

Rezepte

Spargeln mit Entenbrust

Spargeln mit Entenbrust

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 Kilo weißer Spargel, 2 TL Salz, 1 Prise Zucker, 1 Stück Weißbrot, 4 Entenbrüste, Salz, Pfeffer, frischer Thymian, 1 Schalotte, Zitrone, 3 cl Rotwein (Spätburgunder), 1,5 cl Madeira, 5 cl Geflügelfond, 30 g Butter

Zubereitung:

Den Spargel großzügig schälen. Die Entenbrüste salzen und pfeffern. Backofen auf 250 - 300°C einstellen, Entenbrüste in einer Reihe 6 - 7 Minuten rosa braten. Warmstellen und 5 Minuten ruhen lassen. Die Schalotte fein würfeln, in Butter glasig anbraten. Wein, Madeira, Thymian und Fond zugeben, bei höchster Temperatur auf die Hälfte einkochen. Durch ein Sieb gießen, mit Gewürzen und Zitronensaft abschmecken, restliche Butter unterschlagen. Spargel in sprudelndem Salzwasser mit der Prise Zucker und einem Stück Weißbrot (zieht eventuelle Bitterstoffe an sich) ca. 7 Minuten kochen, sodass er noch guten Biss hat. Herausnehmen, abtropfen lassen. Entenbrüste in Scheiben schneiden, mit der Sauce überziehen und mit dem Spargel servieren.

Unser Tipp:

Probieren Sie statt Pfeffer doch mal eine Würzpfeffermischung die sie natürlich auch bei uns im Gosmer-Markt finden.

Antipastii

Überbackene Aubergine mit Ziegenkäse

Überbackene Aubergine mit Ziegenkäse

Zutaten für 2 Personen:

1 halbe Aubergine
2 Tomaten
2-3 Zweige Thymian
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Scheiben (à 25 g) französische Ziegenkäserolle

Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Öl und drei Viertel der Thymianblättchen vermengen. Auberginenscheiben in eine feuerfeste Form geben, mit Tomaten und Käse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C, Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Mit restlichem Thymian bestreut servieren.

Wein-Tipp

Im April beginnen wir alle mit dem Abzählen: noch 3 Monate bis zu den Sommerferien, noch 2 Monate, noch 1... usw. Mit dieser Vorspeise trotzen Sie dem launischen April und können sich schon mal kulinarisch sowie geistig auf den Sommer einstellen. Zu Mittelmeerkräutern wie Thymian oder Rosmarin passt hervorragend ein frischer, fruchtiger Weißwein.

Apéro

Bruschetta all'olio

Bruschetta all'olio

Pro Person

2 Scheiben Toskanabrot
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Salz

Die Brotscheiben im Grill oder Toaster rösten. Jede Scheibe mit der Knoblauchzehe einreiben. Mit Olivenöl beträufeln, salzen und heiß servieren.

Bruschetta con melanzane

Bruschetta con melanzane

Für 4 bis 6 Personen

1 Toskanabrot
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Aubergine
1/2 Tasse Petersilie
feingehackter Thymian und Majoran
geriebener Pecorino oder Parmigiano, italienische Käsesorten

Die Aubergine in Alufolie wickeln und im Backofen garen. Danach in Scheiben schneiden, salzen und einige Minuten auf Küchenpapier abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit die Petersilie fein hacken und mit dem Thymian und Majoran vermischen. Die Auberginenscheiben leicht mit Salz und Pfeffer würzen und grillen. Da das Gemüse rasch das Öl aufnimmt, je nach Geschmack nochmals vorsichtig mit Öl bestreichen.

Das Brot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und rösten. Die warmen Brotscheiben mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Brote mit einer Auberginenscheibe belegen und mit den gehackten Kräutern sowie geriebenem Pecorino oder Parmesan bestreuen. Nochmals kurz in den Ofen schieben und den Käse schmelzen lassen.

Bruschetta con pecorino e noci

Bruschetta con pecorino e noci

Für 4 bis 6 Personen

1 Toskanabrot
Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Pecorino oder Fontina, Italienische Käsesorten
Zerkleinerte Walnußkerne

Das Brot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und rösten. Danach mit der Knoblauchzehe einreiben. Für jede Bruchetta jeweils eine Scheibe Pecorino oder Fontina in die Pfanne geben und (möglichst auf Holzkohlenglut) zum Schmelzen bringen. Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, mit den Walnußstückchen bestreuen. Die Käsescheiben vorsichtig mit einem Spatel aus der Pfanne heben und auf die Brotscheiben gleiten lassen.

Crostini mit Gänseinnereien

Crostini mit Gänseinnereien

Zutaten für 4 Personen:

200 g Innereien von der Gans
1 kleine Zwiebel
1 kleine Möhre
1 Stange Sellerie
3-4 Salbeiblätter
2 TL abgeriebene Zitronenschale
4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
100 ml trockener Weißwein
Salz und Pfeffer
4 Scheiben Weißbrot zum Servieren

Die Innereien sorgfältig putzen und klein schneiden. Zwiebel, Möhre und Sellerie fein hacken und mit Innereien, Salbeiblättern und Zitronenschale in Olivenöl andünsten. Den Essig angießen und einkochen lassen. Salzen und pfeffern und bei milder Hitze gut 30 Minuten weiterschmoren. Regelmäßig etwas Wein angießen, einkochen lassen und wieder aufgießen. Wenn die Innereien gar sind, zusammen mit dem Gemüse pürieren. Die Brotscheiben rösten und mit der Creme aus Innereien bestreichen. In Dreiecke schneiden und auf einer Platte anrichten.

Der Weintipp:

Selbstverständlich sollten Sie zu so einem Klassiker der italienischen Antipasti-Küche auch einen italienischen Wein trinken, vorzugsweise jenen, den Sie auch zum Kochen verwenden. Bei nur 100 ml "Verlust" bleibt Ihnen immer noch mehr als ein halber Liter übrig, das reicht für die Vorspeise allemal aus. Schön fruchtig und leicht wäre ein Pinot Grigio. Ein exzellenter Partner ist auch der Gavi aus dem Piemont. "Ketzler" sollten einmal das Gericht mit einem Gewürztraminer zubereiten und begleiten. Ich habe jedenfalls damit die besten Erfahrungen gemacht, denn eine gewisse Süße und Schwere steht sowohl der Ente als auch der Gans gut zur Leber. Probieren Sie's selber einmal.

Unser Tipp:

Wenn Ihnen das Hacken von Karotten und Sellerie zu mühsam scheint, dann reiben Sie das Gemüse doch einfach.

Dessert

Karibische Bananen

Karibische Bananen

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Für 4 Personen

386 kcal

Zutaten:

1 Dose Stalden Schokoladencreme

4 Bananen

100g Bifidus-Joghurt

1 EL Zitronensaft

40g Butter

40g Zucker

2 EL Rum

Zubereitung:

Die Schokoladencreme mit dem Joghurt mischen und in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Bananen längs halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Zucker zufügen. Bananen hineingeben und karamellisieren lassen. Mit dem Rum und dem Zitronensaft begiessen. Die Crème in einen Teller giessen und die Bananen darauf verteilen.

Passend dazu

Prosecco Az. Agr. CIDE Mareno (Bio-Label)

75 cl

Ein trockener Prosecco mit feinen Frucht- und Blumenaromen. Die geringe Kohlensäure gibt ihm sein zartes Mousseux.

Serviertipp: 8-10°C

Geeignet zu: Aperitif,
Desserts und zu jeder Party

Guten Appetit !

Eintopf

Bohnenpotf mit Fleisch

Cassoulet (Bohnenpotf mit Fleisch)

Zutaten für 6-8 Personen:

Für die Bohnen:

750g weiße kleine Bohnenkerne
1 kleines Bouquet garni
1 große Zwiebel mit 3 Nelken besteckt
2 Karotten
1 frische gerollte Schweineschwarte
300g gepökelter Schweinebauch

Für das Fleisch:

5 EL Gänsefett
200g grobgewürfelter geräucherter Schweinebauch
1 kg Confit von der Ente oder Gans
1 kg entbeinte Lammschulter
2 kleingewürfelte Tomaten
1 ganze und 2 gehackte Knoblauchzehen
3 geschälte und gewürfelte Tomaten
1 Bouquet garni
1 rohe grobe Bratwurst
Salz und Pfeffer
Brotkrümel zum Bestreuen

Bohnen verlesen und mehrere Stunden oder über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Abgießen und mit den angegebenen Zutaten in 3 Liter Wasser zum Kochen bringen und etwa eine Stunde garen.

In einem anderen Topf das Gänsefett erhitzen, alle Fleischstücke anbraten. Die Zwiebel, den gehackten Knoblauch, die Tomaten und das Bouquet garni hinzufügen. Salzen und pfeffern. Das Fleisch mit der Kochflüssigkeit der Bohnen bedecken, zum Kochen bringen und eine Stunde leise wallen lassen. Die Bratwurst in Fett anbraten und in Stücke schneiden.

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Aus den Bohnen die Zwiebel, die Karotten und das Bouquet garni entfernen, das Fleisch und die Schwarte in größere Stücke schneiden. Eine große Tonform mit der dritten Knoblauchzehe ausreiben, die Hälfte der Bohnen hineingeben, das Fleisch mit Sauce, das Bouquet garni und die Bratwurstscheiben auf den Bohnen verteilen. Nun mit den restlichen Bohnen abdecken. Die Oberfläche mit zerbröseltem Brot bestreuen und in den Backofen schieben. Cassoulet 1_ Stunden überbacken. Alle 15 Minuten die gebildete Kruste brechen, in das Cassoulet einarbeiten und wieder neue Brotkrumen aufstreuen. Die letzten 15 Minuten die letzte Kruste braun werden lassen.

Ente

Entenleber mit Gewürzen

Entenleber mit Gewürzen

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Putenleber, 1/2 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 40 g Butter, 200 cl Portwein, 200 cl Hühnerfond, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Putenleber säubern, eventuell kleiner schneiden, waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe enthäuten und fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Leberstückchen von allen Seiten anbraten (ca. 3-4 Minuten), herausnehmen, zur Seite stellen. Das verbliebene Olivenöl in die Pfanne geben, Knoblauch und Schalotte darin bei mäßiger Temperatur andünsten, mit Mehl bestäuben, umrühren. Mit dem Portwein ablöschen, den Hühnerfond hinzugeben, ebenso Lorbeerblatt und Thymian. Bei hoher Temperatur und regelmäßigem Rühren die Sauce einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, Butter zugeben, mit dem Handquirl aufschlagen, bis sie sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenleber in der Sauce ca. 2 Minuten erwärmen (mittlere Hitze), mit Kartoffelschaum, Reis oder Ciabatta (Weißbrot) servieren.

Unser Tipp:

Wagen Sie ein kleines Experiment und würzen Sie die Sauce einmal mit einer Gewürzmischung die Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln und Salz enthält. Diese Mischung schmeckt auch zu Muscheln oder mit Butter zu Pellkartoffeln.

Putenleber an Portweinsauce

Putenleber an Portweinsauce

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Putenleber, 1/2 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 40 g Butter, 200 cl Portwein, 200 cl Hühnerfond, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Putenleber säubern, eventuell kleiner schneiden, waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe enthäuten und fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Leberstückchen von allen Seiten anbraten (ca. 3-4 Minuten), herausnehmen, zur Seite stellen. Das verbliebene Olivenöl in die Pfanne geben, Knoblauch und Schalotte darin bei mäßiger Temperatur andünsten, mit Mehl bestäuben, umrühren. Mit dem Portwein ablöschen, den Hühnerfond hinzugeben, ebenso Lorbeerblatt und Thymian. Bei hoher Temperatur und regelmäßigem Rühren die Sauce einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, Butter zugeben, mit dem Handquirl aufschlagen, bis sie sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenleber in der Sauce ca. 2 Minuten erwärmen (mittlere Hitze), mit Kartoffelschaum, Reis oder Ciabatta (Weißbrot) servieren.

Unser Tipp:

Wagen Sie ein kleines Experiment und würzen Sie die Sauce einmal mit einer Gewürzmischung. Sie enthält Knoblauch, Petersilie, Zwiebeln und Salz und schmeckt auch zu Muscheln oder mit Butter zu Pellkartoffeln.

Fleisch, Kalb

Kalbskoteletts in Marsala

Kalbskoteletts in Marsala

Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Kalbskoteletts, 100 g Butter, 2 EL Olivenöl, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 10 cl trockener Marsala, 10 cl Kalbsfond

Zubereitung:

Die Kalbskoteletts in Mehl wenden, sorgfältig abstäuben. Olivenöl und 20 g Butter in einer schweren Pfanne (möglichst Gusseisen) erhitzen, die Koteletts von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken, warmhalten. Die Pfanne mit Kalbsfond und Marsala ablöschen, aufkochen. Butter in kleine Stückchen schneiden, in die Sauce einarbeiten. Koteletts mit der Sauce umgießen. Dazu passen ausgezeichnet glacierte Möhren.

Unser Tipp:

Als typische Begleitung zu Fleisch und Sauce bietet sich hier die Polenta mit Mozzarella, mit Vorteil nimmt man hier einen groben Mais z.B. den Brabanta Mais vom Gosmer-Markt.

Gans

Gänsebrust mit gebackenen Steinpilzen

Gänsebrust mit gebackenen Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen:

4 Lachsscheiben oder –schnittel

Salz, Pfeffer, Cayenne

2 EL geschmacksneutrales Öl

500 g Spinat

2 EL Butter

1 EL Zitronensaft

3 Eigelb

100 g Butter (vorzugsweise Süßrahmbutter)

1/2 TL Anissamen

Spinat putzen, waschen, in sprudelnd kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen, dann in eiskaltem Wasser abkühlen. Abtropfen und auspressen diese Arbeit kann bereits mehrere Stunden vor der Zubereitung erledigt werden Für die Sauce den Zitronensaft mit 3 EL Wasser und dem Eigelb aufschlagen entweder im Wasserbad oder bei milder Hitze in einem gusseisernen Topf. Die Butter nach und nach in eiskalten Stückchen zufügen und die Sauce dick und seidig schlagen. Salz, Pfeffer und Anis im Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen und die Sauce da mit abschmecken. Lachsscheiben bzw. schnitzel salzen, pfeffern und cayennisieren und in sehr heißem Öl in einer beschichteten Pfanne jeweils nur 30 Sekunden anbraten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs von beiden Seiten weiterbraten jeweils 4 Minuten die Lachscheiben, jeweils 2 Minuten die Schnitzel. Die Spinatblätter unterdessen wieder locker auseinander zupfen und in der Butter er wärmen. Würzen. Spinat auf vorgewärmten Tellern richten, die Lachsstücke drauf legen und mit der Sauce übergießen.

Gänseleber

Escalopes de Foie gras

Foie gras kurzgebraten

1 frische Enten- oder Gänseleber

1 EL Gänsefett

Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Leber in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Das Fett in der Pfanne erhitzen und die Leberscheiben hineinlegen. Von beiden Seiten leicht braun braten und salzen und pfeffern. Diese Leberscheiben schmecken ganz ausgezeichnet als Vorspeise zusammen mit etwas Wintersalat oder mit einigen im Gänsefett gedünsteten Apfelscheiben, die mit etwas Majoran bestreut werden.

Wein-Tipp:

Das Gericht ist schnell zubereitet, so dass Sie sich ganz dem Süßwein zuwenden können. Hier haben Sie die Qual der Wahl. Andererseits, was heißt hier Qual? Sie wählen in jedem Falle eines der wunderbarsten Genussgetränke, die der Herrgott uns beschert hat. Ein edelsüßer Wein ist der optimale Begleiter zur Gänsestopfleber. Was Sie wählen wollen, hängt auch ein bisschen von dem ab, was Sie für Ihr kulinarisches Erlebnis bezahlen wollen. Ein ungarischer Tokaji wäre optimal. Klassisch ist natürlich auch ein Sauternes. Wie Sie sich auch entscheiden: was Sie tun ist großartig!

Gänseleberpastete

Gänseleberpastete

Die folgende Terrine ist ein Höhepunkt für jedes Festessen und gar nicht so schwierig.

Zutaten für 6-8 Personen:

1 frische Enten- oder Gänseleber

8 cl Cognac

1 TL Meersalz

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ruhezeit: einige Tage

Die Leber vorsichtig auseinanderbrechen und mit einem Messer die dünne Außenhaut und die dickeren Blutgefäße entfernen. Die Leberstücke auf einer Platte auseinanderbreiten, mit Meersalz bestreuen und mit Cognac beträufeln, und den Cognac mit den Händen vorsichtig einmassieren. Mit einer Folie abdecken und mindestens 24 Stunden kühl stellen. Backrohr auf 140° vorheizen. Nun eine Pastetenform mit Deckel nehmen und die Leberstücke vorsichtig eindrücken, so dass keine Hohlräume zwischen den Stücken bleiben. Wenn alle Stücke in der Form sind, die Oberfläche mit den Händen glätten und den Deckel aufsetzen. In eine 80° heißes Wasserbad stellen und im Rohr bei exakt 140° etwa 50 Minuten garen. Die Temperaturen mit einem Thermometer überprüfen. Die Terrine herausnehmen, abkühlen und dann mindestens 3-4 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Der Fettdeckel verhindert ein Austrocknen. Kurz vor dem Servieren die Terrine ganz kurz in ein heißes Wasserbad stellen, dann stürzen und das Fett entfernen. In etwa zentimeterdicke Scheiben schneiden und zusammen mit Madeiragelee oder Portweingelee servieren.

Variation de luxe: Eine Hälfte der Leber in die Terrine füllen, mit Trüffelscheiben oder würfeln belegen und dann die zweite Hälfte der Leber einfüllen.

Der Wein-Tipp:

Zu dieser köstlichen Pastete die Krönung für jeden Gourmet - passen viele edelsüßen oder gespriteten Weine wie Madeira oder Port. Traditionell aber - und umwerfend gut dazu - ist natürlich ein Sauternes. Mit den exotischen Fruchtaromen einesr Chateau Doisy-Vedrine zur Gänsestopfleber werden Sie sich fühlen wie Gott in Frankreich. Exzellent begleitet wird die Terrine auch von einem Riesling Auslese aus der moselaner Spitzenlage. Und wer clever ist, der bereitet das Gericht als sylvesterliche Mitternachtsüberraschung vor. Zusammen mit ein paar Flaschen Champagne macht man sich bei seinen Gästen geradezu unsterblich.

Kalbfleisch

Kalbsleber an Apfelstüchen

Kalbsleber an Apfelstüchen

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Kalbsleberscheiben, 2 säuerliche Äpfel, 8 Salbeiblätter, 100 g krause Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Weißwein, 1 Zwiebel, 100 g Butter, 1 EL Öl

Zubereitung:

Leberscheiben waschen und von allen Flachsen befreien. Petersilie klein zupfen, waschen und trocknen. Salbeiblätter ebenfalls säubern. Kräuter in Butter-Öl kurz ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Leicht salzen.

Äpfel schälen, entkernen, längs durchteilen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in schäumender Butter leicht anbraten und bei hoher Temperatur mit Weißwein ablöschen. Beiseite stellen.

Geschälte Zwiebel halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Butter vorsichtig erhitzen (darf nicht braun werden), die Zwiebelscheiben darin unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis sie leicht Farbe annehmen. Etwas salzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

In der restlichen Butter die Leberscheiben von beiden Seiten 2 Minuten braten. Anschließend die Petersilie noch einmal kurz zu geben und mit den Apfelscheiben servieren. Dazu passt natürlich hervorragend Kartoffelpüree.

Unser Tipp:

Besonders lecker schmeckt die Kalbsleber, wenn Sie beim Braten einen Schuss Himbeeressig in die Pfanne geben.

Kalbsmedaillon an Sherryrahmsauce

Kalbsmedaillon an Sherryrahmsauce

Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Kalbsmedaillons à ca. 100 g, 6 EL Sherry (Amontillado), 30 g Butter, 1 EL Olivenöl, 1 Schalotte, 4 EL Kapern, 2 EL rosa Pfefferkörner, 200 g Sahne, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Kalbsmedaillons in der heißen Butter-Öl-Mischung pro Seite 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern, in Alu-Folie einschlagen. Geschälte Schalotte fein hacken, in dem Fett langsam weich dünsten. Mit Sherry ablöschen, bei hoher Temperatur auf 1/4 einkochen. Mit der Sahne aufkochen, etwa um 40 Prozent reduzieren. Dann die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, einkochen lassen, bis noch 2/3 übrigbleiben. Fleisch aus der Folie nehmen, Fleischsaft zur Sauce gießen, Sauce durch ein Sieb passieren, Fleisch kurz darin erwärmen.

Mit Wildreis servieren.

Unser Tipp:

Salz ist Salz? Weit gefehlt! Geben Sie Ihren Gerichten mal einen ganz besonderen Touch mit Fleur de Sel de Camargue, feinstem Meersalz mit Kräuterzusätzen.

Käse

Käse Roulade

Käse Roulade

Zutaten:

(für 4 Personen)

2 größere Scheiben vom jungen Pecorino, 150 g Ziegenfrischkäse, 6 kernlose grüne Oliven, 20 g geschälte Pistazien (grob gehackt), Meersalz, etwas Olivenöl, Kerbel

Zubereitung:

Den Pecorino dünn schneiden lassen, die Scheiben auf einer Klarsichtfolie auslegen. Oliven, Pistazien und Frischkäse vermischen und auf die Pecorino-Scheiben verteilen. Vorsichtig zusammenrollen und im Kühlschrank 4-5 Stunden durchkühlen. Vor dem Anrichten die Roulade in 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden, mit Meersalz, Olivenöl und Kerbel servieren.

Unser Tipp::

Sensationelle Oliven von SIMON'S OLIVEN, in allen möglichen Variationen, erhalten Sie bei uns im Gosmer-Markt!

Lachs

Gegrillter Lachs mit Spinatnocchi + Kaffir-Zitronensauce

Gegrillter Lachs mit Spinatnocchi + Kaffir-Zitronensauce

Für 6 Personen

6 Hähnchenschenkel ohne Haut
4 El Orangenmarmelade mit extra-dicken Streifen
1 kleines Büschel Minze, gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
abgeriebene Schale und Saft einer großen Orange
25 g weiche Butter
Salz und Pfeffer
1 Handvoll gehackter Kräuter, z.B. Petersilie, Minze, oder Kerbel zum Garnieren

Sauce:

2 Tl Speisestärke
450 ml Geflügelfond
Zucker (nach Wunsch)

Walnußreis:

1 El Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
50 g Walnüsse, grob gehackt
300 g Rundkornreis, gekocht
1 Eiweiß, leicht geschlagen
Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Hähnchenteile rundum salzen und pfeffern, dann nebeneinander in einen Bräter setzen.
 2. Orangenmarmelade in eine Schüssel geben und mit Minze, Knoblauch, Orangenschale und Butter vermischen (Orangensaft für die Sauce aufheben). Salzen und Pfeffern. Zutaten gründlich vermischen, dann die Hähnchenteile damit bestreichen.
 3. Hähnchen auf der obersten Einschubleiste etwa 40 Minuten braten. Währenddessen einmal mit dem Bratsatz begießen. Nach 30 Minuten Garzustand prüfen.
 4. Bräter aus dem Ofen holen, Hähnchen auf eine Servierplatte geben und warm stellen, während Sauce und Reis zubereitet werden. Backofen nicht abschalten.
 5. Bratensatz entfetten. Dazu die Flüssigkeit in einer Ecke des Bräters zusammenlaufen lassen und mit einem Löffel das Fett von der Oberfläche abschöpfen.
 6. In einem Schälchen Speisestärke mit Orangensaft glatt rühren. Diese Mischung sowie den Geflügelfond in den Bräter gießen und sorgfältig mit dem Bratensatz verrühren. Über mittlerer Flamme zum Kochen bringen und ständig umrühren. 10 Minuten köcheln lassen, dann ggf. mit etwas Zucker süßen. Warm halten.
 7. Für den Reis Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln 5 Minuten darin weich dünsten und leicht bräunen. Walnüsse einrühren und ein paar Minuten weiterdünsten.
 8. Vom Herd nehmen und gründlich mit dem gegarten Reis vermischen. Eiweiß unterziehen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 9. Backtemperatur nun auf 200 Grad erhöhen. Reis auf einem Backblech zu sechs Quadraten formen. In den heißen Ofen schieben und durchwärmen. Sobald der Reis so fest ist, dass er seine Form behält, Quadrate auf vorgewärmte Teller gleiten lassen. Einen Hähnchenschenkel obenauf setzen und mit Sauce überziehen. Großzügig mit frischen Kräutern bestreuen und sofort zu Tisch bringen.
-

Lachs auf Spinat mit Anis-Hollandaise

Lachs auf Spinat mit Anis-Hollandaise

Zutaten für 4 Personen:

4 Lachsscheiben oder –schnittel
Salz, Pfeffer, Cayenne
2 EL geschmacksneutrales Öl
500 g Spinat
2 EL Butter
1 EL Zitronensaft
3 Eigelb
100 g Butter (vorzugsweise Südbrahmbutter)
1/2 TL Anissamen

Spinat putzen, waschen, in sprudelnd kochendem Salzwasser zusammenfallen lassen, dann in eiskaltem Wasser abkühlen. Abtropfen und auspressen – diese Arbeit kann bereits mehrere Stunden vor der Zubereitung erledigt werden. Für die Sauce den Zitronensaft mit 3 EL Wasser und dem Eigelb aufschlagen – entweder im Wasserbad oder bei milder Hitze in einem gusseisernen Topf. Die Butter nach und nach in eiskalten Stückchen zufügen und die Sauce dick und seidig schlagen. Salz, Pfeffer und Anis im Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen und die Sauce damit abschmecken. Lachsscheiben bzw. –schnittel salzen, pfeffern und cayennisieren und in sehr heißem Öl in einer beschichteten Pfanne jeweils nur 30 Sekunden anbraten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Lachs von beiden Seiten weiterbraten – jeweils 4 Minuten die Lachscheiben, jeweils 2 Minuten die Schnittel. Die Spinatblätter unterdessen wieder locker auseinander zupfen und in der Butter erwärmen. Würzen. Spinat auf vorgewärmten Tellern richten, die Lachsstücke drauf legen und mit der Sauce übergießen.

Der Weintipp:

Ein durchaus charmantes Zwischengericht im Weihnachtsmenü. So leicht und beschwingt, doch gleichwohl elegant, wie sich der Lachs hier präsentiert, sollte auch der dazu gereichte Wein sein. Da der Fisch in Butter leicht geröstet wird, ist ein mit dezenten Holznoten versehener feiner Chablis oder ein leicht buttriger Chardonnay aus Übersee oder aus Südafrika der ideale Begleiter. Auch der Gavi wird sich auf die Partnerschaft freuen, kann er doch der Anisnote in der Lachssauce seine eigene entgegen setzen. Und wenn Speis und Wein sich mögen, dann sind Sie die lachende Dritte. Wer lieber Rotwein zum Lachs trinkt, sollte zu einem leichten fruchtigen Pinot Noir greifen.

Lachscarpaccio mit Fenchelpüree

Lachscarpaccio mit Fenchelpüree

Zutaten:

(für 4 Personen)

300 g Wildlachs, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 2 EL Trüffelöl, 2 Fenchelknollen, 1/8 l flüssige Sahne, 1/8 l geschlagene Sahne, 2 EL Weißwein, 1/4 l Geflügelfond, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitrone, Weißbrot

Zubereitung:

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller die Mischung aus Trüffelöl, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft verteilen, Lachsscheiben von beiden Seiten durch die Marinade ziehen, auf 4 Tellern anrichten. Fenchelknollen säubern, in Würfel schneiden und in 20 g Butter andünsten. Würzen und mit Weißwein ablöschen. Mit Geflügelfond und Sahne aufgießen, weich kochen. Fenchel pürieren, restliche Butter und geschlagene Sahne unterziehen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Kleine Klößchen formen und den Lachs damit dekorieren.

Lammfleisch

Lamm in Kartoffelkruste

Lamm in Kartoffelkruste

Zutaten:

(für 4 Personen)

800 g ausgelöster Lammrücken, 8 Salatkartoffeln, 2 Eier, Mehl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Knoblauchzehe, Butter und Olivenöl (z.B. Aceite de Oliva Virgen Extra, Marqués de Murrieta, Art. Nr. 215473) zum Braten

Zubereitung:

Das Fleisch salzen, pfeffern, geschälte Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse drücken, das Lamm damit einreiben. Mit ein wenig Mehl bestäuben. Das Ei verquirlen, das Lamm darin wenden. Kartoffeln schälen, mit der Schneidemaschine längs in dünne Scheiben schneiden, die Scheiben leicht überlappend auf einem Tuch anordnen, das Fleisch darin einrollen, ein wenig anpressen. Die Butter-Öl-Mischung erhitzen, das eingewickelte Lamm bei hoher Temperatur kurz anbraten. Dann in den Backofen geben und bei ca. 100° C zwischen 5 und 15 Minuten nachgaren lassen (die Dauer hängt ab von der erwünschten Farbe des Fleisches rot, rosa, durchgebraten).

Unser Tipp:

Dazu noch einen feinen Kartoffelgratin mit Vorteil aus der Sorte "Charlotte". Alle Zutaten und natürlich auch den passenden Wein finden sie bei uns!

Lammcarée auf Gemüsebett

Lammcarée auf Gemüsebett

Zutaten: 1 Lammrücken, 250 g Lammkeule, frischer Thymian und Estragon, 100 g Sahne, Salz, mittelgrober Pfeffer aus der Mühle, 2 Zucchini, 1 Aubergine, frische Kräuter (Thymian, Majoran, Rosmarin), 1 Schweinenetz, Lammfond, Olivenöl Gemüse: 1 Aubergine, 100 g frische Böhnchen, 2 reife Tomaten, 1 grüne Paprikaschote, 2 Zucchini, 1 Schalotte, Gemüsefond, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Lammkeule klein schneiden, im Cutter fein pürieren, einen Teil der fein gewiegten Kräuter hinzugeben, Sahne unterziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Farce dann im Kühlschrank kaltstellen. Lammrücken auslösen, das Fleisch in etwa 12 cm lange Stücke zerteilen, mit feingehackten Kräutern einreiben, in Alufolie einpacken, ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Schweinenetz waschen, auslegen, trocken tupfen. Aubergine und Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne in heißem Öl beidseitig anbraten, das Schweinenetz damit belegen und die Farce darüber streichen. Das Fleisch darauf legen, mit dem Netz umhüllen, mit ein wenig Öl bepinseln, im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C etwa 20 Minuten rosa braten. Gemüse: Aubergine und Zucchini in Streifen schneiden, geschälte Tomaten und Paprika würfeln, Schalotte klein schneiden, Böhnchen blanchieren. Alles außer den Bohnen in heißem Fett anbraten, mit etwas Gemüsefond angießen, bissfest schmoren. Die Bohnen getrennt schmoren, dann hinzugeben.

Lammgigot mit Knoblauch

Lammgigot mit Knoblauch

Zutaten:

(für 6 Personen)

2 Rosmarin-, 5 Thymianzweige

2 frische Lorbeerblätter 4 Knoblauchzehen,

4 EL Olivenöl 1 Lammkeule

1 frischer Salbeistrauß

Salz und Pfeffer

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Marinierzeit: 3 Stunden

Kräuter und Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl verrühren. Die Keule damit einreiben, salzen und pfeffern und ziehen lassen. Je länger, je lieber. Dann auf den Grillspieß stecken und grillen. Während der Garzeit (man rechnet 1 - 1,5 Stunden) den Salbeistrauß immer wieder in das aufgefangene Bratfett tauchen und die Lammkeule damit bestreichen. Sollten Sie keine Grillmöglichkeit haben, geben Sie die Keule in eine geölte Bratreine und verfahren wie beschrieben. Zu der Lammkeule reicht man entweder Knoblauchpüree oder Knoblauch aus dem Ofen.

Wein-Tipp:

Wenn Sie mit so würzigen und aromatischen Kräutern wie Thymian und Rosmarin Gerichte zubereiten, dazu noch Fleisch grillen, also dem Ganzen durch die Röststoffe noch mehr Aroma geben, dann ist ein roter, im Holzfass gereifter Bordeaux (eine Reserve oder ein Cru Burgeois) immer ein perfekter Begleiter, denn er verleiht dem Essen durch seine Fruchtigkeit eine angenehm süßliche Komponente.

Spanische Hackfleischröllchen

Albondigas (Spanische Hackfleischröllchen)

Zutaten:

(für 4 Personen)

400 g Hackfleisch (im Original Lamm, aber auch mit Rind möglich), 20 g altes Weißbrot, 3 EL Milch, 2 Knoblauchzehen, 2 Schalotten, 6 EL Olivenöl, 1 Ei, 20 g Mehl, 500 g Fleischtomaten, 5 EL Sherry (Amontillado), 3 EL Gemüsebrühe

Zubereitung:

Weißbrot in der Milch einweichen. Schalotten und Knoblauch klein hacken, in 2 EL Öl kurz anbraten. Ei über das Hackfleisch schlagen, mit dem Brot und der Hälfte Schalotten/Knoblauch vermengen. Mehl auf die Hände stäuben, aus der Masse kleine Bällchen formen.

Die Tomaten blanchieren, häuten, entkernen und klein würfeln. Restliche Schalotten/Knoblauch dazugeben, mit Sherry und Gemüsebrühe aufgießen, zugedeckt 15 Minuten garen.

Die Hackfleischbällchen im restlichen Olivenöl von allen Seiten braten. Mit der Tomatensauce und mit Weißbrot servieren.

Unser Tipp:

Sie sollten niemals am Öl sparen! Wir empfehlen Ihnen das Aceite de Oliva Virgen Extra vom Weingut Marquès de Murieta, das von 100 Jahre alten Olivenbäumen gewonnen wird und nur sehr wenig Säure hat.

Meeresfrüchte

Jakobsmuscheln an Kerbelsauce

Jakobsmuscheln an Kerbelsauce

Zutaten:

(für 4 Personen)

16 Jakobsmuscheln, Salz, weißer Pfeffer, 40 g Butter Sauce: 60 g Butter, 5 cl Weißwein, 5 cl Noilly Prat, 10 cl Fischfond, 12,5 cl Sahne, Salz, Pfeffer, Zitrone, 1 Schalotte, 40 g Kerbelblätter

Zubereitung:

30 g Butter erhitzen, die kleingewürfelte Schalotte vorsichtig andünsten. Wein, Wermut, Fischfond, Sahne, etwas Zitronensaft und weitere 30 g Butter dazugeben, auf die Hälfte einkochen. Das Muschelfleisch abtrocknen, einmal durchteilen, einen Teil des Corails (rotes Fleisch) mitverwenden. Mit ein paar Tropfen Zitrone beträufeln, salzen, pfeffern. Butter in einer Pfanne zerlassen, das Muschelfleisch 2 Minuten darin wenden, ohne dass es Farbe nimmt. Fett abtropfen lassen. Die Sauce mit dem Elektrostab aufschlagen, abschmecken, erst danach kleingehackte Kerbelblätter unterziehen. Die Jakobsmuscheln auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen.

Salat von Flusskrebsen

Salat von Flusskrebsen

Zutaten:

(für 4 Personen)

400 g gekochtes, ausgelöstes Flusskrebs-Fleisch, 2 reife Avocados, 8 Palmenherzen, 4 Cocktail-Tomaten, 25 g Pinienkerne, 1 Bund Dill, Apfel-Essig, 2 EL Olivenöl, 2 reife Stiel-Tomaten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Flusskrebs-Fleisch auf 4 Teller verteilen, die Avocados schälen, in der Mitte durchtrennen, je eine Hälfte fächerförmig aufschneiden, je 2 Palmenherzen drapieren, die Cocktail-Tomaten vierteln. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Im Mixer nun den Essig, das Öl, die Hälfte des abgezapften Dills und die 2 reifen Tomaten pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, klein geschnittenen Dill untermischen. Die Marinade auf die 4 Teller aufteilen, mit den Pinienkernen garnieren.

Unser Tipp:

Ihrer Sauce können Sie noch einen speziellen Kick geben, wenn Sie eine Spur Moutarde en grains zufügen, den körnigen Dijon-Senf

Scampispiess gegrillt

Garnelenspiess gegrillt

Zutaten:

(Für 4 Personen)

500 g ausgelöste Garnelen

Sauce: 1/8 l Kokosmilch, 1/8 TL gemahlene Ingwerpulver, 1/4 TL Chilipulver, 1 EL Sojasauce, 2 TL brauner Rohrzucker, 2 TL Limettensaft, Salz

Zubereitung:

Die Sauce in einer flachen Schüssel mischen und verquirlen. Garnelen 2 Stunden hineinlegen, insgesamt 4 mal wenden. Dann aus der Marinade nehmen, abtropfen und jeweils 5 Garnelen auf einen Metallspieß stecken. Über einem Holzkohlefeuer von beiden Seiten je 2 Minuten grillen. Mit der restlichen Sauce beträufeln, schnell servieren.

Unser Tipp:

Wenn Sie es lieber scharf mögen, dann probieren Sie Salsa Verde", eine würzige mexikanische Sauce aus grünen Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Pfefferschoten. Geben Sie nur 2-3 Tropfen in die Marinade, und die Garnelen bekommen das gewünschte Feuer.

Scampispiesse vom Grill

Scampispiesse vom Grill

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Putenleber, 1/2 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 40 g Butter, 200 cl Portwein, 200 cl Hühnerfond, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Putenleber säubern, eventuell kleiner schneiden, waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Die Schalotte und die Knoblauchzehe enthäuten und fein hacken. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Leberstückchen von allen Seiten anbraten (ca. 3-4 Minuten), herausnehmen, zur Seite stellen. Das verbliebene Olivenöl in die Pfanne geben, Knoblauch und Schalotte darin bei mäßiger Temperatur andünsten, mit Mehl bestäuben, umrühren. Mit dem Portwein ablöschen, den Hühnerfond hinzugeben, ebenso Lorbeerblatt und Thymian. Bei hoher Temperatur und regelmäßigem Rühren die Sauce einkochen lassen. Durch ein Sieb passieren, Butter zugeben, mit dem Handquirl aufschlagen, bis sie sämige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Putenleber in der Sauce ca. 2 Minuten erwärmen (mittlere Hitze), mit Kartoffelschaum, Reis oder Ciabatta (Weißbrot) servieren.

Meerfisch

Bunte Seeteufel Spiesschen

Bunte Seeteufel Spiesschen

Zutaten:

(für 4 Personen)

600 g Seeteufel-Filet, 1 rote und 1 gelbe Paprika, 3 EL trockener Vermouth Noilly Prat, 4 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Basilikum, glatte Petersilie

Zubereitung:

Backofen auf 250 °C vorheizen. Paprika halbieren, Stiel und Kerne entfernen, 20 Minuten auf den Rost legen, bis die Haut Blasen wirft. Haut abziehen und die Paprikahälften längs in 2 cm breite Streifen schneiden. Seeteufel waschen, trocken tupfen, in Würfel von 2 cm schneiden. Paprikastreifen rollen, abwechselnd mit den Fischwürfeln auf 8 Spießchen stecken. Vermouth mit Zitronensaft und 3 EL Olivenöl verquirlen. Knoblauch ganz klein hacken, mit Salz und Pfeffer in die Sauce geben. Spießchen in eine Form legen, mit der Marinade übergießen, mit Alufolie verschließen und im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen. Basilikum und Petersilie waschen, Blätter klein schneiden. Spießchen aus der Marinade nehmen, abtrocknen, im restlichen Olivenöl insgesamt 5 Minuten braten. Klein geschnittene Kräuter unter die Marinade ziehen und die Fischstückchen damit beträufeln. Mit Baguette servieren.

Unser Tipp:

Fisch-Zeit! Überraschen Sie Ihre Gäste vor den Spießchen mit einer Soupe de Poissons", einer perfekt komponierten Fischsuppe. Dazu schmecken Knoblauch-Croutons oder Rouille (eine Knoblauch-Mayonnaise) auf Baguette.

Kabeljau auf Linsenspecksauce

Kabeljau auf Linsenspecksauce

Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Scheiben Kabeljaufilet (à 150 g), 50 g geräucherter Speck, 2 feingewürfelte Schalotten, 30 g kleine grüne Linsen (vorgekocht), 2 cl Balsamico-Essig, 3 dl Fischfond, 150 g Creme double, 60 g Butter, Öl, kleingeschnittene krause Petersilie, 2 kleingewürfelte Tomaten, Cayennepfeffer, Salz, weißer Pfeffer, Zitrone)

Zubereitung:

Den Kabeljau pfeffern, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und bei hoher Hitze anbraten. Temperatur nach 2 Minuten reduzieren, den in Streifen geschnittenen Speck und die Schalotten zugeben. Fisch nach 5 Minuten herausnehmen, Pfannensatz mit Essig und Fond ablösen, die gekochten Linsen, Creme double und Butter hinzufügen, alles bei hoher Flamme auf die Hälfte einkochen. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Von der Sauce einen Spiegel gießen, den Fisch mit Tomate und Petersilie garnieren.

Unser Tipp:

Wie wär's mal mit einer leckeren und schnell zuzubereitenden Vorspeise aus dem Meer? Wir empfehlen Smoked Sockeye, eine Lachs-Gourmet-Kombination, die hervorragend zu Salat passt.

Thunfisch in Sesamkruste

Thunfisch in Sesamkruste

1 Eiweiß
50ml Sojasauce
4 Blauschwanz-Thunfischsteaks*, à 150 g, gut 1_ cm dick
50 g Sesamkörner
1 rote Chilischote, entkernt
2 Knoblauchzehen
2_ cm Ingwerwurzel, geschält
1 kleine Schalotte
4 El Sonnenblumenöl
4 kleine Kolben Bok-Choy (die Stengel hacken, die Blätter feinstreifig aufschneiden)
2 Limetten (1 auspressen, 1 vierteln)

Eiweiß mit der Hälfte der Sojasauce verquirlen und die Thunfischsteaks auf einer Seite damit einpinseln. Diese Seite nun mit den Sesamkörnern bedecken; darauf achten, daß sich keine Sesamkörner auf die Außenseite des Fisches verirren. Beiseite stellen.

Rote Chilischote mit Knoblauch, Ingwer, Schalotte und 2 El Sonnenblumenöl fast glatt pürieren.

Öl in einer schweren Pfanne rauchend heiß werden lassen. Thunfischsteaks mit der Sesamseite nach unten hineinlegen, Wärmezufuhr etwas drosseln und den Fisch ungefähr 2 Minuten rösten, bis die Körner eine goldbraune Kruste gebildet haben. Thunfischsteaks wenden und etwa 2 Minuten weiterbraten. So bleibt der Fisch innen leicht roh. Wenn Sie den Fisch lieber durchgebraten essen, braten Sie etwas länger. Auf eine Servierplatte geben und warm stellen.

Während der Thunfisch brät, Wok kräftig anheizen. Restliches Öl hineingeben, dann die Bok-Choy-Stengel und etwas Chilipüree (dosieren Sie nach der gewünschten Schärfe) hinzufügen.

Ungefähr 2 Minuten unter Rühren braten, dann die in Streifen geschnittenen Bok-Choy-Blätter, Limettensaft und restliche Sojasauce hinzufügen. Etwa 1 Minute weiterbraten, dann das Gemüse auf 4 Teller verteilen. Jeweils ein Thunfischsteak auf den Bok-Choy setzen und jede Portion mit einem Limettenviertel garnieren.

*Sie können dieses Gericht auch mit Lachs, Heilbutt oder Schwertfisch zubereiten.

Pasta "Primo piatto"

Ravioli mit Tomaten + Sardellen

Ravioli mit Tomaten + Sardellen

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 Poularde (ca. 1.200 g), 4 EL Olivenöl, Saft von 1/2 Zitrone, 1 Tasse trockener Weiß- wein, 1 Kilo Strauchtomaten, 2 Knoblauchzehen, 100 g schwarze Oliven (ohne Stein), 1 Schalotte, 1 Bund frischer Basilikum, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:
Das Huhn waschen, trocken tupfen, in acht Teile zerlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem schweren Eisentopf oder einer Kasserolle das Olivenöl heiß werden lassen, die Hühnerstücke von allen Seiten anbraten. Tomaten in heißem Wasser blanchieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden. Geschälte Schalotte und Knoblauch möglichst klein hacken. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, Oliven halbieren. Weißwein, Zitronensaft, Knoblauch, Schalotte, Basilikum und Oliven zu dem Huhn in den Topf geben. Zugedeckt bei ca. 150 °C im vorgeheizten Herd ca. 30 Minuten schmoren lassen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen geschmorte Kartoffelstückchen.

Unser Tipp:

Sie haben kein frisches Basilikum zur Hand? In getrockneter Form schmeckt das zu Tomaten kaum verzichtbare Kraut noch intensiver.

Poulet

Pouletbrust mit Spargeln + Morcheln

Pouletbrust mit Spargeln + Morcheln

Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Hühnerbrüstchen, 1 kg weißer Spargel, 250 g Morcheln, 70 g Butter, 2 EL Olivenöl, 200 ml Kalbsfond, 200 ml trockener Weißwein, 100 g Crème double, 4 cl Sherry (Fino), 4 cl Morchelsud, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft, etwas Kerbel

Zubereitung:

Die Hühnerbrüstchen salzen und pfeffern. Spargel schälen, für dieses Rezept nur die oberen Stangenhälften verwenden. Morcheln mehrfach waschen, bis sie ganz vom Sand befreit sind. Kalbsfond, Weißwein, Crème double und 50 g Butter aufkochen, Sherry und Morchelsud hinzufügen, bei hoher Temperatur auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Handquirl durchschlagen, mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Zitrone abschmecken. Hühnerbrüstchen in Olivenöl und 20 g Butter bei ca. 90 °C pro Seite 3 Minuten braten (sie dürfen nicht trocken werden), ein paar Minuten mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Parallel den Spargel in sprudelndem Wasser ca. 7 Minuten kochen. Die Morcheln in der Sauce gleichzeitig leicht simmern lassen. Die Hühnerbrüstchen schräg in 4 - 5 Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern dekorieren. Die abgetropften Spargel dazulegen, die Morcheln mit einem Schöpflöffel aus der Sauce heben, auf die Teller verteilen. Die Sauce noch einmal kurz aufschlagen, dann sorgfältig auf die Teller gießen, mit ein paar Kerbelblättchen dekorieren.

Pouletbrust mit weissen Spargeln

Pouletbrust mit weissen Spargeln

Zutaten:

(für 4 Personen)

4 Hühnerbrüstchen, 1 kg weißer Spargel, 250 g Morcheln, 70 g Butter, 2 EL Olivenöl, 200 ml Kalbsfond, 200 ml trockener Weißwein, 100 g Crème double, 4 cl Sherry (Fino), 4 cl Morchelsud, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zitronensaft, etwas Kerbel

Zubereitung:

Die Hühnerbrüstchen salzen und pfeffern. Spargel schälen, für dieses Rezept nur die oberen Stangenhälften verwenden. Morcheln mehrfach waschen, bis sie ganz vom Sand befreit sind. Kalbsfond, Weißwein, Crème double und 50 g Butter aufkochen, Sherry und Morchelsud hinzufügen, bei hoher Temperatur auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Handquirl durchschlagen, mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Zitrone abschmecken. Hühnerbrüstchen in Olivenöl und 20 g Butter bei ca. 90 °C pro Seite 3 Minuten braten (sie dürfen nicht trocken werden), ein paar Minuten mit Alufolie abgedeckt ruhen lassen. Parallel den Spargel in sprudelndem Wasser ca. 7 Minuten kochen. Die Morcheln in der Sauce gleichzeitig leicht simmern lassen. Die Hühnerbrüstchen schräg in 4 - 5 Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern dekorieren. Die abgetropften Spargel dazulegen, die Morcheln mit einem Schöpflöffel aus der Sauce heben, auf die Teller verteilen. Die Sauce noch einmal kurz aufschlagen, dann sorgfältig auf die Teller gießen, mit ein paar Kerbelblättchen dekorieren.

Poulet / Huhn

Geschmortes Poulet an Tomatensauce + Oliven

Geschmortes Poulet an Tomatensauce + Oliven

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 Poularde (ca. 1.200 g), 4 EL Olivenöl, Saft von 1/2 Zitrone, 1 Tasse trockener Weißwein, 1 Kilo Strauchtomaten, 2 Knoblauchzehen, 100 g schwarze Oliven (ohne Stein), 1 Schalotte, 1 Bund frischer Basilikum, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Huhn waschen, trocken tupfen, in acht Teile zerlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einem schweren Eisentopf oder einer Kasserolle das Olivenöl heiß werden lassen, die Hühnerstücke von allen Seiten anbraten. Tomaten in heißem Wasser blanchieren, enthäuten und in kleine Würfel schneiden. Geschälte Schalotte und Knoblauch möglichst klein hacken. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, Oliven halbieren. Weißwein, Zitronensaft, Knoblauch, Schalotte, Basilikum und Oliven zu dem Huhn in den Topf geben. Zugedeckt bei ca. 150 °C im vorgeheizten Herd ca. 30 Minuten schmoren lassen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen geschmorte Kartoffelstückchen.

Unser Tipp:

Sie haben kein frisches Basilikum zur Hand? In getrockneter Form schmeckt das zu Tomaten kaum verzichtbare Kraut noch intensiver.

Kubanisches Grillhuhn

Kubanisches Grillhuhn

Zutaten:

(4 Portionen):

- 4 Hühnerbrüste (ohne Haut)
- Saft von 2 Limonen
- Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

- 300g geschälte Tomaten (grob gehackt)
- 50 ml Olivenöl
- 50 ml Weißwein
- 1 TL Weißweinessig
- 2 Frühlingszwiebeln (fein gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- 1 TL Salz
- 1 TL Koriander (gehackt)

Zubereitung:

a) Mischen Sie alle Zutaten für die Sauce in einer großen Schüssel und lassen Sie diese über Nacht im Kühlschrank ziehen. Nehmen Sie die Sauce am nächsten Tag frühzeitig aus dem Kühlschrank, damit sie sich auf Zimmertemperatur erwärmen kann.

b) Heizen Sie den Grill an.

c) Beträufeln Sie die Hühnerbrüste mit dem Limonensaft und würzen Sie diese mit Salz und Pfeffer.

d) Bestreichen Sie die Hühnerbrüste während des Grillens ca. fünf Minuten lang von allen Seiten mit der Sauce. Servieren Sie alles nach dem Grillen mit der Sauce.

Orangenhuhn auf Walnussreis

Orangenhuhn auf Walnussreis

Für 6 Personen

6 Hähnchenschenkel ohne Haut
4 El Orangenmarmelade mit extra-dicken Streifen
1 kleines Büschel Minze, gehackt
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
abgeriebene Schale und Saft einer großen Orange
25 g weiche Butter
Salz und Pfeffer
1 Handvoll gehackter Kräuter, z.B. Petersilie, Minze, oder Kerbel zum Garnieren

Sauce:

2 TI Speisestärke
450 ml Geflügelfond
Zucker (nach Wunsch)

Walnußreis:

1 El Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
50 g Walnüsse, grob gehackt
300 g Rundkornreis, gekocht
1 Eiweiß, leicht geschlagen
Salz und Pfeffer

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Hähnchenteile rundum salzen und pfeffern, dann nebeneinander in einen Bräter setzen.
2. Orangenmarmelade in eine Schüssel geben und mit Minze, Knoblauch, Orangenschale und Butter vermischen (Orangensaft für die Sauce aufheben). Salzen und Pfeffern. Zutaten gründlich vermischen, dann die Hähnchenteile damit bestreichen.
3. Hähnchen auf der obersten Einschubleiste etwa 40 Minuten braten. Währenddessen einmal mit dem Bratsatz begießen. Nach 30 Minuten Garzustand prüfen.
4. Bräter aus dem Ofen holen, Hähnchen auf eine Servierplatte geben und warm stellen, während Sauce und Reis zubereitet werden. Backofen nicht abschalten.
5. Bratensatz entfetten. Dazu die Flüssigkeit in einer Ecke des Bräters zusammenlaufen lassen und mit einem Löffel das Fett von der Oberfläche abschöpfen.
6. In einem Schälchen Speisestärke mit Orangensaft glatt rühren. Diese Mischung sowie den Geflügelfond in den Bräter gießen und sorgfältig mit dem Bratensatz verrühren. Über mittlerer Flamme zum Kochen bringen und ständig umrühren. 10 Minuten köcheln lassen, dann ggf. mit etwas Zucker süßen. Warm halten.
7. Für den Reis Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln 5 Minuten darin weich dünsten und leicht bräunen. Walnüsse einrühren und ein paar Minuten weiterdünsten.
8. Vom Herd nehmen und gründlich mit dem gegarten Reis vermischen. Eiweiß unterziehen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Backtemperatur nun auf 200 Grad erhöhen. Reis auf einem Backblech zu sechs Quadraten formen. In den heißen Ofen schieben und durchwärmen. Sobald der Reis so fest ist, dass er seine Form behält, Quadrate auf vorgewärmte Teller gleiten lassen. Einen Hähnchenschenkel obenauf setzen und mit Sauce überziehen. Großzügig mit frischen Kräutern bestreuen und sofort zu Tisch bringen.

Perlhuhnbrust mit Lauchzwiebeln + frischen Pfifferlingen

Perlhuhnbrust mit Lauchzwiebeln + frischen Pfifferlingen

Zutaten:

(für 4 Personen)

500 g Perlhuhnbrust, Salz, weißer Pfeffer, 12 Lauchzwiebeln, 25 g kleine Pfifferlinge, 30 g Butter, 6 cl Weißwein, 3 cl Noilly Prat, 15 cl Geflügelfond, 10 cl Sahne, 15 cl Madeira, 60 g Butter

Zubereitung:

Die Perlhuhnbrüste salzen und pfeffern und in schäumender Butter vorsichtig garen, warm stellen. Frühlingszwiebeln putzen, das Grüne abschneiden, in ein wenig Butter mit etwas Weißwein und Noilly Prat köcheln. Pfifferlinge säubern, salzen, in Butter anbraten. Zu den Frühlingszwiebeln geben. In einer Sauteuse Weißwein, Madeira, Geflügelfond, Sahne und restliche Butter aufkochen, etwa auf ein Drittel reduzieren. Fleisch in Scheiben schneiden, in der Mitte des Tellers anrichten. Mit dem Gemüse umlegen und mit der Sauce umgießen.

Salatröllchen mit Pouletfüllung

Salatröllchen mit Pouletfüllung

Für 6 Personen

3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
25 g Ingwerwurzel, sehr fein gehackt
50 ml Sojasauce
1 Hähnchenbrustfilet
100 ml Weißweinessig
100 g Zucker
100 ml Wasser
2 Chilis (1 entkernen und fein hacken, 1 ganz lassen)
1 Möhre, gestiftet
1 Romanasalat
50 ml Fischsauce
Saft einer Limette
1 Bund Frühlingszwiebeln
25 g Butter

1. Hälfte des Knoblauchs und des Ingwers in einem Schälchen vermengen. 1 El Sojasauce einrühren. Hähnchenfleisch mit dieser Mischung bestreichen. Abdecken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Essig mit 75 g Zucker, der angegebenen Wassermenge, restlichem Knoblauch und Ingwer sowie der ganzen Chilischote in einen Topf geben. Aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen und über die gestiftete Möhre gießen. Abdecken und vollständig erkalten lassen.
3. Salatblätter ablösen und rund 30 Sekunden in sprudelndem Wasser blanchieren. Abgießen und sofort in Eiswasser tauchen, damit die Blätter abkühlen. Erneut abgießen und auf Küchentüchern zum Trocknen ausbreiten.
4. In einem Schälchen eine Dippsauce zubereiten. Restliche Sojasauce mit Fischsauce, Limettensaft, gehacktem Chili und dem übrigen Zucker verrühren. Durchziehen lassen.
5. Hähnchenbrust in einer sehr heißen Pfanne in Butter braten, bis das Fleisch goldbraun und durch ist. Einmal wenden. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
6. Für die Röllchen Möhre abtropfen lassen, ganzen Chili wegwerfen. Hähnchenfleisch quer in sehr dünne Scheiben schneiden. Salatblätter längs halbieren und von den dicken Rippen befreien. An ein Ende der Salatblätter 1-2 Hähnchenscheiben legen. Ein paar Frühlingszwiebeln und Möhren darüber häufen. Blätter zu kurzen, dicken Röllchen aufwickeln. Mit dem Dip servieren.

Rindfleisch

Poschiertes Rindsfilet

Poschiertes Rindsfilet

Zutaten:

500 g Rinderfilet, 1 l Rinderbrühe, 1 Gewürzsträußchen (Thymian, Lorbeerblatt, Staudensellerie, Lauch), 100 g Butter, 1 Bund Schnittlauch, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Brühe erhitzen, das Gewürzsträußchen hineinlegen, das von allen Flachsen und Fett gesäuberte Fleisch ca. 20-25 Minuten darin pochieren. Anschließend in Alufolie einschlagen und warm halten.
1/2 l des Pochier-Fonds auf die Hälfte reduzieren, die gekühlte, in kleine Stücke geschnittene Butter hineingeben und mit dem Pürierstab verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch klein schneiden, zur Sauce geben. Das Filet in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce umgießen. Dazu passt junges Gemüse.

Unser Tipp:

Anstelle des selbst zusammengestellten Gewürzsträußchens empfehlen wir Ihnen die Kräutermischung "Herbes de Provence", die weltberühmt und die Seele der provenzalischen Küche ist

Spezialitäten

Dongo -Dongo (Zentralafrika)

Dongo -Dongo (Zentralafrika)

Zutaten:

(4 Portionen)

- 2 Zwiebeln (fein gehackt)
- 2 Chili-Schoten (fein gehackt)
- 20 Okra-Schoten (Enden entfernt, fein gehackt)
- 3 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- 200g geräucherter Fisch (Forelle, Lachs etc.)
- 1 Prise Backpulver
- Öl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Erhitzen Sie das Öl in einem großen Topf und dünsten Sie darin die Zwiebeln und den Knoblauch an.
 - Geben Sie die Chili-Schoten, die Okra-Schoten, Salz und Pfeffer hinzu. Kochen Sie alles einige Minuten, bis es bissfest ist.
 - Geben Sie soviel Wasser in den Topf, dass das Gemüse bedeckt ist. Kochen Sie alles auf. Geben Sie dann den Fisch hinzu.
 - Lassen Sie alles ca. 20-30 Minuten köcheln.
 - Geben Sie nun das Backpulver in die Sauce und lassen Sie alles etwas einkochen.
-

gefüllter Ochsenschwanz

gefüllter Ochsenschwanz

Zutaten:

(für 4 Personen)

8 Ochsenschwanzstücke aus dem dickeren Teil, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 1 EL Olivenöl, 1 EL Mehl, 2 Schalotten, 1 Karotte, 2 Lorbeerblätter, 1 Knoblauchzehe, 1 Zweig frischer Thymian, 500 g Tomaten, 1/4 l kräftiger Rotwein, 1/4 l Madeira, 1/2 l Rinderfond

Füllung: 100 g Grieß, 1/2 l Milch, 50 g Butter, Salz, geriebene Muskatnuss, 2 Eigelb, 2 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Ochsenschwanzstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, dann von beiden Seiten in Mehl wälzen, abschütteln. In einem Bräter in heißem Öl anbraten, Schalotte, Karotte und Knoblauch kleingewürfelt zugeben, ebenso Lorbeerblätter und Thymian. Tomaten enthäuten, entkernen, kleinschneiden, mit den Ochsenschwanzscheiben schmoren. Mit dem Fond, dem Rotwein und Madeira aufgießen. Topf mit dem Deckel verschließen und im vorgeheizten Ofen (ca. 200° C) garen.

Nach etwa 3 Stunden sollten die Knochen sich leicht aus dem Fleischrand herauslösen lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Wenn nötig, mit ein wenig Butter aufschlagen.

Die Milch mit Butter, Salz und Muskat aufkochen. Den Grieß vorsichtig einrieseln lassen, ca. 20 Minuten unter ständigem Rühren köcheln. Dann Eigelb und Käse untermischen. Die fertige Masse in die Ochsenschwanzscheiben füllen, noch einmal 5 Minuten in den Ofen schieben, auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce umgießen.

Suppe

Zucchini Suppe mit Tintenfischstücken

Zucchini Suppe mit Tintenfischstücken

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 l Gemüsefond, 500 g gelbe Zucchini, 200 g Sahne, 40 g Butter, 200 g frischer Tintenfisch, 1 Ei, 100 g Creme double, 1 Scheibe altes Weißbrot, 1 Tütchen Tintenfischtinte, 1/4 Zitrone, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1/2 l Fischfond, 2 Tomaten

Zubereitung:

Die Zucchini waschen, in Scheiben schneiden, in einem größeren Topf mit der Sahne und der Butter köcheln. Gemüsefond nach 5 Minuten zufügen, Zucchini weich kochen. Mit dem Handmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Trockenes Weißbrot im Mixer oder Cutter zerkleinern, herausnehmen. Tintenfisch mit demselben Gerät pürieren, das Ei, die Creme double, die Tinte, das mehlintige Weißbrot hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Fischfond aufkochen, dann köcheln lassen. Aus der Masse kleine Klößchen formen und etwa 5 Minuten in dem Fischfond ziehen lassen. Tomaten blanchieren, enthäuten, die Kerne entfernen, das Tomatenfleisch klein schneiden. Die Suppe noch einmal aufkochen, jeweils 4 Klößchen hineinssetzen, mit Tomatenwürfeln dekorieren.

Überbackene Aubergine mit Ziegenkäse

Zutaten für 2 Personen:

1 halbe Aubergine

2 Tomaten

2-3 Zweige Thymian

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

4 Scheiben (à 25 g) französische Ziegenkäserolle

Aubergine waschen, in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Thymian waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Öl und drei Viertel der Thymianblättchen vermengen. Auberginenscheiben in eine feuerfeste Form geben, mit Tomaten und Käse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C, Gasherd: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Mit restlichem Thymian bestreut servieren.

Wein-Tipp

Im April beginnen wir alle mit dem Abzählen: noch 3 Monate bis zu den Sommerferien, noch 2 Monate, noch 1... usw. Mit dieser Vorspeise trotzen Sie dem launischen April und können sich schon mal kulinarisch sowie geistig auf den Sommer einstellen. Zu Mittelmeerkräutern wie Thymian oder Rosmarin passt hervorragend ein frischer, fruchtiger Weißwein.

Süsswasserfisch

Lottebäckchen mit gelbem Paprikaschaum

Lottebäckchen mit gelbem Paprikaschaum

Zutaten:

(für 4 Personen)

16 Lottebäckchen, 30 g Butter, 2 gelbe Paprika, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 2 EL Olivenöl, 200 ml Hummerfond, Salz, Pfeffer, 1/4 l Weißwein, 100 ml Champagner, 2 EL Sherryessig, 2 EL geschlagene Sahne

Zubereitung:

Paprikaschoten waschen, halbieren, säubern, in kleine Stücke schneiden. Knoblauch und Schalotte fein würfeln. Olivenöl erhitzen, das Gemüse hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Hummerfond angießen. Topf verschließen, den Inhalt 20 Minuten leicht simmern lassen. Dann das Gemüse mit dem Elektrostab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Den Sherryessig zugeben, gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Lottebäckchen 2 Minuten in schäumender Butter garen. Zum Paprikaschaum Champagner und Sahne zufügen, noch einmal aufschlagen. Den Fisch mit der Sauce umgießen, schnell servieren.

Unser Tipp:

Probieren Sie doch mal unseren Aceto Balsamico. Schon ein paar Tropfen dieses edlen Balsamico-Essigs genügen, um Ihrem Gericht eine besondere Note zu geben.

Zanderfilet mit Grünkernrisotto + Sellerie Butter

Zanderfilet mit Grünkernrisotto + Sellerie Butter

Zutaten:

(für 4 Personen)

Ca. 500 g Zanderfilet mit Haut, Öl zum Braten, 200 g Grünkern (24 Stunden eingeweicht in 1/2 l Kalbsbrühe), 20 g Butter, 1 Schalotte, 30 g Parmesan (gerieben), Salz, Pfeffer Sauce: 80 g Knollensellerie (klein gewürfelt), 2 EL Weißwein, 2 dl Fischfond, 100 g gekühlte Butter

Zubereitung:

Kleingewürfelte Schalotte in Butter andünsten, den eingeweichten Grünkern samt Flüssigkeit dazugeben. Langsam köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Parmesan unterheben, abschmecken.

Sauce: Sellerie, Weißwein und Fond einkochen, gekühlte Butter zugeben, einarbeiten. Dann warm halten, aber nicht mehr kochen lassen.

Fisch: Haut einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten. Wenden und in weiteren 3 Minuten fertig garen. Risotto auf vorgewärmten Tellern portionieren, Fisch mit der Haut nach oben dazulegen, mit der Sauce umgießen

Unser Tipp:

Wenn Sie nach einem schnell zuzubereitenden, köstlichen Amuse-Gueule suchen, dem kleinen Gaumenkitzler vorab, dann probieren Sie doch mal kleine Pastechen mit französischem Cantadou zu füllen, legen ein kleines Champignon oben drauf. Jetzt genügen sie selbst den Ansprüchen französischer Gourmets vollauf.

Truthahn

Truthahn mit Granatapfel

Tacchino arrosto al melograno

Ein sehr altes venetisches Sprichwort besagt: „Co in novembre el vin nol xè più mosto / la paeta le xè pronta par el rosto.“ Übersetzt bedeutet dies in etwa: „Wird im November Wein aus Most, muss der Truthahn auf den Rost.“

Zutaten für 6-8 Personen:

1 küchenfertige Babypute

grobkörniges Salz

5-6 Salbeiblätter

15 dünne Scheiben Bauchspeck

1 Glas Granatapfelsaft

2 reife Granatäpfel

Die Pute sorgfältig waschen und trockentupfen. Innen großzügig mit grobkörnigem Salz einreiben. Dann die Salbeiblätter in die Bauchhöhle füllen. Mit einem Bindfaden zunähen. Mit den Speckscheiben umwickeln und auf einen Bratspieß stecken oder auf ein Bratengitter im Bräter liegen.

Langsam unter dem Grill im Ofen oder bei mittlerer Hitze garen. In der Saftpfanne das ausgebratene Fett auffangen und die Pute regelmäßig damit begießen, damit das Fleisch nicht austrocknet. Zwischenzeitlich mit dem Granatapfelsaft bepinseln.

Die Pute ist gar, wenn nur noch weißlich-transparente Flüssigkeit aus den Schenkeln austritt. Vom Spieß nehmen und tranchieren. Auf einer Bratenplatte anrichten und mit Granatapfelspalten garnieren. Den Bratenfond aus der Saftpfanne abschöpfen und über das Fleisch gießen.

Vorspeise

Carciofi al tegame

Artischocken im Topf

Für 6 Personen

10 kleine Artischocken
Saft von 1 Zitrone
150 ml Olivenöl extravergine
2 Scheiben magerer Speck, gewürfelt
2 feingehackte Knoblauchzehen
2 El feingehackte Petersilie
Salz und Pfeffer
120 ml Brühe oder Wasser

Die Artischocken vorbereiten: Den Stiel und die äußeren Blätter abbrechen, das Heu entfernen und das Gemüse vierteln. Damit die Artischocken sich nicht verfärben, in eine Schüssel mit kochendem Wasser und Zitronensaft geben. In einer großen Kasserolle das Olivenöl erhitzen und Artischockenviertel, Speck, Knoblauch und Petersilie darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Brühe oder Wasser aufgießen. Gut umrühren und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen. Die Artischocken heiß servieren.

Wild

Gebeizter Wildschweinbraten - Piemont

Gebeizter Wildschweinbraten - Piemont

Zutaten für 6 Personen: 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Stange Sellerie, 1 - 1,5 kg Wildschweinbraten aus der Keule, 1 Rosmarinweig, 2 Lorbeerblätter, 5 Gewürznelken, 1 Zimtstange, 10 zerstoßene schwarze Pfefferkörner, 1 l Rotwein, 5 Esslöffel Olivenöl extravergine, Salz, Pfeffer
Zubereitungszeit: 2,5 Stunden
Einwirkzeit der Marinade: mindestens 6 Stunden

Für die Marinade Zwiebel, Karotte und Selleriestange fein würfeln und auf dem Boden einer Deckelterrinen verteilen. Das Bratenstück in die Terrine setzen und die übrigen Gewürze darüberstreuen. Mit Rotwein übergießen und das Fleisch vollständig bedecken. Die Terrine verschließen und das Fleisch mindestens sechs Stunden, besser noch über Nacht ziehen lassen. Den Braten aus der Marinade heben und abtropfen lassen. In einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch rundum scharf anbraten, dann die Hitze zurückschalten. Die Gemüse und Gewürze aus der Marinade fischen und unter ständigem Wenden mit dem Braten mitdünsten. Salzen und pfeffern. Mit der Marinade aufgießen. Topf verschließen und das Fleisch ca. zwei Stunden bei milder Hitze schmoren. Den Braten aus dem Topf heben und warm stellen. Die verbliebene Flüssigkeit und den Bratenfond durch ein Sieb streichen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer Bratenplatte anrichten. Mit der Sauce übergießen und servieren. Als Beilage passt frische oder geröstete Polenta.

Wein-Tipp

Dieses Rezept stammt aus dem Piemont, da ergibt sich die Wahl des Weins eigentlich von selbst. Bei einem derart exquisiten Gericht sollten Sie auf einen ebenbürtigen Partner achten. Der König der Rotweine Italiens ist der Barolo, und ein solcher darf es schon sein zur Wildsau. Von "einfacheren" Qualitäten bis zu den Spitzen-Baroli aus Einzellagen ist alles erlaubt. Zum Kochen müssen Sie aber nicht unbedingt den Wein verwenden, den Sie auch trinken wollen. Ein einfacherer trockener Rotwein tut es auch. Andererseits: wenn Sie bei einem solch großartigen Pas-de-deux bei der Soße das Sparen anfangen, dann ist das etwa so, als würde man Golf mit Kricketschlägern spielen.

Rehfilet mit Preiselbeercrêpes

Rehfilet mit Preiselbeercrêpes

Zutaten:

(für 4 Personen)

1 Stück Rehrücken (ca. 2 kg), Röstgemüse, Thymian, Wacholderbeeren, 1 Schalotte, 1 Flasche Rotwein (0,7 l), 50 g Butter, Salz, Pfeffer, 125 ml Wasser, 250 ml Milch, 4 Eier, 50 g flüssige Butter, 100 g Mehl, je 1 Prise Zucker und Salz, 1 Glas Wild-Preiselbeeren (200 g)

Zubereitung:

Den Rehrücken mit einem schmalen Fleischmesser auslösen. Die Karkasse (das Knochengestüst) mit Röstgemüse, Thymian, Wacholderbeeren, Schalotte und Rotwein 2 Stunden köcheln lassen und so einen Fond herstellen. Durchpassieren, abschmecken, wenn nötig reduzieren und mit Butter aufmontieren. Das Fleisch in 4 Portionen aufteilen, salzen, pfeffern, scharf anbraten. Dann bei 80°C im Backofen ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Crêpes Wasser, Milch, Eier, flüssige Butter, Mehl, Zucker und Salz im Mixer verquirlen, einen Moment ruhen lassen. In einer Crêpe-Pfanne 8 dünne Pfannkuchen ausbacken, mit den Preiselbeeren bestreichen und zusammenrollen. Mit dem Fleisch und der Sauce servieren.

Unser Tipp:

Verwenden Sie zum Kochen am besten den jeweiligen Tischwein: Damit vermeiden Sie angebrochene Flaschen und es bietet auch geschmackliche Vorteile.
