und mindestens 40 Minuten in der Marinade einlegen, damit es schön aromatisch und zart wird.

## **Für Rindfleisch:**

Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian waschen und die Blättchen grob hacken. Olivenöl, Worcestersoße, Schalotte und Zucker mit Thymian vermengen und das Rindfleisch mindestens 1 Stunde darin ziehen lassen.

## **Für Fisch und Meeresfrüchte:**

Ingwer schälen und klein schneiden. Fenchelsamen leicht in einer Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Limette auspressen und mit Öl, Honig, Fenchelsamen und Ingwer vermischen. Fischfilets oder Meeresfrüchte ca. 1 Stunde in der Grillmarinade im Kühlschrank ziehen lassen. Alternativ ganzen Fisch mit Marinade einpinseln und auf den Grill legen.

## **Für Gemüse:**

Knoblauch schälen und klein hacken. Alle Zutaten zu einer Grillmarinade verrühren und mit



# Kaiserschmarrn mit Dreierlei von Erdbeere, Mandelgitter

**Für zwei Personen**

**Für den Kaiserschmarrn:**

125 g Mehl	4 Eier	125 ml Milch
50 g Zucker	1 Pck. Vanillezucker	Puderzucker
Butterschmalz		

**Für das Mandelgitter:**

20 g Mandelblätter	1-2 EL Zucker
--------------------	---------------

**Für die Erdbeer-Minz-Sauce:**

300 g frische Erdbeeren	4 Blätter Minze	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft
1-2 EL Zucker		

**Für die Erdbeer-Kokos-Sahne:**

100 ml Sahne	1 Schuss Kokoslikör
--------------	---------------------

**Für die warmen Beeren:**

12 Erdbeeren	6 Brombeeren	1 EL Zucker
1 Schuss Vodka		

**Für den Kaiserschmarrn:**

Alle Eier trennen und das Eiweiß aufbewahren. Drei Eigelbe mit Mehl, Zucker und Milch verrühren und kurz ruhen lassen. Das letzte Eigelb anderweitig verwenden.

Eiweiß der 4 Eier schlagen und anschließend vorsichtig unter die Teigmasse heben.

Eine große flache Pfanne erhitzen und 1 EL Butterschmalz hineingeben.

Dabei aufpassen, dass das Butterschmalz nicht verbrennt.

Teig in die Pfanne geben und 5-6 Minuten backen, anschließend den Teig teilen und von der anderen Seite backen. Gegebenenfalls nochmals etwas Butterschmalz dazugeben, so dass er goldbraun wird. Den Schmarrn zerrupfen, danach Vanillezucker über den Kaiserschmarrn geben, schwenken und karamellisieren. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

**Für das Mandelgitter:**

In einer Pfanne Zucker schmelzen, anschließend Mandelblätter hinzugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren.

Abschließend die karamellisierten Mandeln auf ein Backpapier geben und abkühlen lassen, so dass sie am Ende gitterförmig aussehen.

**Für die Erdbeer-Minz-Sauce:**

Erdbeeren waschen, trockentupfen, Grün entfernen und vierteln. Minze vierteln, Saft der halben Zitrone auspressen und auffangen.

Erdbeeren, Minze, Zitronensaft und Zucker in einen Becher zusammengeben und pürieren. Bis zum Anrichten kühlstellen und für die Kokos-Sahne etwas von der Sauce bereitlegen.

**Für die Erdbeer-Kokos-Sahne:**

Sahne steifschlagen, anschließend 2 EL der zubereiteten Erdbeer-Minz-Sauce hinzugeben und mit einem Schuss Kokoslikör abschmecken.

**Für die warmen Beeren:**

Beeren in einer Pfanne erhitzen und Zucker darüber streuen. Mit Vodka ablöschen und warm auf den Kaiserschmarrn geben.

Lilly Rosentreter am 17. Juli 2023

## Gyrosgewürz

### Für 54 Gramm:

5 g grob gemahl. Koriander	5 g frisch gemahl. Pfeffer	3,5 g gebelter Thymian
2 g grobe, getrock. Chiliflocken	5 g gemahl. Kreuzkümmel	2,5 g getrock. Majoran
5 g getrock. Oregano	10 g Paprikapulver edelsüß	1 g gemahl. Zimt
15 g Salz		

Alle Zutaten vermengen und fertig ist das Gyrosgewürz.

### Anwendungsbeispiel:

Das Gyrosgewürz mit etwas Öl und fein geschnittenen Knoblauch vermengen, geschnittene Zwiebeln und klein geschnittenes Schnitzfleisch oder Filet dazu geben, alles untermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Danach in einer Pfanne braten.

Heike Straub am 08. Januar 2023

## Marinade mit Kräutern für Gemüse

1 Knoblauchzehe	2 EL Weinessig	6 EL Olivenöl
Pfeffer	2-4 EL Kräuter der Provence	

Gut püriert und miteinander vermischt, sollte man das Gemüse mit der Marinade großzügig bestreichen und ein bis zwei Stunden ziehen lassen.

Diese Marinade würzt Paprika, Auberginen, Fenchel, Zucchini und Pilze.

Claudia Rappold am 01. August 2022

## Marinade mexikanisch für Fleisch

6 EL Tomatenketchup	1 rote Chilischote	1/2 TL Pfeffer
1 TL mildes Paprikapulver	1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL Koriander
3 EL Zitronensaft.		

Der Tomatenketchup wird mit einer geputzten und sehr fein geschnittenen roten Chilischote vermischt. Nun die weiteren Zutaten nach und nach hinzufügen.

Diese Marinade ist für Schweinebauch, Fleischspieße, Hähnchenflügel, Putenbrust und Spareribs zu empfehlen.

Claudia Rappold am 01. August 2022

## Marinade asiatisch für Fleisch und Fisch

2 EL Honig	1 kl. Stck. Ingwerwurzel	4 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft	6 EL Soja-Sauce	1 EL Currypulver.

Honig mit der gehackten Ingwerwurzel vermischen; danach die anderen Zutaten untermischen. Diese Marinade eignet sich zu Hähnchen, Rind- und Schweinefleisch, aber auch zu Fisch.

Claudia Rappold am 01. August 2022

## Marinade mit Kräutern für Fisch, Lamm, Gemüse

1/2 Bd. Petersilie	1/2 Bd. Estragon	1/2 Bd. Kerbel
1/2 Bd. Basilikum	1/2 Bd. Kresse	1/2 Bd. Rosmarin
1/2 Bd. Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	grober Pfeffer
Zitronensaft	6 EL Olivenöl	

Die Zutaten waschen und ganz fein hacken. Eine abgezogene Knoblauchzehe ebenfalls fein hacken und mit den Kräutern mischen. Zum Schluss groben Pfeffer, Zitronensaft und 6 EL Olivenöl untermischen.

Diese Marinade schmeckt zu Rotbarsch, Zucchini, Kartoffeln und Lamm.

Claudia Rappold am 01. August 2022

## Marinaden mit Rum für Fisch, Fleisch, Gemüse

### Knoblauch-Rum-Marinade 1:

1 Knoblauchknolle	150 ml weißen Rum	150 ml Balsamico
150 ml Pflanzenöl	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

### Knoblauch-Rum-Marinade 2:

4 Knoblauchzehen	50 ml Orangensaft	200 ml braunen Rum
50 ml Pflanzenöl	1 Zitrone	1 TL Honig
1 Bd. frischen Koriander	Salz	Pfeffer

### Knoblauch-Rum-Marinade 3:

150 ml braunen Rum	100 ml natives Olivenöl	100 ml Balsamico
5 Knoblauchzehen	Tabasco	Salz, Pfeffer

### Knoblauch-Rum-Marinade 4:

150 ml weißen Rum	100 ml kaltgepr. Sonnenblumenöl	100 ml Weißweinessig
4 Knoblauchzehen	1 EL eingel. grüne Pfefferkörner	1 TL Zucker und Salz

Die folgenden Marinaden sind jeweils für 500g Fisch, Fleisch oder auch Gemüse bemessen und sollten ein bis zwei Stunden vor dem Grillen auf das Grillgut aufgetragen werden.

### Knoblauch-Rum-Marinade 1:

Rum, Balsamico, Öl und Zucker werden miteinander vermischt. Die einzelnen Knoblauchzehen schält man und drückt sie durch die Knoblauchpresse in die Marinade. Mit Salz und Pfeffer wird gewürzt.

Nun kann man das Grillgut über Nacht einlegen; man sollte es öfters wenden. Dieses Rezept kann man noch variieren, indem man frische Kräuter dazugibt.

### Knoblauch-Rum-Marinade 2:

Die Zitrone wird ausgepresst, man braucht 1 EL. Orangensaft, Rum, Öl, Zitronensaft und Honig werden miteinander verrührt.

Die Knoblauchzehen werden geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Das halbe Bund Koriander wird gewaschen und trocken geschüttelt; dann zupft man die Blätter vom Stiel, schneidet sie sehr fein und gibt sie zu der Marinade.

Nun würzt man mit Salz und Pfeffer und legt das Grillfleisch ein. Dieses muss im Kühlschrank ziehen und sollte regelmäßig gewendet werden.

### Knoblauch-Rum-Marinade 3:

Rum, Öl und Balsamico werden miteinander verrührt. Die Knoblauchzehen werden geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Nun würzt man nach Geschmack mit Tabasco, Salz und Pfeffer.

Jetzt kann das Grillgut eingelegt werden. Das Fleisch soll über Nacht im Kühlschrank ziehen und ab und zu gewendet werden.

### Knoblauch-Rum-Marinade 4:

Rum, Öl, Essig, Zucker und Pfefferkörner werden miteinander verrührt. Die Knoblauchzehen werden geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Nun würzt man mit Salz und legt das Grillfleisch ein.

Claudia Rappold am 01. August 2022

# Marinaden mit Bier für Fleisch

## **Biermarinade 1:**

200 ml Bier (Pils)	100 ml Sonnenblumenöl	1 Zitrone
3 Knoblauchzehen	1 kl. Zwiebel	2 EL mittelscharfen Senf
1 TL Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

## **Biermarinade 2:**

200 ml Bier (Pils)	100 ml natives Olivenöl	1 EL scharfen Senf
1 Bd Petersilie	1 TL Honig	Salz, Pfeffer

## **Biermarinade 3:**

200 ml Bier (Pils)	100 ml natives Olivenöl	100 ml Balsamico
2 TL Kräuter der Provence	Salz, Pfeffer	

## **Biermarinade 4:**

200 ml dunkles Bier	100 ml natives Olivenöl	100 ml Balsamico
2 Knoblauchzehen	1 Bd frische Minzblätter	Salz, Pfeffer

## **Biermarinade 1:**

Die Zitrone wird ausgepresst, man benötigt 2 EL Saft. Bier, Öl, Zitronensaft und Senf werden miteinander verrührt. Die Knoblauchzehen werden geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Die Zwiebel schält man und hackt sie sehr fein, danach gibt man sie zu der Marinade.

Nun kommen die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazu. Jetzt wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nun kann das Grillfleisch eingelegt werden und es sollte lange genug, am besten über Nacht, im Kühlschrank ziehen.

Wenn das Fleisch nicht gleichmäßig mit der Marinade bedeckt ist, sollte man das Fleisch öfters wenden.

## **Biermarinade 2:**

Bier, Öl, Senf und Honig werden miteinander verrührt. Den halben Bund Petersilie wäscht man und schüttelt ihn trocken, dann wird die Petersilie klein gehackt und zu der Marinade gegeben. Jetzt würzt man mit Salz und Pfeffer. Wenn das Grillfleisch eingelegt ist, sollte es mehrere Stunden im Kühlschrank ziehen.

## **Biermarinade 3:**

Alle Zutaten werden miteinander verrührt und mit Salz und Pfeffer wird gewürzt. Nachdem das Fleisch eingelegt wurde, muss es mindestens 8 Stunden im Kühlschrank ziehen. Das Fleisch sollte gleichmäßig von der Marinade bedeckt sein.

## **Biermarinade 4:**

Bier, Öl und Essig werden miteinander verrührt. Der Knoblauch wird geschält und durch die Knoblauchpresse in die Marinade gedrückt. Ein Teil des Bundes Minzblätter wird gewaschen und trocken geschüttelt, dann klein geschnitten.

Man braucht etwa 2 EL davon und gibt sie zu der Marinade. Anschließend wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Das eingelegte Fleisch muss ausreichend ziehen.

Claudia Rappold am 01. August 2022

## Marinaden mit Senf für Fleisch

### Honig-Senf-Marinade:

3 EL Weißweinessig	200 ml Sonnenblumenöl	2 TL Honig
2 EL mittelscharfen Senf	Salz	Pfeffer

### Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 1:

200 ml kalt gepr. Olivenöl	4 EL Balsamico	3 EL scharfen Senf
3 Knoblauchzehen	1 kl. Bd. Basilikum	Salz, Pfeffer

### Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 2:

1 Becher Naturjoghurt	1 Zitrone	1 TL Honig
2 EL milden Senf	1 EL Minzeblätter	Salz, Pfeffer

### Rotwein-Senf-Marinade 1:

200 ml trockenen Rotwein	150 ml natives Olivenöl	3 EL mittelscharfen Senf
1 TL Honig	Salz, Pfeffer	

### Rotwein-Senf-Marinade 2:

200 ml Sesamöl	3 EL Weißweinessig	3 EL süßen Senf
1 TL Grillgewürz	Salz, Pfeffer	

### Honig-Senf-Marinade:

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt; dann legt man das Grillgut ein und lässt das Ganze am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen. Das Fleisch sollte man ab und zu in der Marinade wenden.

### Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 1:

Öl, Essig und Senf werden verrührt. Die Knoblauchzehen schält man und presst sie durch die Knoblauchpresse in die Marinade. Das Basilikum wird gewaschen und trocken geschüttelt. Dann zupft man die Blätter vom Stiel, schneidet sie klein und gibt sie zu der Marinade. Danach salzt man und pfeffert ordentlich; jetzt wird das Grillgut eingelegt.

### Knoblauch-Kräuter-Senf-Marinade 2:

Die halbe Zitrone wird ausgepresst, Saft, Joghurt, Honig und Senf verrührt man. Die Minzeblätter werden gewaschen und trocken geschüttelt; dann schneidet man sie sehr fein ab und gibt sie in die Marinade; schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.

### Rotwein-Senf-Marinade 1:

Alle Zutaten werden miteinander verrührt und dann mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

### Rotwein-Senf-Marinade 2:

Alle Zutaten miteinander verrühren; dann salzen und pfeffern.

Claudia Rappold am 01. August 2022

## Cola-Kräuter-Marinade

1 Bund Zitronenthymian	1 Dose Cola (330 ml)	3,5 EL Zitronensaft
5 EL Öl	Salz, Pfeffer	

Der Zitronenthymian sollte abgespült und die Blättchen von den Stängeln gelöst werden. Diese dann mit Zitronensaft, Öl und Cola verrühren. Das Ganze dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Grillmarinade passt perfekt zu dunklem Fleisch wie Rind, Lamm und sogar Wild.

Tobias Böcher am 15. März 2022

## Bier-Senf-Marinade

6 EL mittelscharfen Senf    2 Zwiebeln    500 ml Bier  
2 Lorbeerblätter            Pfefferkörner

Schneide die Zwiebeln in Ringe und vermenge sie gut mit allen anderen Zutaten. Fertig. Diese Marinade passt besonders gut zu Schweinemedallions, Karree oder Hühnerfilet.

Tobias Böcher am 15. März 2022

## Boonekamp-Marinade

2 Pack Boonekamp    1 Zwiebel    2 Knoblauchzehen  
100 ml Olivenöl    Salz und Pfeffer    1 Bund Petersilie  
1 Pack ital. Kräuter

Die Zwiebel klein würfeln, den Knoblauch pressen und mit dem Öl in einer Schüssel verrühren. Boonekamp mit den italienischen Kräutern und der gehackten Petersilie hinzufügen und gut umrühren. Das Ganze jetzt noch mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Grillmarinade eignet sich sehr gut für Minuten- oder Nackensteaks.

Auch hier das Fleisch mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Tobias Böcher am 15. März 2022

## Honig-Senf-Marinade

8 EL scharfer Senf            4 EL Honig            2 TL Curry  
1 TL Salz                    1 Knoblauchzwhw    1 Zwiebel  
4 EL hellen Balsamico-Essig    3 EL Olivenöl        4 Rosmarin-Zweige  
Zitronen-Abrieb

Zwiebel fein würfeln und Knoblauch pressen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. Die Grillmarinade eignet sich hervorragend für kleine Schweine-Schnitzel oder auch Geflügel. Das Fleisch sollte mindestens zwei Stunden ziehen.

Tobias Böcher am 15. März 2022

## Kräuter-Chili-Marinade

frische Gartenkräuter    3 Knoblauchzehen    1 Chili  
1 Zwiebel                    5 EL Sojasoße        3 EL Öl

Gib die Zutaten in eine Schüssel, püriere sie, fertig. Viel einfacher geht es wirklich nicht. Diese Marinade eignet sich hervorragend für T- Bone- oder Rump-Steaks. Lass das Fleisch in der Soße im Kühlschrank für mindestens zwei Stunden ziehen.

Tobias Böcher am 15. März 2022

## Gurken Raita

1 mittelgroße Gurke                      1 TL Salz                                      400 g Joghurt (3,5%)  
1/2 Bund frischer Koriander    1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel    1 TL Raita Masala  
1-2 EL Zitronensaft

Die Gurke waschen und ungeschält raspeln. Mit Salz bestreuen und 5 Minuten ziehen lassen. In einem feinmaschigen Sieb abtropfen lassen und überschüssige Flüssigkeit mit den Händen ausdrücken.

Gurkenraspel, Joghurt und Gewürze gut mischen und im Kühlschrank kaltstellen.

Neena Hartmann am 11. März 2022

## Tamarinden-Minz-Chutney

1 Bund frische Minze    2 EL Tamarindenpaste    1 EL Kala Namak (Schwarzsalz)  
1 El Rapsöl                      1 Knoblauchzehe                      2 rote Chilis  
Salz

Alle Zutaten im Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken. Fertig.

Neena Hartmann am 11. März 2022

## Ajvar-Dip

### Für zwei Personen

70 g griech. Naturjoghurt    70 g Kräuter-Frischkäse    1 Knoblauchzehe  
160 g mildes Ajvar                      Petersilie                                      Chiliflocken  
Salz                                      Pfeffer

Knoblauch abziehen und auspressen. Joghurt mit Knoblauch, Ajvar und Kräuter-Frischkäse mischen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie garnieren.

Nenad Skaricic am 05. Januar 2022

## Möhrengrün-Pesto

### Für zwei Personen

90 g Möhrengrün                      1 Knoblauchzehe    75 g Pinienkerne  
1 EL Apfelessig                      ½ TL Kurkuma                      2 TL getrockneter Oregano  
2 TL getrocknetes Basilikum    80 ml Olivenöl                      Salz, Pfeffer

Möhrengrün waschen und die Stiele entfernen. Knoblauch abziehen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. In einem hohen Gefäß Möhrengrün, Knoblauch, Pinienkerne, Kurkuma, Oregano, Basilikum und Olivenöl zu einem feinen Pesto mixen. Mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Stefanie Oelker am 13. Januar 2021

## Salsa verde

### Für zwei Personen

2 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Glas Kapern	100 ml Olivenöl
1 EL Balsamico	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Salz		

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft auffangen. Petersilie und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Sardellen, Knoblauch, Zwiebel, Zitronensaft, Kapern, Olivenöl, Balsamico, Petersilie, Koriander und Salz in einem Multi-Zerkleinerer zu einer gleichmäßigen Masse pürieren.

Henrik Bathke am 24. August 2020

## Granatapfel-Cranberry-Punsch mit Rum

### Für zwei Personen

600 ml Cranberrysaft	400 ml Granatapfelsaft	100 ml Apfelsaft
100 ml Rum, 40%	$\frac{1}{2}$ Granatapfel	1 Vanilleschote
1 Orange	1 Zimtstange	

Alle Säfte mischen und erwärmen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark der halben Schote einrühren. Saft und Schale der Orange sowie die Zimtstange hinzugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Hitze reduzieren und mit Rum abschmecken. Heißen Punsch mit Granatapfelkernen, Orangenabrieb und einer Zimtstange in einem Glas mit Henkel servieren. Dreierlei vom Weihnachtsmarkt anrichten und servieren.

Sarah Bokop am 05. Dezember 2019

## Heißer Hugo

### Für zwei Personen

200 ml Weißwein	1 Limette	1 EL Hulonderblütensirup
1 Zweig Minze	2 EL brauner Zucker	

Den Weißwein leicht erhitzen, dabei aber nicht kochen lassen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Holunderblütensirup und Limettensaft zum Weißwein geben und den Punsch erneut erhitzen.

Minze abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter abzupfen. Gläser mit Limette anfeuchten und braunen Zucker an den Gläserand verteilen.

Hugo in die Gläser füllen und mit Minze garnieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Dorina Vornicescu am 28. November 2019

## Glühbier

### Für zwei Personen

1 Orange	1 L Schwarzbier	100 ml Sauerkirschsafft
30 g brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Gewürznelken
1 Sternanis		

Den braunen Zucker in einem Topf karamellisieren. Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Schwarzbier dazu geben und zusammen mit Zimtstange, Sternanis, und den Nelken erhitzen, jedoch nicht kochen. Sauerkirschsafft dazu geben und nochmals heiß machen. In einem kleinen Ton-Krug servieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Florian Becker am 28. November 2019

## Christmas Margarita

### Für zwei Personen

3 Limetten	TK Cranberries	2 Zweige Rosmarin
60 ml Curaçao-Likör	45 ml Tequila	60 ml Apfelschorle
30 ml Zuckersirup	1 Msp. Zimt	Salz

Den Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 2 Limetten halbieren, auspressen und 60 ml Saft auffangen. Likör, Tequila, Apfelschorle, Zimt, Limettensaft und Zuckersirup mit einem Rosmarin-Zweig im Shaker schütteln. Glas mit Limette anfeuchten und mit Salzrand verzieren. Dritte Limette waschen, trockentupfen und in Spalten schneiden. Getränk auf Eiswürfel kippen. Mit dem anderen Rosmarin-Zweig, den Cranberries und Limetten-Spalten garnieren.

Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 28. November 2019

## Teriyaki-Soße

### Für zwei Personen

1 Ananas	100 ml süße Sojasauce	100 ml Sojasauce
100 ml Sataysauce	100 ml vegetar. Fischsauce	100 ml geröstetes Sesamöl
$\frac{1}{2}$ Knolle Ingwer	1 Bund Koriander	

Ananas schälen, in feine Würfel schneiden und kurz in Öl braten. Ingwer schälen und fein reiben. Vom Bund einen Koriander-Zweig für die Garnitur zur Seite legen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Koriander mit Ananas-Würfelchen, Sojasauce, Sataysauce, Fischsauce, restliches Sesamöl und der süßen Sojasauce in einen Topf geben, aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Alles pürieren und durch ein feines Sieb geben. Sauce mit dem übrigen Koriander-Zweig garnieren und die Sauce in einer Extra Schüssel servieren.

Thorsten Kahse am 16. Oktober 2019

## Mango-Maracuja-Spritz

**Für zwei Personen**

**Für den Sirup:**

100 ml Passionsfruchtsaft                      1 Limette, 1 TL Saft    100 g Zucker

**Für den Mango-Maracuja-Spritz:**

300 ml Prosecco                                  12 Eiswürfel                      50 ml franz. Wein-Aperitif  
 $\frac{1}{2}$  kleine Mango                                  1 Zweig Minze

**Für den Sirup:**

Passionsfrucht- und Limettensaft mit Zucker und 100 ml Wasser bei niedriger Temperatur aufkochen lassen, bis die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz hat.

Den Sirup im Eisfach abkühlen lassen.

**Für den Mango-Maracuja-Spritz:**

Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Minze waschen, trockentupfen und die Blätter zupfen.

Sirup, Minze, Mangowürfel und Eiswürfel in Gläser verteilen, mit Wein- Aperitif und Prosecco auffüllen und servieren.

Doreen Hoppe am 11. April 2019

## Spritziger Feigen-Minz-Prosecco

**Für zwei Personen**

**Für den Prosecco:**

3 Feigen    250 g Zucker                      300 ml eiskalter Prosecco  
1 Bund Minze                                      200 g Eiswürfel

**Für den Prosecco:**

Minze waschen und trockenschleudern. 6 Stiele beiseitelegen. Von den übrigen Stielen die Blätter abzupfen. Feigen waschen, trockenreiben und in je acht Spalten schneiden. 250 ml Wasser mit Zucker aufko

chen und 5 Minuten bei niedriger Hitze zu Sirup kochen. Minzblätter und Feigen zugeben, von der Kochstelle ziehen und in einen Cocktailshaker mit Eis geben. Kurz durchschütteln, um den Sirup abzukühlen und durch das Sieb abgießen.

Je ca. zwei Feigenpalten mit 2 TL Sirup in ein Stielglas geben, mit kaltem Prosecco auffüllen und mit den restlichen Minzstielen servieren.

Alex Schöpe am 11. April 2019

## Sangria

**Für 4 Gläser:**

600 ml Rotwein                                      100 ml Cointreau                      50 ml Gin  
6 Stk. Orangen (ausgepresst)                      2 Stk. Limetten                      2 Stk. Orangen  
2 Stk. Zimtstangen                                      4 EL Kristallzucker                      Eiswürfel

Rotwein, Cointreau und Gin in einen Krug füllen.

Orangensaft zugeben. Limetten und Orangen in Scheiben schneiden.

Alle Zutaten im Krug vermischen. Sangria für mind. 30 Minuten kalt stellen.

Charlotte Cerny am 07. Juli 2018

## Salsa Verde

### Für zwei Personen

1 Bund Minze	1 Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone (Saft)	2 Sardellenfilets	2 TL Kapern
1 TL Dijonsenf	1 EL Weißweinessig	4 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	Pfeffer

Die Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Knoblauch abziehen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Minze, Petersilie, Knoblauch, Zitrone, Sardellen, Kapern, Dijonsenf, Weißweinessig, Zucker, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Bei Bedarf mit 2 EL Wasser zu einer cremigen Konsistenz mixen.

Horst Ballé am 14. Juni 2018

## Pariser Butter

### Für zwei Personen

100 g Butter, weich	2 Sardellenfilets	$\frac{1}{2}$ TL Cognac
1 TL Worcestershire-Sauce	1 TL Senf	1 Zitrone
1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Estragon	3 Halme Schnittlauch
1 TL scharfes Currypulver	Salz	Pfeffer

Die Sardellenfilets fein hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Petersilie, Estragon und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter mit den gehackten Zutaten, 1 EL Zitronensaft,  $\frac{1}{2}$  TL Cognac, 1 TL Worcestershire-Sauce und 1 TL Senf in einer Schüssel glatt rühren. Mit Currypulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Butter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 16mm Ø) geben, Rosetten auf ein Backpapier spritzen, im Tiefkühler ca. 20-30 Minuten fest werden lassen. Die Butterrosetten kurz vor dem Servieren herausnehmen.

Brygida Kirchmayer am 28. Mai 2018



# Spritz mit Zitronensorbet, viererlei von der Zucchini

## Für zwei Personen

### Für den Cocktail:

300 ml weiße Zitronenlimonade 2 Zitrone 150 g Zucker  
1 Ei, Eiweiß 1 Zweig Minze

### Für den Spritz:

300 ml Prosecco 75 ml Rhabarberlikör

### Für die Zucchini-Bällchen:

1 Zucchini 2 EL Mehl  $\frac{1}{2}$  Zwiebel  
1 Zweig Minze 80 g Schafskäse 1 Ei  
3 EL Semmelbrösel Salz Pfeffer

### Für die Zucchini-Canelloni:

1 Zucchini 4 Scheiben Parmaschinken 100 g Büffelmozzarella  
2 Eier 100 g Mehl 40 g Parmesan  
5 EL Olivenöl Salz Pfeffer

### Für die Zucchini-Taler:

1 Zucchini 4 Scheiben Bacon 2 EL Olivenöl  
1 Knoblauchzehe

### Für die Zucchini-Röllchen:

1 Zucchini  $\frac{1}{2}$  Zitrone 50 g Schafskäse  
1 Bund Basilikum 30 g Kürbiskerne 20 g Parmesan  
10 EL Olivenöl Salz Pfeffer

### Für den Cocktail:

Die Zitronenlimonade mit Zucker aufkochen. Zitronen auspressen und die Schale in der Zuckerlösung mitkochen. Zitronensaft in die Zuckerlösung geben und erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Mit einem Minzblatt dekorieren.

### Für den Spritz:

Von dem Sorbet eine Kugel ausstechen und in einem Glas mit Prosecco und Aperol auffüllen.

### Für die Zucchini-Bällchen:

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Zucchini raspeln, salzen und in einen Sieb geben. Nach fünf Minuten das ausgetretene Wasser auspressen.

Mehl, gehackte Zwiebel, klein geschnittene Minze, gewürfelter Schafskäse und 1 Ei zu der Masse geben und mit den Händen durchkneten. Falls die Masse zu feucht ist, noch etwas Mehl oder Semmelbrösel zugeben. 10 Minuten ruhen lassen.

Kleine Nocken formen und in der Fritteuse goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Zucchini-Canelloni:

Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Scheiben schneiden, salzen und pfeffern. Aus Mehl und verquirltem Ei eine Panierstraße bereitstellen. Die Zucchini zunächst in Mehl und dann im Ei panieren. Zucchini erst im Ei, dann im Mehl wenden und in Olivenöl goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Schinken und Büffelmozzarella belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Parmesan auf die Röllchen raspeln und kurz unter den Backofengrill geben.

### Für die Zucchini-Taler:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem Parisienne- Ausstecher aushöhlen, aber nicht durchstochern. Die Zucchini-Taler salzen und mit Knoblauchöl bestreichen.

In einer heißen Grillpfanne grillen. Mit der Schafkäsecreme füllen. Den Bacon im Ofen backen

und kleine Streifen auf die Creme geben.

**Für die Zucchini-Röllchen:**

Die Basilikumblätter mit Salz in einem Mörser zerkleinern. Kürbiskerne, und Olivenöl dazugeben und mörsern. Parmesan unter die Masse raspeln und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft zugeben.

Zucchini mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden. Salzen und ziehen lassen.

Mit dem Pesto bestreichen und mit einem kleinen Stück Schafskäse belegen. Aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Den Spritz mit Zitronensorbet & Viererlei von der Zucchini anrichten und servieren.

Gottfried Mühling am 24. August 2017

## L'elisir d'amore und dreierlei Tatar

### Für zwei Personen

#### Für den Cocktail:

40 ml blumig-fruchtiger Gin	20 ml Lime-Juice	20 ml Pfirsich-Likör
20 ml franz. Beerenlikör	40 ml Ananassaft	1 Limette, Saft
2 Cocktailkirschen	1 Baby-Ananas	

#### Für das Thunfischtatar:

1 Thunfischfilet à 200 g	2 Scheiben Toastbrot	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Schale	1 rote Chili	30 ml weißer Balsamico
50 ml helle Sojasauce	30 g Puderzucker	4 Halme Schnittlauch
20 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

#### Für das Lachstatar:

1 Lachsfilet à 150 g	150 g Räucher-Lachs	2 Scheiben Broiche
4 Zweige Dill	1 Schalotte	3 EL Limonenöl
Salz	Pfeffer	

#### Für das Rindertatar:

1 Rinderfilet à 300 g	2 Sardellenfilets	2 Scheiben Bauernbrot
1 Schalotten	1 EL kleine Kapern	2 Cornichons
$\frac{1}{2}$ EL Dijon-Senf	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{4}$ TL feines Salz	

#### Für den Cocktail:

Die Ananas halbieren, vom Strunk und den Enden befreien und schälen. Die Ananas durch einen Entsafter pressen.

Gin, Lime Juice, Pfirsichlikör, Ananassaft und den Saft einer Limette in einen Shaker geben und mit reichlich Eis kräftig schütteln.

In einen Tumbler mit Eis abseihen, mit Chambord aufgießen und mit Limettenscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

#### Für das Thunfischtatar:

Für das Tatar den Thunfisch waschen, trockentupfen und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Aus Schalotten, Chili, Schnittlauch, Balsamico, Sojasauce, Puderzucker und Olivenöl eine Marinade herstellen, zu dem Thunfisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Für das Lachstatar:

Den geräucherten und frischen Lachs in möglichst feine Würfel schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Lachs, Dill, Schalotte und Limettenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für das Rindertatar:

Das Rinderfilet in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in eine gekühlte Schüssel geben, mit Zucker, Salz und Paprikapulver würzen. Mit einem Kochlöffel oder mit den Händen alles gut vermischen. Sardellenfilets, Kapern und Cornichons fein hacken, Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blätter fein hacken. Schalotten schälen, fein würfeln. Das fein gehackte Fleisch in die Schüssel zurückgeben mit Senf, 2 Eigelben, Schalotten, Kapern, Sardellen, Cornichons und Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den L'elisir d'amore & Dreierlei Tatar anrichten und servieren.

Sabine Müller am 24. August 2017

## Bacon-Brötchen

### Für zwei Personen:

150 g Mehl	250 g Quark	50 g Gorgonzola
50 g Bacon	4 EL Milch	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	3 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Quark, zerpflückten Gorgonzola und Bacon, Milch, Zucker, Backpulver, Öl und etwas Salz mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem kompakten Teig kneten.

Aus dem Teig kleinere Kugeln formen und diese im vorgeheizten Ofen 25 Minuten goldgelb fertigbacken.

Alina Schulz am 04. April 2017

## Tomaten-Ketchup

### Für zwei Personen

1 kleiner Apfel	1 kleine Zwiebel	125 g Tomatenmark
1 Msp. Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Currypulver	1 TL Honig
1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für den Ketchup Apfel und Zwiebel klein schneiden und in wenig Wasser fünf bis zehn Minuten kochen. Danach mit Tomatenmark, Zimt, Currypulver und Salz pürieren. Zum Schluss mit etwas Honig oder Zucker abschmecken.

Josef Hassing am 27. Dezember 2016

## Birnen-Punsch

### Für zwei Personen

1 reife Birne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	125 ml trockener Weißwein
50 ml brauner Rum	2 Beutel Früchtetee	35 g brauner Kandiszucker
1 Stange Zimt		

Einen halben Liter Wasser in einem Topf aufkochen, Teebeutel und Zimtstange darin 5-8 Minuten ziehen lassen. Anschließend Teebeutel und Zimtstange entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenviertel in kleine Würfel schneiden. Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale mit einem Sparschäler zu einer langen Spirale abschälen. Zitronensaft auspressen.

Tee, Birnenwürfel, Weißwein, Zitronenschale und -saft, Kandis und Rum dazugeben. Alles noch einmal erhitzen und rühren, bis sich der Kandis aufgelöst hat.

Den Birnen-Punsch in Teegläsern servieren.

Thomas Grischko am 22. Dezember 2016

## Apfel-Orangen-Glühwein

**Für zwei Personen**

**Für den Glühwein:**

1 Apfel	1 Orange	250 ml trockener Weißwein
150 ml Apfelsaft	20 ml Rum	20 ml Orangenlikör
2 Stangen Zimt	3 Gewürznelken	Zucker

Für den Apfel-Orangen-Glühwein die Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale dünn abschneiden. Anschließend in Scheiben schneiden. In einem Topf den Wein mit Apfelsaft, Zimt und Nelken erhitzen. Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Scheiben schneiden. Apfel- und Orangenscheiben in den Topf geben. Etwa 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Nach Belieben mit Zucker süßen. Abschließend Rum und Orangenlikör zugeben. Den Apfel-Orangen-Glühwein in Gläser füllen, nach Belieben mit Orangenscheiben und Zimtstangen dekorieren und servieren.

Michaela Mandlbauer am 22. Dezember 2016

## Heiße Nougat-Milch mit Haselnuss-Topping

200 ml Milch	1 Orange	
100 g Nougat	200 g Sahne	200 g geschlagene Sahne
200 g gehackte Haselnüsse	1TL Gewürzkakao-Zucker	1 Prise gemahlener Kardamom
1 Prise Zimtpulver	1 Vanilleschote	100 g weiße Kuvertüre

Für die Nougat-Milch Milch, Sahne, Vanilleschote, Kardamom, Zimt und etwas Orangenschale sowie den Gewürzkakao-Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Nougat in Stücke hacken und zur Mischung geben. Vor dem Anrichten mit dem Stabmixer schaumig verrühren.

Weißer Kuvertüre schmelzen. Die Innenwände des Glases auspinseln und bis kurz vor dem Anrichten zur Seite stellen.

Für den Haselnuss-Krokant gehackte Haselnüsse und Puderzucker mit einer Prise Zimt unter ständigem Rühren in einem Stieltopf karamellisieren lassen. Aufpassen, dass nichts verbrennt. Vom Herd nehmen und noch im Topf circa ein bis zwei Esslöffel Zucker untermischen; so hängen die Krokantstückchen nicht aneinander. Kalt rühren sodass ein streufähiger Krokant entsteht. Mit steif geschlagener Sahne und Haselnuss Krokant bestäuben und warm servieren.

Tobias Hinkel am 15. Dezember 2016

## Bourbon-Butterbeer

**Für zwei Personen**

450 ml Apple Cider	60 g Butterscotch-Sauce	40 ml Bourbon Whisky
40 ml Ginger-Bier	40 ml Ginger Ale	1 Vanilleschote
50 g Sahne	2 TL Butter	Zimtpulver

Für das Butterbeer Butterscotch-Sauce, Apple Cider und Whisky in einem Topf auf mittlerer Hitze aufkochen und fünf Minuten köcheln lassen. Ginger-Bier und Ginger Ale hinzufügen und weitere zwei Minuten köcheln lassen. Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und zur Flüssigkeit geben. Hitze reduzieren, Butter und Vanille hinzufügen und umrühren.

Mit geschlagener Sahne in Tassen füllen, mit Zimt garnieren und servieren.

Jenny Höhne am 15. Dezember 2016

## Weißer Glühwein

### Für zwei Personen

250 ml trockener Weißwein    150 ml klarer Apfelsaft    1 Zitrone  
1 Orange     $\frac{1}{2}$  TL gemahlener Ingwer    40 g Kandiszucker  
25 ml Orangenlikör

Für den Glühwein Weißwein, Apfelsaft, Zitronenschale, Ingwer und Kandiszucker in einen Topf geben und aufkochen lassen. Glühwein abkühlen lassen und Orangenlikör unterrühren. Für die Garnitur die Orange waschen und in dünne Spalten schneiden.

Den weißen Glühwein in Gläser füllen und mit einer Orangenspalte garnieren.

Gerry Wrede am 15. Dezember 2016

## Schoko-Rosmarin-Küchlein mit Glühwein-Schaum

### Für zwei Personen

#### Für die Küchlein:

50 g dunkle Schokolade, 65 %    30 g Mehl    2 Eier  
25 g Butter    25 g Olivenöl    2 Zweige Rosmarin  
20 g Zucker    Mehl, Butter    Kakaopulver

#### Für den Glühweinschaum:

125 ml Heidelbeerglühwein    2 Eier    1 Zitrone  
50 g Zucker

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Förmchen buttern und mehlieren.

Für den Teig die Nadeln vom Rosmarin abzupfen. Butter mit Olivenöl, Rosmarinnadeln und der Schokolade in einem kleinen Topf über dem Wasserbad schmelzen und vermischen. Ein Ei trennen. Das zweite Ei mit dem Eigelb und dem Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen, bis die Mischung dickflüssig und hell wird. Die flüssige Schokolade hinein rühren. Das Mehl unterheben, den Teig in die Förmchen füllen und im Ofen für sechs Minuten backen. Sobald oben eine Kruste entsteht, sind die Küchlein fertig.

Für den Glühweinschaum die Eier trennen und die Eigelb mit dem Zucker und dem Heidelbeerglühwein über einem Wasserbad aufschlagen und glatt verrühren. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und einen Spritzer Saft zur Sauce geben.

Die Schoko-Rosmarin-Küchlein auf Tellern anrichten, mit Kakaopulver bestäuben und mit der Glühweinsauce garniert servieren.

Gisela Nießbeck am 07. Dezember 2016

## Apfel-Glühwein

**Für zwei Personen**

**Für den Apfelglühwein:**

500 ml Apfelwein	500 ml Apfelsaft	20 ml Calvados
4 EL Zucker	1 Zitrone	1 Orange
4 Gewürznelken	1 Vanilleschote	1 Zimtstange

Apfelwein, Apfelsaft, Calvados und Zucker in einem Topf erwärmen. Die Zitrone und Orange in Scheiben schneiden und zusammen mit den Nelken, der Vanilleschote und der Zimtstange, bis auf eine Scheibe Zitrone, in den Topf geben. Alles ziehen lassen, aber nicht kochen.

Den Rand der Grog-Gläser mit der Zitronenschale abreiben, Apfelglühwein hinein geben und servieren.

Gisela Nießbeck am 07. Dezember 2016

## Apfel-Küchle im Bierteig

**Für zwei Personen**

2 Äpfel	300 ml Bier	200 g Weizenmehl
1 EL Zucker	1 Vanilleschote	2 Eier
1 Päckchen Backpulver	4 EL Honig	500 ml Palmin
Zimt, Zucker		

Für den Bierteig die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Aus dem Bier, den Eiern, Zucker, Vanillemark, Mehl und Backpulver einen Backteig herstellen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse heraus stechen und die Äpfel in etwa ein Zentimeter dicke Ringe schneiden. Apfelringe in den Backteig tauchen. Fett in der Fritteuse erhitzen, die Apfelringe darin goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Vor dem Servieren die Apfelküchle mit Honig beträufeln und mit Zimt mit Zucker bestäuben. Apfelküchle im Bierteig auf Tellern anrichten und servieren.

Harry Grötz am 07. Dezember 2016

## Heiße Orange mit Ingwer

**Für zwei Personen**

**Für die heiße Orange:**

$\frac{1}{2}$  Knolle frischer Ingwer    2 ganze Orangen    2 EL flüssigen Honig  
2 Vanilleschoten

**Für die Garnitur:**

2 Scheiben Ingwer                    1 Orange

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Ingwer waschen und schälen in dünne Scheiben schneiden. Die Ingwerscheiben mit dem kochenden Wasser überbrühen und am besten in einer Thermoskanne fünf bis zehn Minuten ziehen lassen – je nach gewünschter Schärfe und Ingwermenge.

Die Orangen halbieren und auspressen. Die Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Je ein Glas halb mit frischem Orangensaft füllen, die andere Hälfte mit dem heißen Ingwerwasser auffüllen. Das Mark auf beide Gläser aufteilen. Nach Wunsch noch mit Honig süßen. Für die Garnitur Scheiben der Orange abschneiden und die Gläser mit Ingwer- und Orangenscheiben garniert servieren.

Harry Grötz am 07. Dezember 2016

## Praline im Schnee und Sternenstaub

**Für zwei Personen**

**Für die Praline:**

50 g Kokosöl                            100 g Kokosraspeln    5 Datteln, ohne Kern  
1 EL Mandelmus                    1 TL flüssiger Honig    1 Prise Zimt  
1 Prise Kardamom                    1 EL Kakaopulver    1 EL Krokant

**Für die Dekoration:**

2 EL essbarer Glitzer in Gold    2 EL Kakaopulver    2 EL Kokosraspeln

Datteln in der Moulinette zerkleinern. Kokosöl, Kokosraspeln, Mandelmus, Honig, Zimt, Kardamom, Kakaopulver und Krokant dazugeben. Die Masse gut verrühren und für zehn Minuten in den Tiefkühler stellen.

Anschließend aus der Masse kleine Pralinen formen, auf Tellern anrichten und mit Kakao, goldenem „Sternenstaub“-Glitzer oder Kokosraspeln garniert servieren.

Julia Fassbender am 07. Dezember 2016

## Holunderpunsch mit Gin

**Für zwei Personen**

60 ml Holunderblütensirup    1 Zitrone (Saft)                    1 Limette (Abrieb)  
100 ml Gin                            2 cl Prosecco                    400 ml Wasser  
1 TL Honig                            1 Msp. gemahlener Kardamom    1 TL getr. Kamillenblüten

Für den Punsch die Zitrone halbieren und einen Teelöffel Saft auspressen. Schale der Limette abreiben. Den Holunderblütensirup, die Limettenzesten, die Kamillenblüten, Kardamom, Honig, Prosecco und den Zitronensaft auf zwei Tassen verteilen. Wasser aufkochen und die Tassen mit Wasser aufgießen und etwas ziehen lassen. Anschließend den Gin auf die Tassen verteilen, umrühren und servieren.

Julia Fassbender am 07. Dezember 2016

## Herzhaftes Handbrot

### Für zwei Personen

#### Für das Handbrot:

500 g Mehl, Typ 550	$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe	300 g lauwarmes Wasser
1 TL Backmalz	1 TL Hagelsalz	Kümmel
Brotgewürz	Zucker	1 TL Salz

#### Für den Belag:

400 g Crème-fraîche	200 g Speckwürfel	1 Zwiebel
200 g Edamer	2 Zweige krause Petersilie	Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Handbrot die Hefe mit dem lauwarmen Wasser vermengen. Anschließend das Mehl hinzugeben, mit Salz, Brotgewürz, Backmalz, Kümmel und Zucker würzen. Den Teig mit einem Knehtacken kräftig durchkneten. Anschließend den Teig zu kleinen Brötchen formen mit Hagelsalz bestreuen und im Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

Speck in einer Pfanne anrösten. Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und zu dem Speck in die Pfanne geben. Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und klein hacken.

Brötchen aus dem Ofen nehmen, spaltartig ein Stück aus dem Brötchen nehmen, Käse reiben und darüber streuen und für weitere fünf Minuten in den Ofen. Anschließend die Crème fraîche-Masse auf das Brötchen geben, Speckwürfel, Zwiebeln und Petersilie über das Brot geben und heiß servieren.

Julia Fassbender am 07. Dezember 2016

## Churros mit Schoko-Soße

### Für zwei Personen

#### Für die Churros:

250 ml Wasser	150 g Mehl	4 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	75 g Butter	Öl
Zimt, Zucker	Puderzucker	

#### Für die Schokosauce:

200 ml Sahne	150 g Vollmilchschokolade	150 g Weiße Schokolade
--------------	---------------------------	------------------------

Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen.

Für die Churros Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf mit der Butter zum Kochen bringen. Butter-Wasser-Mischung in das Mehl schütten und rühren, bis sich eine gleichmäßige, geschmeidige Konsistenz ergibt. Kurz abkühlen lassen und die Eier dazugeben. Teig in einen Spritzbeutel füllen und portionsweise ins heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in Zimt und Zucker wälzen und mit Puderzucker bestreuen. Für die Sauce je 100 Milliliter Sahne erhitzen und einmal mit der weißen und einmal mit der Vollmilchschokolade verrühren.

Churros auf Tellern anrichten und mit den Saucen garniert servieren.

Nicholas Fanselow am 07. Dezember 2016

## Tom-and-Jerry-Eggnog

### Für zwei Personen

5 Eier	125 g Zucker	1 Vanilleschote
500 ml Sahne	250 ml Rum	1 Muskatnuss

Eier trennen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. In einer Metallschüssel Eigelb mit Zucker und dem Vanillemark verrühren. Vorrichtung für Wasserbad vorbereiten. Sobald das Wasser beginnt zu sieden, die Metallschüssel über das Wasser stellen und 350 Milliliter Sahne unterheben und zu einer cremigen Konsistenz verrühren. Anschließend den Rum unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen. Eggnog in Tassen füllen und Sahne darauf verteilen. Mit etwas Muskatnuss bestreuen und servieren.

Nicholas Fanselow am 07. Dezember 2016

## Apfel-Glühwein

### Für zwei Personen

100 ml Weißwein	100 ml Apfelsaft	20 ml Calvados
1 Zitrone	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Zimtstange
1 Nelke	1 Pk. Vanillezucker	1 EL brauner Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Rosinen, in Rum		

Für den Apfelglühwein den Weißwein zusammen mit dem Apfelsaft, Calvados, der Zimtstange, Zucker, Vanillezucker und der Nelke in einem Topf aufkochen. Etwas Schale der Zitrone und Orange abreiben und zusammen mit den Rosinen in den Topf geben.

Vor dem Servieren die Zimtstange und Nelke entfernen und den Apfelglühwein in ein hohes Glas füllen und servieren.

Andrea Szekeley am 01. Dezember 2016

## Weißer Ingwer-Glühwein

### Für zwei Personen

1 Orange	500 ml Weißwein	100 ml Apfelsaft
50 ml weißer Traubensaft	50 ml Orangensaft	5 ml Grand Marnier
5 ml weißer Rum	3 Nelken	1 Stange Zitronengras
3 Sternanis	2 Zimtstangen	1 Knolle Ingwer
2 g Kardamom	40 g weißer Rohrzucker	1 Vanilleschote

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Weißweins und dem Apfelsaft ablöschen, einmal aufkochen lassen und die Temperatur danach verringern. Nelken, Zitronengras, Sternanis, Zimtstangen und Kardamom hinzugeben. Ingwer schälen, ein daumengroßes Stück abschneiden und von dem Rest einen etwa zehn Zentimeter langen Ingwerstab zum Umrühren herauschneiden. Das daumengroße Ingwerstück mit in den Topf geben. Die Ingwerstange für die Garnitur beiseite stellen. Orange inklusive Schale in grobe Stücke schneiden, ebenfalls in den Topf geben und alles circa fünf Minuten ziehen lassen.

Den restlichen Weißwein, Orangen- und Traubensaft sowie den weißen Rum in den Topf geben. Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen, ebenfalls in den Topf geben und ziehen lassen. Kurz vorm Servieren durch ein Sieb passieren und mit einem Schuss Grand Marnier abschmecken.

Glühwein in Tassen füllen mit dem Ingwerstab garnieren und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 01. Dezember 2016

## Glüh-Bier

### Für zwei Personen

500 ml helles Bier	1 Orange	1 Zitrone
3 Wacholderbeeren	3 ganze Nelken	100 ml Honig

Bier mit den Nelken und Wacholderbeeren in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen. Je eine halbe Orange und Zitrone mit Schale in Würfel schneiden und mit in den Topf geben und alles kurz köcheln lassen. Mit dem Honig süßen.

Glühbier in einem durchsichtigen Becher heiß servieren.

Boguslawa Kmiecik am 01. Dezember 2016

## Brötchen

### Für zwei Personen

250 g Vollkorn-Weizenmehl	15 g frische Hefe	1 TL Kräutersalz
2 EL Butter	Meersalz	

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hefe in einer Schüssel mit 180 Milliliter lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefewasser und Kräutersalz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwas Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen. Teig zu einer dicken Rolle von vier bis fünf Zentimeter Durchmesser formen. Mit einem feuchten Messer in vier bis sechs Teile schneiden. Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für etwa 20 Minuten backen. Die Brötchen anschließend mit einem Schälchen Butter und Meersalz reichen.

Ralph Morgenstern am 14. November 2016

# Dreierlei vom Spargel

## Für zwei Personen

### Für die Spargelsuppe:

250 g Weißer Spargel	4 Schalotten	30g Butter
30g Mehl	200ml Sahne	½ Bund Schnittlauch
500 ml Geflügelfond	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Blätterteig-Speck-Stange:

1 Platte Blätterteig	50g dünner Speck	1 Ei
----------------------	------------------	------

### Für den frittierten Spargel:

100 g weißer Spargel	100 g grüner Spargel	5 Scheiben Parmaschinken
150g Pankobrösel	2 Eier	200 g Mehl
Frittierfett		

### Für den Zitronen-Joghurt-Dip:

1 Zitrone	200g Crème-fraîche
-----------	--------------------

### Für den Spargelsalat:

200 g grüner Spargel	6 Erdbeeren	½ Bund Rucola
1 Orange	3 EL flüssiger Honig	20g Walnüsse
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Eine Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Für die Spargelsuppe die Schalotten abziehen, klein schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den Geflügelfond in einem separaten Topf erhitzen. Den Spargel von den Enden befreien. Den weißen Spargel komplett schälen, den grünen Spargel im unteren Drittel. Den Spargel für die Suppe kleinschneiden. Der Spargel kann auch ungeschält in die Suppe gegeben werden. Den erhitzten Geflügelfond mit dem weißen Spargel für die Suppe zu den Schalotten geben und etwa 15 Minuten im Fond kochen. Den Spargel mit einer Schöpfkelle herausnehmen. Aus Butter und Mehl eine helle Schmitze bereiten und mit dem heißen Fond aufgießen, dabei mit dem Schneebesen ständig rühren. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Mit Pfeffer würzen, mit Salz und Zucker abschmecken und die Spargelstücke sowie die Sahne dazu geben. Die Suppe pürieren. Schnittlauch waschen, trocknen, klein hacken und auf die Suppe streuen.

Für die Blätterteigstange die Platte ausrollen und mit Eigelb bestreichen. Stange rollen, mit Speck umwickeln und abschließend nochmal mit Eigelb bestreichen. Für etwa 15 Minuten im Ofen backen.

Für den frittierten Spargel den bereits geschälten und geputzten Spargel mit Schinken umwickeln. Anschließend mit Mehl, Ei und Panko panieren und in der Fritteuse frittieren. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Zitronendip den Saft einer halben Zitrone auspressen, etwas Zitronenzeste abreiben. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Spargelsalat den grünen Spargel 10 Minuten in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Anschließend in Stücke schneiden. Den Rucola waschen, trocknen und kleinschneiden. Die Erdbeeren putzen und klein schneiden. Rucola mit Spargelstücken, Erdbeeren und Walnüssen in einer Schüssel geben. Den Saft einer Orange auspressen. Den Saft mit Honig, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Über den Salat geben.

Spargelsüppchen mit Blätterteigstange, frittiertem Spargel, Dip und Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Wiatrek am 27. April 2016

## Feldsalat-Lassi

100 g Feldsalat	150 g griechischer Sahnejoghurt (10 %)	
2 El Honig	100 ml Vollmilch	3 TL Zitronensaft
150 ml Mineralwasser,(kalt)	Chiliflocken	Meersalz

Feldsalat sorgfältig putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Feldsalat in den Mixer geben. Joghurt, Milch, eine Prise Salz, Honig und Zitronensaft dazu geben und gut durchmischen. Mineralwasser zugeben, nochmals mixen und in Gläser verteilen. Mit etwas Chiliflocken bestreuen und sofort servieren.

Badegül Özdemir am 29. Dezember 2015

## Orangen-Kaffee mit Sahne-Haube

2 unbehandelte Orangen	2 TL Kaffeepulver	20 ml Bitterorangenlikör
1 TL Zucker	50 g Schlagsahne	$\frac{1}{4}$ TL Vanillesirup

Das Kaffeepulver mit 250 Milliliter heißem Wasser in einer Kaffeezubereitungsmaschine überbrühen.

Eine Orange auspressen. Die andere in Spalten schneiden. Den Orangensaft erhitzen und mit dem Kaffee, dem Likör und dem Zucker vermischen. Alles zusammen in Tassen füllen.

Die Sahne mit Sirup steif schlagen und auf den Kaffee geben. Mit Orangenspalten garniert servieren.

Christian Rombach am 29. Dezember 2015

## Vitaminboost

### Für das Getränk:

4 Orangen	4 Möhren	2 Physalis
200 ml Milch		

Für den Drink Orangen und Möhren schälen und im Entsafter auspressen. Milch schäumen. Beides vermengen, Drink in Glas füllen und mit Physalis garnieren.

Sandra Schröder am 29. Dezember 2015

## Grüner Mango-Spinat-Smoothie

200 g Babyspinat	1 kleiner Eisbergsalat	1 Flugmango
200 ml Kokoswasser	125 ml Kokosmilch	

Babyspinat und Eisbergsalat waschen, trocknen und zerkleinern. Die Mango schälen, vom Kern befreien und würfeln. Salat und Mango zusammen mit Kokoswasser und Kokosmilch in einem Standmixer zu einem Smoothie verarbeiten. Mit Kurkuma würzen und Eiswürfel dazugeben. Erneut mixen.

Mango-Spinat-Smoothie in zwei Gläser füllen und servieren.

Jörn Töpfer am 29. Dezember 2015

## Fränkischer Bierlikör

### Für den Fränkischen Bierlikör:

250 ml fränkisches Bockbier	100 ml Doppelkorn	40 g Rohrzucker
1 Vanilleschote	1 Gewürznelke	1 Sternanis
1 Msp. Zimt		

### Für die Sahne:

100 ml Sahne	1 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Vanillepulver
--------------	-------------	--------------------------------

Für den Fränkischen Bierlikör die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und zusammen mit dem Bockbier, Zimt, Nelke, Sternanis und Rohrzucker kurz aufkochen und anschließend ziehen lassen. Den Korn dazugeben und erneut erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Für die Sahne Vanillepulver mit dem Zucker vermischen und zusammen mit der Sahne in den Syphon geben und zwei Kapseln eindrehen.

Den heißen Likör in einem Schnapsglas anrichten, mit der Sahne garnieren und heiß servieren.

Ralph Lindenau am 22. Dezember 2015

## Weißer Glühwein

### Für den Glühwein:

1 unbehandelte Orange	200 ml halbtrockener Weißwein	200 ml weißer Traubensaft
1 Zimtstange	1 Sternanis	Zucker

### Für die Garnitur:

200 ml süße Sahne	Zimtpulver, zur Dekoration
-------------------	----------------------------

Für den Glühwein etwas Schale von der Orange abreiben. Abrieb mit dem Wein, Traubensaft und Zucker erhitzen. Zimtstange und Sternanis in einem Teebeutel in den Wein geben. Orange pressen und den Glühwein mit etwas Orangensaft abschmecken, den Teebeutel mit den Gewürzen herausnehmen.

Sahne schlagen und einen Esslöffel als Haube auf den Glühwein geben, mit Zimt bestreuen und servieren.

Petra Hermann am 22. Dezember 2015

## Zweierlei herzhaftes Ofen-Küchlein

### Für den Teig:

50 g Quark (40 %)	100 g Weizenmehl	50 ml Sonnenblumenöl
1 Ei (Größe S)	1 ½ TL Backpulver	1 TL Brotgewürz
1 gestr. TL Salz		

### Für den Schmand:

1 Gemüsezwiebel	1 Knoblauchzehe	200 g Schmand
Salz	Pfeffer	

### Für Lachs-Gurken-Belag:

1 kleine Salatgurke	100 g Räucherlachs	½ Bund frische Minze
---------------------	--------------------	----------------------

### Für den Paprika-Speck-Belag:

1 rote Paprika	50 g Schinkenspeck-Würfel	½ Bund Schnittlauch
----------------	---------------------------	---------------------

Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zutaten für den Teig miteinander vermengen und zu einem elastischen Teig kneten. Auf einer Arbeitsfläche mit etwas Mehl dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Teigplatten ausstechen.

Für den Schmand Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein würfeln und mit Schmand vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand auf die ausgestochenen Teigplatten streichen.

Für den Lachs-Gurken-Belag Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Hälfte der Teigplatten mit Gurkenwürfeln, Lachs und gehackter Minze belegen. Für den Paprika-Speck-Belag Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die andere Hälfte der Teigplatten mit Paprikawürfeln, Speckwürfeln und Schnittlauchröllchen belegen.

Herzhaftes Ofen-Küchlein 15 Minuten backen, auskühlen lassen, anrichten und servieren.

Petra Hermann am 22. Dezember 2015

## Glühzauber

### Für den Glühzauber:

500 ml trockener Weißwein	100 ml naturtrüber Apfelsaft	50 ml brauner Rum
1 Stange Zimt	1 Sternanis	3 Gewürznelken

Für den Glühzauber ein Gewürz-Ei mit Sternanis und Gewürznelken befüllen und verschließen. Apfelsaft mit Zimtstange, Sternanis und Gewürznelken erhitzen. Den Weißwein hinzugeben, aber nicht mehr kochen lassen. Rum hinzufügen und unterrühren.

Glühzauber anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 22. Dezember 2015

## Börek mit Spinat-Feta-Füllung

### Für die Börek:

6 Yufka-Teigblätter (dreieckig)	1 Ei	20 g Naturjoghurt
50 ml Milch	50 ml Sonnenblumenöl	2 EL Sesam

### Für die Spinat-Feta-Füllung:

250 g frischer junger Spinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
2 getrocknete Tomaten	10 g Pinienkerne	75 g Feta
2 EL Harissa	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Spinat-Feta-Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und in etwas Öl anbraten. Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten, zerkleinern. Spinat und Petersilie waschen, sehr fein hacken, zu Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Die Mischung in eine Schüssel geben. Pinienkerne hinzufügen. Feta zerkrümeln, die getrockneten Tomaten würfeln und beides zu der Mischung geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Harissa abschmecken.

Für den Teig Ei, Joghurt, Öl und Milch verrühren. Ein Teigblatt mit der Spitze nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit der Ei-Masse bestreichen. Ein zweites Blatt passend darauf legen. Einen gehäuften Esslöffel der Füllung in der Mitte des Teigblattes verteilen, dabei etwas Platz an den Seiten lassen. Das obere Ende des Teigblattes einmal einschlagen, anschließend die Seiten einschlagen und das Teigblatt dann rollen, bis es komplett aufgewickelt ist. Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und erneut mit der Ei-Masse bestreichen, anschließend mit Sesam bestreuen. Wenn alle Börek gerollt sind, etwa 20 Minuten bei 200 Grad im Backofen backen und am Ende grillen, damit die Röllchen knusprig werden.

Börek auf Tellern anrichten und servieren.

Dennis Thöner am 22. Dezember 2015

## Crêpe mit Spekulatius-Eierlikör-Creme

### Für die Crêpes:

2 Eier	100 g Mehl	100 g Butter
100 ml Milch	Wasser	Salz

### Für die Spekulatius-Eierlikör-Creme:

100 g Gewürzspekulatius	50 ml Eierlikör	150 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Milch	Salz	

Für die Crêpes die Butter schmelzen. Aus den Eiern, dem Mehl, der flüssigen Butter, der Milch, dem Wasser und einer Prise Salz einen Teig rühren und eine Weile ruhen lassen.

Spekulatius zerbröseln und mit dem Eierlikör und einem Schuss Milch zu einer glatten Masse mixen. Den Frischkäse unterrühren und mit einer Prise Salz abschmecken.

Die Crêpes in einer Pfanne in Butter goldgelb ausbacken.

Die Crêpes mit der Creme füllen, aufrollen und servieren.

Stephan Kahl am 22. Dezember 2015

## Rüdesheimer Kaffee

### Für den Kaffee:

1 Tasse starker Filterkaffee	50 ml Weinbrand	200 ml Schlagsahne
8 Würfel Zucker	Schokoladenstreusel	

Einen starken Kaffee kochen. Weinbrand erwärmen. Sahne steif schlagen. Würfelzucker in Tassen geben, mit Weinbrand übergießen und anzünden. Mit dem Kaffee ablöschen. Die Sahne als Haube auf den Kaffee geben und mit den Schokostreuseln garniert servieren.

Stephan Kahl am 22. Dezember 2015

## Blätterteig-Törtchen mit Creme Patissière und Früchten

### Für zwei Personen

#### Für den Boden:

$\frac{1}{2}$ Rolle Blätterteig	Butter	Mehl
Bohnen		

#### Für die Creme Patissiererie:

3 Eier	60 g Zucker	40 g Mehl
500 ml Milch (3,5 %)	1 Vanilleschote	

#### Für die Garnitur:

2 Mandarinen	2 EL Puderzucker	
--------------	------------------	--

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden aus zwei Scheiben Blätterteig Kreise ausstechen. Die Kreise auf einem Backblech mit Servierringen backen und eingefüllten Bohnen blind backen.

Für die Creme Eier trennen und die Eigelbe mit 20 Gramm Zucker und Mehl in einer Schale vermischen. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen. In einer Pfanne Milch mit übrigem Zucker und Vanilleschoten aufkochen. Ei-Mischung unter ständigem Rühren hinzufügen und abkühlen lassen.

Die Törtchen-Böden aus dem Ofen nehmen und mit der Creme Patissiererie bestreichen.

Die Blätterteig-Törtchen auf Tellern anrichten, mit einigen Mandarinenfilets und Puderzucker garnieren und servieren.

Wim van Zon am 15. Dezember 2015

## Gewürzte Milch mit Schokolade

### Für zwei Personen

200 g Dunkle Schokolade	750 ml Milch	250 ml Sahne
3 EL brauner Zucker	2 Zimtstangen	1 Muskatnuss
Zimtpulver		

In einem Topf 150 Milliliter Wasser erhitzen. Schokolade feinhacken und untermischen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, Milch und Zucker hinzufügen. In einer Schüssel Sahne halbsteif schlagen, mit Zimt und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die gewürzte Milch mit Schokolade in eine Tasse füllen, mit Schlagsahne und Zimtstange garnieren und servieren.

Wim van Zon am 15. Dezember 2015

## Sardellen-Rolle

### Für zwei Personen

8 Sardellen, in Öl    4 Scheiben Sandwich-Toastbrot    100 g geriebener Gouda Käse  
2 EL Butter            20 g Senf

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Krusten vom Toastbrot abschneiden und mit einem Nudelholz plattrollen. Scheiben dünn mit Senf und Butter bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. In jede Scheibe Brot ein Sardellenfilet legen und zusammen einrollen. Röllchen in eine feuerfeste Form legen und darauf zwei Esslöffel geschmolzene Butter verteilen. Die Rollen im Ofen sieben Minuten goldbraun backen.

Die Sardellenrollen auf Tellern anrichten und servieren.

Wim van Zon am 15. Dezember 2015

## Apfel-Pfannkuchen

### Für zwei Personen

#### Für die Apfel-Pfannkuchen:

1 Boskoop-Apfel                    2 Eier            200 ml Milch  
50 ml Mineralwasser            200 g Mehl    100 g Zucker  
 $\frac{1}{2}$  Packung Vanillezucker    Olivenöl    Puderzucker, zur Dekoration  
Salz

Für die Apfel-Pfannkuchen Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb, Milch, Mineralwasser, Mehl und Zucker in einer Schüssel verrühren und den Eischnee unterheben. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, die Hälfte in Scheiben schneiden und zu dem Teig geben. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Teig beidseitig ausbacken, bis der Pfannkuchen goldbraun ist. Die Apfel-Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Cemile Simsek am 15. Dezember 2015

## Heiße Schokolade mit Sahne-Haube

### Für zwei Personen

750 ml Milch            150 g Zartbitterschokolade    100 ml Sahne  
3 EL Akazienhonig     $\frac{1}{2}$  TL Zimt

Für die heiße Schokolade die Milch in einem Topf erhitzen. Schokolade hacken, in die Milch geben und unter Rühren auflösen. Honig und Zimt unterrühren. Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen.

Die heiße Schokolade in einer Tasse mit einer Sahnehaube anrichten und servieren.

Cemile Simsek am 15. Dezember 2015

## Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel

### Für zwei Personen

200 g weiche Butter	1 Ei	200 ml Milch
200 g Schmand	250 g Mehl	125 g Puderzucker
1 TL Backpulver	1 TL Lebkuchengewürz	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
2 EL Zucker	1 Prise feines Salz	

Das Waffeleisen vorheizen. Für die Lebkuchen-Herzwaffeln am Stiel das Ei trennen. Butter schaumig rühren, Puderzucker und Eigelb unterrühren. Mehl, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz vermischen und dazugeben.

Die Hälfte der Milch dazu gießen und zu einem glatten Teig vermengen. Auf höchster Stufe die restliche Milch hinzugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Jeweils zwei Esslöffel Teig in das gebutterte, vorgeheizte Waffeleisen geben. Das Waffeleisen schließen und ein Holzstäbchen in die dafür vorgesehene Öffnung schieben. Waffeln vier Minuten backen. Den Schmand mit Zimt und Zucker verrühren.

Die Lebkuchen-Herzwaffel am Stiel auf Tellern anrichten und mit Schmand servieren.

Andrea Burkhardt am 15. Dezember 2015

## Apfel-Glühwein

### Für zwei Personen

1 Zitrone	1 kleiner roter Apfel	500 ml klarer Apfelsaft
20 ml Calvados	30 g brauner Krümelkandis	2 Zimtstangen
2 Gewürznelken		

Für den Apfelglühwein einige Zesten von der Zitrone reißen. Zusammen mit Apfelsaft, Kandis, Zimt und Nelken aufkochen. Zitrone auspressen. Apfel in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados zum Saft geben und zehn Minuten ziehen lassen, anschließend abseien. Den Apfelglühwein mit je einer Zimtstange und Apfelscheibe in einer Tasse anrichten und servieren.

Andrea Burkhardt am 15. Dezember 2015

## In Glühwein-Zucker gewälzte Krapfen

**Für zwei Personen**

**Für die Krapfenbällchen:**

25 g Butter	1 ½ EL Zucker	½ TL Bourbon-Vanillezucker
1 Ei	80 g Quark	100 g Mehl
1 TL Backpulver		

**Für den Glühweinzucker:**

600 g Rohrzucker	1 Orange	1 Vanilleschote
2 Zimtstangen	½ Msp. Nelke	1 Msp. Anis

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Für die Krapfen Butter in einer Pfanne zerlassen. Zucker, Vanillezucker, Ei, Quark und zerlassene Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät eine Minute verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und 20 Sekundeniterrühren. Mit einem Eisportionierer kleine Bällchen abstechen, in der Fritteuse ausbacken und dabei einige Male mit einem Holzlöffel wenden.

Für den Glühweinzucker von der Orange einige Zesten reißen. 100 Gramm Zucker, Orangenzeste, Vanilleschote, Zimtstangen, Nelke und Anis in einer Küchenmaschine fein mahlen. Mit dem übrigen Zucker mischen.

Die noch heißen Krapfenbällchen im Glühweinzucker wälzen. In einer Papiertüte anrichten und warm servieren.

Katrin Theiler am 15. Dezember 2015

## Granatapfel-Punsch

**Für zwei Personen**

1 Orange	1 Vanilleschote	250 ml Rotwein
250 ml Granatapfelsaft	1 ½ EL Zucker	3 Gewürznelken

Für den Punsch die Orange in dünne Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Rotwein, Granatapfelsaft, Zucker, Nelken, Orangenscheiben, Vanillemark und Vanilleschote in einem Topf fünf Minuten aufkochen lassen.

Den Granatapfel-Punsch in Gläsern anrichten und heiß servieren.

Katrin Theiler am 15. Dezember 2015

## Heiße Schokolade mit Vanille-Sahne

**Für zwei Personen**

**Für die heiße Schokolade:**

60 g Zartbitterschokolade	300 ml Sahne	250 ml Milch
1 Tongabohne	25 ml Amaretto	1 EL Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker	$\frac{1}{2}$ TL Kakao	1 Msp. Zimt
1 Prise feines Salz		

200 ml Sahne mit Vanillezucker verrühren und mit einem Handrührgerät steifschlagen. In einem Topf 100 ml Sahne und Milch erhitzen. Schokolade in Stücke brechen und unter ständigem Rühren dazugeben. Einen  $\frac{1}{4}$  TL der Tongabohne fein reiben, mit Zucker, Salz und Zimt in die Schoko-Milch geben und verrühren. Mit Amaretto abschmecken. Die heiße Schokolade in Tassen anrichten, mit der Vanillesahne verzieren und Kakao abpudern. Zügig servieren.

Gerhard Dieter am 08. Dezember 2015

## Mandarinen-Kokos-Tee

**Für zwei Personen**

**Für den Tee:**

5 Mandarinen	3 Scheiben getr. Mandarinen	2 EL Kokosraspeln
1 TL Honig	1 TL Zimtblüte	2 TL loser Orangen-Tee

Mandarinen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mandarinsaft in einem Topf mit den Kokosraspeln erwärmen und Zimtblüte in einem Teebeutel dazugeben. Etwa 1 TL Orangen-Tee in den Teebeutel füllen. Regulär mit brühendem Wasser aufgießen und mit getrockneten Mandarinen ziehen lassen. Anschließend mit dem Mandarinen-Kokos-Saft mischen. Die Tassen mit Kokosraspeln und einer Scheibe frischer Mandarine garnieren. Den Mandarinen-Kokos-Tee darin anrichten und heiß servieren.

Marcella Selis am 08. Dezember 2015

## Feuerzangenbowle

**Für zwei Personen**

**Für die Feuerzangenbowle:**

3 Orangen	2 Zitronen	1 L Rotwein
200 ml Rum	1 kleiner Zuckerhut	1 Zimtstange
5 Gewürznelken		

Für die Bowle Orangen und Zitronen halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Rotwein in einen Topf geben. Fruchtsaft durch ein Sieb gießen und dazugeben. Vorsichtig erhitzen. Nelken und Zimtstange im Wein ziehen lassen. Zuckerhut auf einer Feuerzange über eine weihnachtliche Tasse setzen. Rum in eine kleine Suppenkelle geben und vorsichtig anzünden. Brennend über den Zuckerhut gießen. Die Feuerzangenbowle im Becher mit der Feuerzange anrichten und servieren.

Florian Kozok am 08. Dezember 2015

# Kartoffel-Süppchen mit Brotchip, Zimt-Glühwein, Crêpes

**Für zwei Personen**

**Für die Kartoffelsüppchen:**

400 g mehligk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebeln	1 Ciabattabrötchen
1 Knoblauchzehe	60 g durchwachsener Speck	1 EL Butter
600 ml Gemüsefond	100 ml Schlagsahne	4 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für den Zimt-Glühwein:**

350 ml Weißwein	150 ml weißen Traubensaft	2 TL Akazienhonig
2 Zimtstangen	1 unbehandelte Orange	

**Für die gefüllten Crêpes:**

50 g Mehl	100 ml fettarme Milch	1 Ei (Kl. M)
100 g Zartbitter-Schokolade	100 g Schlagsahne	30 g Butter

Öl, Salz, Muskat

Für die Kartoffelsuppe Zwiebel würfeln. Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und zwei Minuten mitdünsten, dabei leicht salzen. Gemüsebrühe und Schlagsahne zugießen, aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 bis 20 Minuten garen.

Inzwischen die Blättchen von der Petersilie fein hacken. Durchwachsenen Speck klein würfeln. Speck in einer Pfanne ohne Fett hellbraun braten.

Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und getrocknetem Majoran würzen. Mit den Speck-Croûtons und der Petersilie bestreut servieren.

Ciabatta in Scheiben schneiden. In einer eingeölten Grillpfanne kross braten. Herausnehmen und mit einer halbierten Knoblauchzehe einreiben.

Für den Zimt Glühwein Weißwein und weißen Traubensaft mit Akazienhonig, Zimtstangen und der unbehandelten Orangenschale aufkochen. Zehn Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. In zwei hitzebeständige Gläser füllen und servieren.

Für die Crêpe Mehl, fettarme Milch, Öl, Ei und je eine Prise Salz und Muskat zu einem glatten Teig verrühren. Zehn Minuten quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Eine Teigportion dünn in der Pfanne verteilen und auf beiden Seiten hellbraun werden lassen. Auf diese Weise nacheinander dünne Crêpes backen.

Schokolade grob hacken und über einem warmen Wasserbad schmelzen. Sahne in einem zweiten Topf aufkochen. Sahne langsam in die Schokolade einrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Creme zehn Minuten abkühlen lassen.

Butter in Stückchen schneiden und in der Schokosahne schmelzen. Mit Folie abdecken und 15 Minuten kalt stellen. Ganache auf Crepes verstreichen und aufrollen.

Julia Saalbach am 01. Dezember 2015

# Tomaten-Pasta mit Schwertfisch, Parampampoli, Maronen

## Für zwei Personen

### Für die Tomatenpasta:

2 Schwertfischfilets, ohne Haut	200 g Mehl	175 g Hartweizengrieß
4 Eier (Gr. M)	1 Bund glatte Petersilien	10 Blätter Basilikum
500 g Strauch Tomaten	200 g Eiertomaten	1 Kugel Büffel Mozzarella
2 Knoblauchzehen	15 g Kapern	100 g schwarze Oliven
100 g grüne Oliven	500 ml Olivenöl	500 ml Rotwein
Oregano, Salz	Pfeffer	

### Für den Parampampoli:

60 ml Grappa	60 ml Cognac	60 ml Kaffee Mocca
60 ml Rotwein	30 g Zucker	

### Für die Maronenkugeln:

500 g Maronen Mehl	250 g Ricotta	100 g Himbeeren
50 g Zucker	30 ml Honig	500 ml Rotwein
3 Tropfen Rotweinessig	1 Liter Sonnenblumenöl	

Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Mehl, Salz und die Eier miteinander vermengen.

Den Nudelteig solange kneten, bis ein fester, glatter Teig entstanden ist, der nicht an den Händen kleben bleibt. Den Teig in einer Nudelmaschine dünn ausrollen und zuschneiden. Die Nudeln trocken lassen.

In reichlich Salzwasser gar kochen.

Die Tomaten blanchieren und die Haut abziehen, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Tomaten mit Oliven, Basilikum und Petersilie ambrate. Rotwein aufgießen und köcheln. Die Nudeln in die Pfanne mit der Sauce mischen.

Mozzarella in Scheiben schneiden, die Tomaten waschen und in warmem Wasser leicht kochen und die Haut abziehen Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Schwertfisch waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl in einer Backform geben. Tomaten dazu geben und die Mozzarellascheiben auf den Fisch geben.

Für den Parampampoli alle Zutaten zusammen aufkochen. Anschließend flambieren und direkt in einer Tasse füllen.

Maronenmehl durchsieben und mit Wasser verrühren. Den Honig unterrühren und Kugeln aus dem Teig formen. Die Kugeln in Sonnenblumenöl frittieren.

Den Rotwein und den Rotweinessig erhitzen. Zimt und Zucker dazugeben. Himbeeren darin schwenken. Die Maronenkugeln mit den Himbeeren und dem Ricotta zusammen servieren.

Tomatenpasta mit Schwertfisch, Parampampoli und Maronenkugeln mit Ricotta anrichten und servieren.

Cristina Galetti am 01. Dezember 2015

# Strudelteig-Päckchen, Spezialpunsch, Nuss-Kugeln mit Rum

**Für zwei Personen**

**Für die Strudelteig-Sackerl:**

? Strudelteig	150 g geräucherte Wurst	2 Frühlingszwiebel
100 g Bergkäse	1 Ei	Butter
Salz	Pfeffer	

**Für Petras Spezialpunsch:**

1 Teebeutel Schwarztee	500 ml Rotwein	1 Orange
$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Zimtstange	3 Gewürznelken
3 EL Zucker	100 ml Rum, 80%	

**Für die feurigen Rumkugeln:**

100 g Chilischokolade	100 g geriebene Walnüsse	1 EL Kakao
50 g Butter	50 g Puderzucker	100 g Schokostreusel
2 EL Rum		

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Strudelteig mit Butter bestreichen und dreifach zusammenlegen, kleine Vierecke schneiden. Wurst und Frühlingszwiebel klein schneiden, Käse reiben. Auf den Strudelteigquadraten kleine Häufchen machen und die Enden zusammenbinden. Mit verquirltem Ei bestreichen und 15 Minuten backen.

Den Schwarztee wie gewohnt zubereiten. Orange und Zitrone auspressen, Orangenschale von einer halben Orange abreiben. Tee mit Rotwein, Orangen- und Zitronensaft vermengen. Gewürze und Zucker dazu und alles leicht erwärmen, nicht kochen. Den Rum dazugeben und abschmecken.

Schokolade schmelzen und mit den geriebene Walnüsse, Kakao, Butter, Puderzucker und Rum vermengen. Kugeln formen und diese in Schokostreuseln wälzen.

Die Strudelteig-Sackerl, Petras Spezialpunsch und feurige Rumkugeln anrichten und servieren.

Christine Schubert am 01. Dezember 2015

# Pilz-Pfanne, Knoblauch-Soße, '1001 Nacht'-Grog, Schmarren

## Für zwei Personen

### Für die Pilzpfanne:

400 g Champignons	5 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln
1 Dill	1 Petersilie	1 EL Tomatenmark
200 g Mayonnaise	250 g Naturjoghurt	375 ml Sahne
100 ml Milch	Kräuter-der-Provence	Salz, Pfeffer

### Für den 1001 Grog:

150 g Sauerkirschen	30 ml Rum	1 Ingwer
2 Beutel Früchtetee	1 Beutel Kirschtee	1 Stange Zimtstange
1 Sternanis	1 Gewürznelke	? weißer Kandis

### Für den Mohnschmarren:

75 g Mehl	2 Eier	1 Zitrone
2 EL Mohnback	150 g Beeren	250 g Zucker
125 ml Milch	200 ml Sahne	1 Prise Salz
Zimt	Butter	Puderzucker

Die Champignons putzen und in Viertel teilen, die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Pilzen und Zwiebeln in die Pfanne geben und scharf anbraten. Dazu ein wenig Tomatenmark für die Farbe mit anbraten. Deckel drauf und köcheln lassen.

Nach einer Weile mit 125 Milliliter Sahne ablöschen und Pfeffer, Salz und Kräuter der Provence hinzugeben. Aufkochen und köcheln lassen. Nach Belieben Milch hinzufügen, damit es nicht allzu cremig wird. Den Knoblauch abziehen und pressen. Joghurt, Mayonnaise, und die restliche Sahne mit dem Dill vermengen. Petersilie hacken und darüber streuen.

Milch, Salz und Mehl mit einem Schneebesen glatt rühren. Eier trennen. Eigelb und Mohn unterrühren und die Mischung quellen lassen. Eiweiß steif schlagen, unter den Schmarrenteig heben.

Die Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Teig bei kleiner Hitze stocken lassen und braten, bis die Unterseite goldbraun ist. Wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen. Teig mit zwei Gabeln in kleine Stücke zupfen und noch warm auf Teller verteilen. Dünn mit Puderzucker bestäuben. Sahne leicht anschlagen und den Vanillezucker und den Zimt unterrühren.

Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Mit dem Mohnschmarren anrichten.

Sauerkirschen abtropfen lassen, mit Rum übergießen ziehen lassen. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Früchteteebeutel zusammen mit der Zimtstange, Ingwer, Sternanis und Nelken mit 700 Milliliter kochendem Wasser aufgießen und circa acht Minuten ziehen lassen. Kirschen und Rum in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen.

Teebeutel entfernen, Früchtetee mit den Rumkirschen in Gläser füllen und sofort servieren. Nach Wunsch mit Kandis süßen.

Erdal Yegin am 01. Dezember 2015

## Heißer Hugo

### Für zwei Personen

400 ml Weißwein    100 ml Holunderblütensirup    1 Limette  
2 Zweige Minze

Weißwein mit Holunderblütensirup in einen Topf geben. Limette heiß waschen, trocken tupfen und mit einem Zestenreißer etwas Schale abreiben. Eine Hälfte der Limette auspressen und den Saft mit der angeriebenen Schale zum Weißwein geben. Das Weißwein- Holunderblütensirup-Gemisch erhitzen, aber nicht kochen.

Die Minze waschen und trocken schütteln, in zwei hitzebeständige Tassen geben. Den „heißen Hugo“ in die Gläser verteilen und sofort servieren.

Sabine Hitzler am 24. November 2015

## Café Lucerne

### Für zwei Personen

40 ml Espresso    20 ml Pflaumenschnaps    2 TL Zucker

Espresso und Pflaumenschnaps in ein hitzebeständiges Glas geben, mit Zucker süßen und gut verrühren. Mit heißem Wasser aufgießen und sofort servieren.

Francois Rominger am 24. November 2015

## Eierlikör-Punsch

### Für zwei Personen

#### Für den Eierlikörpunsch:

400 ml Eierlikör	400 ml trockener Riesling	50 ml Orangensaft
50 ml Orangenlikör	50 ml weißer Rum	1 TL gemahlene Nelken
1 TL gemahlener Piment	1 TL Zimtpulver	2 Stangen Zimt
2 EL brauner Kandiszucker	3 EL flüssiger Honig	

Eierlikör, Kandis und Honig in einen Topf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen, dabei mit dem Schneebesen rühren.

Weißwein, Orangensaft, Orangenlikör, Rum und Gewürze zugeben. Weiter erhitzen, bis sie einmal aufkocht, dabei mit dem Schneebesen schlagen, bis sich ein weißer Schaum ergibt. Punsch zur Hälfte in Gläser füllen. Restlichen Punsch entweder im Topf oder im Mixbecher zu einem festeren Schaum mixen und vorsichtig in die Gläser füllen.

Den Eierlikörpunsch mit einer Zimtrinde garnieren und servieren.

Jutta Zacher am 24. November 2015

# Flammkuchen

## Für zwei Personen

125 g Mehl	5 g Hefe	150 g Hokkaidokürbis
1 rote Zwiebel	1 Apfel, säuerlich	50 g Ziegenfrischkäse
50 ml Buttermilch	50 g Schmand	2 EL Honig
50 g Walnüsse	2 Zweige Rosmarin	1 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hefe zerbröseln und in vier Esslöffeln warmem Wasser auflösen. Mit dem Mehl, dem Salz, der Buttermilch und dem Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend in kleine Portionen teilen, dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Den Schmand und den Ziegenfrischkäse mischen und auf den Teig streichen.

Den Kürbis und den Apfel entkernen und in feine Streifen schneiden. Die rote Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Walnüsse grob hacken und die Nadeln des Rosmarins abzupfen.

Den Kürbis, die Äpfel, die Zwiebel und den Rosmarin auf die Schmand-Ziegenkäse-Mischung verteilen und mit Honig, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend im Backofen für acht Minuten backen.

Sarah Grosch am 15. September 2015

# Pesto

## Für zwei Personen

1 Limette	100 g Parmesan	1 Zehe Knoblauch
4 EL Kürbiskernöl	100 g Pistazien, ohne Schale	1 Bund Petersilie
1 Zweig Dill	1 Zweig Borretsch	1 Zweig grüne Minze, frisch
1 Zweig Zitronenmelisse	$\frac{1}{2}$ TL Kräutersalz	

Die Pistazien zerhacken und in einer Pfanne kurz anrösten. Den Parmesan mit einer Zesterreibe bearbeiten. Die Limette halbieren, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Knoblauchzehe abziehen. Die Petersilienblätter, den Dill, das Borretsch und den Knoblauch grob hacken und mit der Limettenschale, dem Limettensaft, der grünen Minze, der Zitronenmelisse und den Pistazien mit einem Stabmixer zerkleinern. Mit dem Kürbiskernöl vermischen. Anschließend das Pesto mit Kräutersalz abschmecken.

Marina Schneider am 29. Juni 2015

## Bärlauch-Pesto

### Für zwei Personen

2 Bund Bärlauch, frisch    1 Limette    50 g Parmesan  
2 EL Pinienkerne    1 EL Wildblütenhonig    100 ml Olivenöl  
schwarzer Pfeffer, Salz

Den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Mit einem Wiegemesser fein zerhacken. Die Pinienkerne in eine Pfanne geben und anrösten. Anschließend mit der Hälfte des Bärlauchs in einem Mörser zerstampfen. Die Limette halbieren und auspressen. Den Parmesan reiben und mit dem Honig und dem Limettensaft nach und nach untermengen. Die Mischung in eine Schüssel geben und das Olivenöl so dazugeben, dass die Masse damit überdeckt ist. Zu einem Brei verrühren und bei Bedarf mit einem Stabmixer bearbeiten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Dennis Schwind am 08. Juni 2015

## Marokkanisches Omelett

### Für 2 Personen

3 Zwiebeln    4 Tomaten    5 Eier  
Salz, Pfeffer    Koriander    Kreuzkümmel  
gutes Olivenöl

Die Zwiebeln und Tomaten in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.

Die Tomaten dazu tun und für 10 min. einkochen lassen.

Mit viel Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsemasse gleichmässig über die gesamte Pfanne verteilen. Den Herd auf große Hitze stellen.

Jedes Ei einzeln in die Pfanne schlagen und das Eigelb einfach mit dem Pfannenwender oder Kochlöffel verziehen. Nicht rühren.

Nochmals Salz und Kreuzkümmel direkt auf die Eier geben und das Ei durchstocken lassen.

Durch die Flüssigkeit aus den Tomaten wird die Masse nicht komplett fest. Wichtig ist, dass die Eier gestockt sind.

Die Pfanne auf den Tisch stellen und einen großen Schluck gutes Olivenöl darüber verteilen.

In Marokko wird mit der Hand gegessen. Das Besteck besteht aus frischem Fladenbrot.

NN am 20. April 2014

## Café-de-Paris-Butter

### Für zwei Personen

100 g Butter, zimmerwarm	1 Schalotte	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Majoran
1 Stiel Estragon	1 EL Kapern	20 ml Cognac
Paprikapulver	Salz	

Von der Butter 100 Gramm mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät einige Minuten schaumig schlagen. Die restlichen Kräuter waschen, trocken tupfen, von den Stielen zupfen und fein hacken. Eine Schalotte abziehen und ebenfalls fein hacken. Die Kapern fein hacken. Alles zu der Butter geben und vermengen. Den Cognac sowie ein Prise Paprikapulver ebenfalls zugeben und verrühren. Die Butter auf Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen, in Alufolie wickeln und kalt stellen.

Daniela Danzl am 04. März 2013

## Ziegen-Lachse mit Chicorée und Kartoffel-Gratin

### Für zwei Personen

2 Ziegenlachse à 200 Gramm	Parüren vom Ziegenfleisch	300 g blaue Kartoffeln
2 Chicorée	1 Möhre	2 Champignons
1 Rosa Grapefruit	1 Zwiebel	250 ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe	300 ml Sahne	30 g Butter
20 g Mehl	300 ml Kalbsfond	1 Schuss Winzersekt
1 Zweig Rosmarin, frisch	1 Zweig Thymian, frisch	Zucker
2 EL Ahornsirup	1 EL Balsamico-Essig	Muskat, Olivenöl
Salz, weißer Pfeffer		

Den ersten Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den zweiten Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ziegenfleisch waschen, trocken tupfen und in zwei gleich große Stücke schneiden. Die Stücke mit Olivenöl einölen. Ein paar Blätter Rosmarin und Thymian abzupfen und auf die Fleischstücke geben. Die Fleischstücke in den Ofen legen und bei 70 Grad schmoren lassen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gratinform einbuttern. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und die Gratinform damit ausreiben. Die Kartoffelscheiben wie Dachziegel in der Gratinform anordnen. Mit Salz und Muskat würzen. Die Sahne in einem Topf erhitzen und anschließend über die Kartoffelscheiben gießen, so dass alle Scheiben bedeckt sind. Das Gratin für 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Möhre von den Enden befreien, schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel, die Möhre und die Champignons mit den Parüren vom Fleisch in einer Sauteuse anrösten. Mit einem Schuss Winzersekt ablöschen und reduzieren lassen. Die Rosmarin- und Thymian-Zweige hinzugeben und die Sauce erneut mit dem Kalbsfond ablöschen. Die Sauce nach dem Einreduzieren durch ein feines Sieb passieren. 20 Gramm Butter und 20 Gramm vermengen und die Sauce mit der Mehlbutter binden. Einen halben Liter Salzwasser mit einer Prise Zucker und 25 Milliliter Weißwein zum Kochen bringen. Die beiden Chicoréerosetten putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Die Grapefruit von der Schale befreien und filetieren. Die Chicoréehälften kurz in dem kochenden Weinwasser blanchieren und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf zerlassen und die Chicoréehälften mit der Schnittfläche nach unten kurz anschmoren. Die Chicoréehälften wenden, die Grapefruitfilets dazugeben und den Topf vorsichtig vom Herd ziehen. Mit dem Ahornsirup, Salz, weißem Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken. Das Ziegenfleisch aus dem Ofen nehmen und in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Die Kräuter dabei abstreifen. Das Kartoffelgratin in der Gratinform servieren. Den Chicorée mit den Grapefruitfilets und dem Ziegenfleisch auf einem Teller anrichten und mit der Sauce garniert servieren.

Barbara Pohlmann am 03. Januar 2013

## Dreierlei gefüllte Crêpes

### Für zwei Personen

130 g gemischtes Hackfleisch	3 Scheiben geräucherter Lachs	100 g Kochschinken
1 Zwiebel	2 Karotten	1 Knolle kleiner Sellerie
3 Tomaten	160 g braune Champignons	2 Lauchzwiebeln
0,5 Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Oregano
1 Zweig Thymian	130 g Mehl	3 Eier
75 g Crème-fraîche	3 TL Sahne-Meerrettich	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Tomatenmark	500 ml Milch	200 ml trockener Rotwein
30 ml Mineralwasser	80 ml Sahne	Pflanzenöl, Butter
Salz, Pfeffer		

Aus dem Mehl, den Eiern, 250 Millilitern Milch, einem Schuss Mineralwasser und einer Prise Salz einen Teig herstellen und verrühren. Reichlich Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und den Teig zu drei dünnen Crêpes ausbacken. Für die Hackfleischfüllung die Karotten und den Sellerie schälen und fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack darin anbraten. Das Tomatenmark, die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, klein schneiden und mit dem Rotwein ebenfalls dazugeben. Den Oregano und den Thymian zupfen und mit dem Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Champignonfüllung die Champignons putzen und klein schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Den Schinken würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons, die Lauchzwiebeln und den Schinken darin anbraten. Den Senf, die Sahne und die restliche Milch dazugeben und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Lachsfüllung den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Crème-fraîche mit dem Meerrettich verrühren und einen Pfannkuchen damit bestreichen. Den Lachs auf dem Meerrettich legen, mit Schnittlauch bestreuen und einrollen. Das Lorbeerblatt aus dem Hackfleisch nehmen, die Masse auf einen Crêpe geben und einrollen. Die Champignonfüllung auf den letzten Crêpe und ebenfalls einrollen. Die dreierlei gefüllten Crêpes auf Tellern anrichten und servieren.

Ines Röper am 03. Dezember 2012

## Gefüllte Ananas

### Für zwei Personen

250 g Basmatireis	150 g Hühnerbrustfilet	100 g Riesen-Garnelen
150 g gekochter Schinken	1 Brokkoli	100 g TK-Erbesen
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	50 g Sojabohnensprossen
3 Frühlingszwiebeln	1 Ananas	50 g Shiitake
2 Eier	1 EL Sojasauce	1 EL Austernsauce
Pflanzenöl, Salz, Pfeffer		

Den Reis in Salzwasser gar kochen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Schinken fein würfeln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Riesen-Garnelen von Kopf, Schale und Darm befreien. Pflanzenöl in dem Wok erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Den Schinken, das Fleisch, die Riesen-Garnelen und die Pilze hinzugeben und anbraten. Die Paprikaschoten entkernen und je eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Vom Brokkoli einige Röschen trennen und kurz in heißem Wasser blanchieren. Anschließend mit der kleingeschnittenen Paprika, den Erbsen und den Sojabohnensprossen in den Wok geben. Die Eier aufschlagen, verquirlen und in den Wok geben und ständig umrühren, bis das Ei gestockt ist. Den Reis zugeben und mit anbraten. Mit Soja- und Austernsauce würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ananas halbieren und aushöhlen. Einige Stücke kleinschneiden und mit in den Wok geben. Den gesamten Wokinhalt in die Ananas geben und servieren.

Brigitte Geiger am 21. November 2012

## Blunzen-Schnitzel, Apfel-Scheiben, Thymian-Soße

### Für 2 Personen

2 Schweineschnitzel, a 150 g	150 g Blutwurst	2 feste Kartoffeln
200 g Mehl	1 Knolle Meerrettich	2 Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch	1 Zitrone	1 Apfel
1 Zweig Thymian	4 EL Butter	150 ml Kalbsfond
60 ml Weißwein	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und die Schnitzel mit den Scheiben belegen. Den Meerrettich reiben und über das Schnitzel streuen. Dann die Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern festklopfen. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel auf einer Seite in Mehl wenden und anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen stellen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel anbraten und mit etwas Salz würzen. Für den Thymiansaft die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Anschließend im verbliebenen Bratrückstand anschwitzen und in dem restlichen Mehl wälzen. Den Kalbsfond zugießen und aufkochen lassen. Mit dem Wein ablöschen und einreduzieren. Anschließend pürieren und mit zwei Esslöffeln Butter binden. Den Thymian zupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymiansaft mit dem Thymian und dem Knoblauch abschmecken. Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen, in den Saft geben und ziehen lassen. Für die Apfelscheiben etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel schälen, entkernen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln und anbraten. Das Blunzenschnitzel mit dem Thymiansaft beträufeln. Das Blunzenschnitzel mit dem Thymiansaft, den Apfelscheiben und den Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Gerhard Pemberger am 30. Mai 2011

## Lasagne der Affären

### Für 2 Personen

100 g Hähnchenbrustfilet	100 g Kalbsfilet	100 g Rinderfilet
150 g Büffelmozzarella	6 Lasagneblätter, frisch	200 g geschälte Dosentomaten
6 Cocktailtomaten	4 Blätter Radicchio	4 Blätter Friseesalat
1 Bund Thymian	1 Bund Salbei	3 Lorbeerblätter
1 Bund Oregano	1 Bund Basilikum	1 Bund Rosmarin
1 Bund Lauchzwiebeln	1 Bund Schnittlauch	50 g Tomatenmark
200 ml Gemüsefond	50 ml Balsamicoessig	2 EL flüssiger Honig
100 g Butter	100 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die geschälten Tomaten darin anschwelen. Anschließend mit dem Tomatenmark vermischen. Die Lasagneblätter in salzigem Wasser gar kochen. Das Hähnchenbrustfilet, das Kalbsfilet und das Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Die Filets würfeln und zu den Tomaten geben, köcheln lassen. Den Gemüsefond nach 20 Minuten dazu geben. Den Rosmarin, den Salbei, den Thymian, das Basilikum und den Oregano abzupfen und in den Topf geben. Mit Salz würzen und die Lorbeerblätter dazugeben. Anschließend mit dem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Auflaufform mit der Butter ausstreichen. Anschließend die Lasagneblätter mit der Bolognese schichten und 15 Minuten in den Backofen geben. Den Friseesalat waschen und schneiden. Die Lauchzwiebeln und die Tomaten waschen. Die Tomaten halbieren und die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Das Dressing aus dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem Honig zubereiten. Den Büffelmozzarella klein schneiden. Anschließend auf die Lasagne geben und schmelzen lassen. Die Lasagne anrichten, den Salat auf einem extra Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren.

Sofia Heilert am 16. Mai 2011

## Zitronen-Lavendel-Krokant

### Für 4 Personen

2 unbehandelte Zitronen	150 g Pinienkerne	1 TL Lavendelblüten
350 g Zucker		

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Zitronen heiß abspülen, trocknen und die Schale mit einem Zestenreißer abziehen. Die Zitronenschale im Ofen 15 Minuten trocknen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Den Zucker mit drei Esslöffeln Wasser in einem Topf langsam erhitzen. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis der Karamell hellbraun ist. Die Pinienkerne auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Den heißen Karamell darüber verteilen. Sofort mit der Zitronenschale und dem Lavendel bestreuen und erkalten lassen. Den Karamell in Splitter brechen und servieren.

Marie Luise Marjan am 19. Dezember 2010

## Florentiner

### Für 4 Personen

100 g Mandelstifte	100 g gehobelte Haselnusskerne	100 g Zartbitterkuvertüre
20 g Zitronat	20 g Orangeat	50 g Butter
100 g Zucker	1 EL Vanillezucker	2 EL Honig
125 g Sahne		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Zucker, die Butter, den Vanillezucker und den Honig in einem Topf so lange erwärmen, bis die Masse hellbraun ist. Das Zitronat und das Orangeat klein hacken. Die Sahne, das gehackte Zitronat und Orangeat, die Mandelstifte und die Haselnüsse zugeben. Alles unterrühren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen. Anschließend mit einem kleinen Löffel portionsweise Kugeln abstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem befeuchteten Löffelrücken glattstreichen. Die Florentiner fünf Minuten in dem vorgeheizten Backofen backen. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Die Florentiner abkühlen lassen und nach Belieben mit der Kuvertüre bestreichen oder verzieren und anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Luise Marjan am 19. Dezember 2010

## Mamas Haselnuss-Kranz

### Für 4 Personen

300 g Mehl	200 g Zucker	200 g gemahlene Haselnüsse
1 Päckchen Vanillezucker	1 Päckchen Backpulver	2 Eier
125 g Butter, kalt	3 EL Milch	5 ml Bittermandelaroma

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig das Mehl, das Backpulver, den Vanillezucker, 100 Gramm Zucker, ein Ei, etwa zwei Esslöffel Milch und die kalte Butter mit den Händen vermengen, bis ein Knetteig entsteht. Anschließend den Teig zu einem circa 60 mal 20 Zentimeter großen Rechteck ausrollen. Das verbliebene Ei aufschlagen und trennen. Für die Füllung die gemahlene Haselnüsse, den restlichen Zucker, das Eiweiß, fünf Esslöffel lauwarmes Wasser und ein paar Tropfen Bittermandelaroma zu einer geschmeidigen Masse rühren. Anschließend die Masse auf dem Teig verstreichen. Nun den Teig aufrollen und als Kranz auf ein Backblech mit Backpapier legen. Anschließend das Eigelb mit der restlichen Milch vermengen und den Kranz damit bestreichen. Diesen nun in gleichmäßigen Abständen einen halben Zentimeter tief einschneiden und für etwa 35 Minuten in den Ofen geben. Nach der Backzeit den Haselnusskranz kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Mamas Haselnusskranz auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Maria Profitlich am 19. Dezember 2010

## Husaren-Krapferln

### Für 4 Personen

20 g Mandeln	50 g Erdbeermarmelade	50 g Orangenmarmelade
50 g Quittenmarmelade	50 g Himbeermarmelade	2 Eier
120 g Butter	250 g Mehl	150 g Zucker
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier aufschlagen, trennen und die Mandeln fein hacken. Die Butter schaumig rühren und nach und nach die Eigelbe, 100 Gramm Zucker und das Mehl hinzufügen, gut verrühren und mit Salz abschmecken. Aus der Teigmasse kleine Krapferln formen und diese zuerst in Eiweiß tauchen und anschließend in Kristallzucker und den fein gehackten Mandeln wenden. Mit einem Kochlöffelstiel in die Mitte der Krapferln ein Grübchen eindrücken und dieses mit Marmelade füllen. Abschließend die Krapferln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen fertig backen. Die Husarenkrapferln auf einem Teller mit einer weißen Spitzenserviette servieren und mit Tannenzweigen und Goldlametta dekorieren.

Barbara Wussow am 19. Dezember 2010

## Zimtsterne

### Für 4 Personen

350 g Mandeln, fein gemahlen	3 Eier	350 g Puderzucker
50 g Mehl	2 TL Zimtpulver	Butter
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandeln mit dem Zimtpulver vermengen. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eiweiße mit dem Mehl und hundert Gramm Puderzucker zu einem Teig kneten. Den Teig dünn ausrollen und auf ein eingefettetes Backblech geben. Anschließend für circa zehn Minuten in das Gefrierfach geben. Für den Zuckerguss das letzte Ei aufschlagen, trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den restlichen Puderzucker sieben und nach und nach unter den Eisschnee schlagen. Den Teig aus dem Gefrierfach nehmen. Den Zuckerguss gleichmäßig auf dem Teig verteilen und Sterne aus dem Teig ausstechen. Die Sterne auf ein Backblech legen und für circa zwölf Minuten zum Backen in den Backofen geben. Die Zimtsterne auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Fröhlich am 19. Dezember 2010

## Antipasti-Teller

### Für 2 Personen

8 Scheiben Kalbsbraten	1 EL Kapern, eingelegt	170 g Thunfisch, ohne Öl
170 g Thunfisch, in Öl	2 Jacobsmuscheln	200 g Ölsardinen
4 Scheiben Räucherlachs	4 Sardellenfilets	6 Stangen Spargel, grün
250 g Kidneybohnen	2 Stiele Bohnenkraut, frisch	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen, unbehandelt	1 Bund Petersilie, kraus	1 Bund Schnittlauch
2 Scheiben Ciabatta	5 Eier	2 Wachteleier
3 EL Mayonnaise	2 EL saure Sahne	2 TL Zucker
4 EL Olivenöl	3 EL Sonnenblumenöl	3 TL Weißweinessig
1 EL Granatapfelessig	1 TL Butter	1 TL Butter, gesalzen
Zitronenpfeffer	Pfefferkörner, rot	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Oberhitze vorheizen. Für das Vitello Tonnato die Zitronen halbieren und auspressen und die Wachteleier kochen. Den Thunfisch ohne Öl, die Sardellenfilets, zwei Eier, zwei Esslöffel Olivenöl, einen Teelöffel Weißweinessig und den Zitronensaft im Standmixer pürieren. Die Masse auf den Braten geben und anschließend mit den Kapern und den gekochten Wachteleiern garnieren. Für das Ciabatta mit Sardinenpaste die Brotscheiben kurz im Backofen anrösten. Einen Zweig Petersilie zupfen, klein hacken und die Ölsardinen zerdrücken. Beides zusammen mit dem Zitronenpfeffer, Salz und einem Esslöffel Olivenöl vermischen und auf den Brotscheiben verteilen. Für den grünen Spargel mit Kräutersoße die übrigen Eier hart kochen. Dann die Spargelstangen von den holzigen Enden befreien und in Wasser mit dem Zucker, Salz und der Butter sieben Minuten köcheln lassen. Für die Soße die restliche Petersilie, den Schnittlauch, die hart gekochten Eier, die Mayonnaise und die Saure Sahne im Mixer pürieren und mit dem übrigen Weißweinessig, dem Sonnenblumenöl, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend die Kräutersoße kalt stellen. Für den Bohnen-Thunfischsalat die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln, den Thunfisch zerkleinern und das Bohnenkraut hacken. Dann den Knoblauch mit den Kidneybohnen, dem Thunfisch, dem Großteil des Bohnenkrauts, dem restlichen Olivenöl und dem Granatapfelessig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Salat in Dessertringen anrichten und mit dem restlichen Bohnenkraut garnieren. Für die Jacobsmuscheln in Räucherlachs die Muscheln in der gesalzenen Butter kurz anbraten, dann in den Lachsscheiben einrollen und mit jeweils einem roten Pfefferkorn dekorieren.

Brigitte Enders am 06. Oktober 2009

# Index

- Bohnen, 35, 50
- Brokkoli, 50
- Brot, 21, 22, 27, 29, 33, 36, 40
- Butter, 2, 6, 17, 23, 24, 27, 29, 30, 34–38, 40, 42, 43, 45, 47–49, 51–55
- Chicoree, 48
- Crème, 1, 4, 27, 30, 34, 35, 49
- Dip, 13
- Dressing, 4, 7–12
- Eisberg, 31
- Erbsen, 50
- Fisch, 7–9, 14, 15, 17, 21, 36, 41, 55
- Flammkuchen, 45
- Fleisch, 7, 9–11, 13, 18, 21, 45, 48, 49, 51, 52, 55
- Gebäck, 24, 33, 35
- Gurke, 13, 33
- Kürbis, 45
- Kuchen, 37, 45
- Lasagne, 52
- Möhren, 13, 31, 48, 49
- Maronen, 41
- Mayonnaise, 43, 55
- mit-Alkohol, 2, 4, 6, 7, 9–12, 14–17, 19, 21–26, 28, 29, 31–35, 37–44, 48, 49, 51, 55
- Nüsse, 2, 23, 28, 30, 34, 35, 40, 42, 45, 53
- Nudeln, 41, 52
- Obst, 2, 4, 6–19, 21–26, 28–33, 35–40, 42–46, 50–55
- Paprika, 18, 50
- Pesto, 13, 45, 46
- Pfannkuchen, 36
- Pilze, 43, 48–50
- Radicchio, 52
- Reis, 50
- Rettich, 49, 51
- Rucola, 30
- Schoten, 4, 26
- Sellerie, 49
- sonstige, 5, 7, 26, 36, 39, 46
- Spargel, 30, 55
- Spinat, 31, 34
- Teig, 2, 3, 25, 30, 34, 35, 42
- Zucchini, 19