



Die Rezepte

Art.-Nr.: Kochen am 18.09.15

Beschreibung:

Gurkendrink mit oder ohne Wodka (Rezept für 4 Personen) 1 Bio Salatgurke, 2 EL Limetten Saft, 12 cl Wodka, 2 cl Minzsirup, Crushes Eis, Pro Glas 2 Tropfen Angustura, Ginger Ale, pro Glas 1 TL brauner Rohrzucker, dicke Strohalme. Die Gurke waschen und der Länge nach halbieren. Mit einem Trüffelhobel pro Glas eine dünne Scheibe (2-3 mm) abhobeln. Zu Deko noch 2 dünne Zester abschneiden. Je Glas einen Stück Gurkenstück von 10x10 mm schneiden. Den Rest der Gurke klein schneiden und pürieren. Mit der Gurkenscheibe das Glas von innen auskleiden. 1 TL Zucker hinzufügen, mit etwas Ginger Ale auffüllen, Zitronensaft hinzugeben, 2 Tropfen Angustura, den Minzsuirup und den Gurkensaft hinzufügen. 1 Gurkenstange hineinstellen und mit Crushes Eis auffüllen. Wodka hinzugeben und 2 Strohalme hineinstellen. Das ganze schmeckt auch ohne Wodka für die Autofahrer. Grüner Blattsalat mit bitterer Orangenmarmelade und Roquefortkäse Dazu gab es einen Grauschiefer-Riesling vom Weingut Schmitzges/Pfalz Pro Portion 1 Blatt Grüner Blattsalat, ein kleines Stück Roquefortkäse, 1/2 Walnus, 1/2 Rotweibirne, Orangenmarmelade, Auf einen Desserteller 1 Blatt grünen Salat anrichten und großzügig mit bitterer !!! Orangenmarmelade bestreichen. 1 halbe Rotweibirne, (Rezept weiter unten) auflegen, 1 kleines Stück Roquefort hinzugeben und mit einer halben, gerösteten Walnus belegen. Auf den Tellerand noch ein paar Walnusskrümel geben. Rotwein oder roten Traubensaft mit braunem Rohrzucker sirupartig einköcheln und den Kandis über die Rotweibirne und den Salat nappieren. Rotweibirnen (Rezept für 20 Personen) 1,25 L Rotwein, 2,5 Vanilleschoten, 1,25 Stangen Zimt, 2,5 Stück Sternanis, 10 nicht zu harte Birnen. Den Wein zusammen mit den Gewürzen aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften im Sud bissfest sieden und im Sud abkühlen lassen. Paprikacremesuppe in dreierlei Farben Dazu gab es einen Grauschiefer-Riesling vom Weingut Schmitzges/Pfalz (Rezept für 4 Personen) 800g rote Paprika, 800 g gelbe, 800 g grüne Paprika, 3 EL Öl, 3 Zweige Thymian, 3 Schalotten, 3 Zweige Rosmarin, 1,2 L Geflügelbrühe mit Geflügelfont gemischt, 600 ml Kochsahne, 4 Riesengarnelen, Salz, Pfeffer, Grünzeug zum Garnieren, z.B. Korianderblätter Die Paprika putzen, entkernen, grob schneiden und nach Farbe getrennt mit je 1 Schalotte andünsten. Jeweils 1 Zweig Thymiyn und Rosmarin hinzufügen und mit einer Prise Zucker bestreuen. Zucker karamalisieren lassen und mit je 400 ml Gemüsenfont/Gemüsebrühen aufgießen und köcheln lassen. Je 1 Topf Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb passieren. Mit je 200 ml Sahne verfeinern, noch mal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die 3 Suppen, die eine identische Konsistenz haben müssen, in je einen Messbecher einfüllen. Die Suppe muss zu zweit in die Teller gefüllt werden. Einer hat einen Messbecher, der andere zwei Messbecher. Bei 1 2 3 wird die Suppe langsam in den Teller gegossen. Wenn alles geklappt hat haben sich die 3 Suppen gut im Teller getrennt. Mit einem Schaschlickspieß noch ein

Muster hineinrühren und eine geröstete Riesengarnele in die Mitte setzen. Mit einen oder zwei Korianderblättchen ganieren. Sieht klasse aus und schmeckt hervorragend. Wichtig, die Suppe darf nicht zu dünn sein, so dass sie nicht ineinander läuft. Die Suppe kann mit einer Pellkartoffel oder Mehlbutter angedickt werden, falls es notwendig ist. geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Kartoffelknödel und Rote Bete Salat 2013 The Daily Red vom Weingut Barrel 27 Central Coast California (Rezept für 4-6 Personen) pro Person 1 Kalbs Beinscheibe a 300 g, 3 Knoblauchzehen, 2-3 Sternanis, 2 EL Tomatenmark, 250 ml Rotwein, 3 Zweige Rosmarin, 1 kleinet Zweig frischer Lorber, 300 ml Rinderbrühe/Rinderfont, 500 g Zwiebeln, kaltgepresstes, Zucker, Rapsöl, 2 Zweige frisches Currykraut, 2 Zweige Olivenkraut Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, Beinscheiben waschen, gut trockenen, den Fettrand mit einer Rasierklinge ab und zu einschneiden, salzen und pfeffern und melieren. Öl erhitzen und die Beinscheiben bei großer Hitze von beiden Seiten im Bräter scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen und Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben. Mit Rotwein und der Brühe ablöschen, Currykraut, Lorber und Olivenkraut hinzugeben und mit etwas Zucker abstreuen. 75 Minuten mt geschlossenem Deckel köchel lassen. Fleisch entnehmen, die Kräuter entfernen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit den Knödeln anrichten und Sauce hinzugeben. Die Knödel (Rezept für 8 Personen) 1 Brötchen vom Vortag, 1 EL Butter, 750 g KartoffelnIn mehlig kochend, Salz, Muscatnuss, 75 g Mehl, 75 g Kartoffelstärke, 1 Ei Brötchen würfeln und in Butter goldbraun rösten, beiseite stellen. Kartoggeln waschen und mit reichlich Wasser kochen. Kartoffeln pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse pressen (feiner Einsatz). Alles vollständig kalt werden lassen. Kartoffelmasse mit Salz und Muscat abschmecken, Mehl und Kartoffelstärke hinzugeben und alles locker mit den Händen mischen.Das Ei verquirlen und mit der Gabel unterheben. Alles zu einem Teig mit den Händen mischen. Mit leicht bemehlten Händen einen kleinen Probe Kloß formen und in kochendem Wasser 5 Miuten köcheln. Wenn er auseinander fällt noch etwas Mehl hinzugeben. Mit melierten Händen die Klöße formen und ein Stück geröstetes Brötchen hineingeben. Wenn die Klöße schon morgens vorbereitet werden einen Teller mit einen feuchten Tuch belegen, die Ködel darauflegen und zudecken. Knödel in kochendes Wasser geben und aufkochen lassen und 15-20 Minuten ziehen lassen. Nachdem die Knödel aufgestiegen sind noch 5 Minuten ziehen lassen. Rote Bete Salat mit Birnen (Rezept für 4 Personen) Gummihandschuhe, 1Bio Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker, 8 EL kaltgepresstes Rapsöl, 1 Zweig Rosmarin, 2 feste Birnen, 2 frische rote Bete a 200 g Zitronen heiß abwaschen und die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zitronensaft, geriebene Schale, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und das Öl untermischen. Die Rosmarinadeln so fein wie möglich hacken und ebenfalls hinzugeben. Die Birnen waschen, halbieren entkernen und mit dem Trüffelhobel in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Gummihandschuhe anziehen und die roten Bete mit dem Sparschäler schälen Die rote Bete mit der Reibe in sehr feine Streifen schneiden und mit den Birnen und der Vinaigrette mischen. Ziehen lassen und evtl. nachwürzen. Auf einen Dessertteller eine Edelstahlring legen und die rote Bete einfüllen und leicht andrücken. Edelstahlring entfernen. Für die Vegetarier gab es: Vegetarischer Hackbraten mit vegetarischer Sauce (Rezept für 4-6 Personen) 400 g Tofu, 400 g Tomaten aus der Dose (mit Stücken), 250 g Haferflocken, 150 g Möhren, 125 ml Wasser, 60 g Hirse, 1/4 Stange Lauch, 1 TL Butter, 1/2 Paprikaschote, 1 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 Ei, Größe M, 2 EL Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne, 1 TL Basilikum, klein gehackt, 1 TL Thymian, klein gehackt, Sojasauce, Pfeffer aus der Mühle, Majoran Wasser und Öl kochen und die Hirse zugeben. Bei schwacher Hitze 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen, dann vom Herd nehmen. Lauch der Länge nach halbieren, waschen, trocken schütteln, in feine Ringe und dann in Würfel schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und den Lauch darin 2 Minuten andünsten. Den Tofu mit Wasser abspülen und trocken tupfen, grob in Würfel schneiden und zusammen mit dem Ei pürieren. Die stückigen Tomaten samt Saft zum Tofu geben und unterrühren. Die Sonnenblumenkerne mit einem Messer grob hacken und zugeben. Die Karotte, die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Paprikaschote fein würfeln und zusammen mit dem gedünsteten Lauch dazu geben. Backofen auf 175 Grad vorheizen und eine kleine Auflaufform oder Kastenform einfetten. Haferflocken, Basilikum, Thymian und die Hirse dazu geben und alles vermengen. Mit Sojasauce (ca. 90 Milliliter oder etwas mehr), Pfeffer aus der Mühle und Majoran (wer mag) kräftig abschmecken, der Geschmack läßt beim Garen deutlich nach. Die Masse in die vorbereitete gefettete Form geben und mit nassen Händen die Oberfläche rund und glatt formen. Bei 175 Grad im Backofen 45 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die vegetarische Sauce dazu: (Rezept für 4 Personen) Zwiebeln, Karotten und Champignons klein schneiden. Eine Pfanne heiß werden lassen und das Gemüse in Olivenöl scharf anbraten, bis es richtig Farbe bekommt. Kurz bevor das Gemüse anbrennt, den Senf dazugeben und mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen und das Wasser hinzugeben. Lorbeerblatt und Rosmarin sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Die Soße ca. 1 Stunde bei geringer Hitze köcheln und reduzieren lassen. Zum Schluss die Soße passieren. Mit einem Schuss Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelknödel (Rezept für 8 Portionen) 1 Brötchen, 1 Ei, Butter, 750 g Kartoffeln, Salz, Muskatnuss, 75 g Meh, 175 g Kartoffelstärke, 1 Ei Brötchen würfeln und in einer Pfanne mit der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Beiseite stellen. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 20-25 Min. weich garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln auf der ausgeschalteten Herdplatte im Topf ausdampfen lassen, bis die Haut rundum trocken ist. Kartoffeln pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer sehr fein zerstampfen. Vollständig abkühlen lassen. 4. Die Kartoffelmasse mit Salz und etwas Muskat würzen. Mehl und Stärke darübersteuern und mit den Händen locker untermischen. Ei verquirlen und mit einer Gabel untermischen. Alles mit den Händen rasch zu einem Teig zusammendrücken. Evtl. noch etwas Mehl oder Stärke zugeben. Kartoffelteig mit Stärke bemehlten Händen zu 8 Knödeln formen, dabei mit Brotwürfeln füllen. Reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und leicht salzen. Die Knödel in das kochende Wasser geben, zugedeckt aufkochen lassen,

dann halb offen bei milder Hitze 15 - 20 Min. garziehen lassen. Wenn die Knödel aufsteigen, noch mal 5 ;inuten ziehen laassen, dann am aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und sofort servieren. Zusatztipps zur Zubereitung Aus einer kleinen Teigmenge einen Probeknödel formen und diesen ca. 5 Min. wie im Rezept beschrieben garen. Ist dieser zu weich oder fällt auseinander muss noch etwas Mehl unter den Teig gemischt werden. Ananas Sous Vide mit Walnußeis Old Tawny-„Old Codger“, Portwein, Weingut Dutschke Australien (Rezept für 8-10 Personen) 2 Ananas, 8 EL Wasser, 6 EL Honig, 4 EL Butter, 2 TL Zimtblüten, 1 Vanilleschote, Walnuseis Boden und Deckel der Ananas großzügig abschneiden und anschließend großzügig schälen. Ananas längs vierteln und zusammen mit der Butter, Zimtblüten, Honig, Wasser und er ausgekratzten Vanilleschote in den Vakuumierbeutel geben. Anschließend vakkumieren und 70 Miuten bei 85° garen Die Ananas abkühlen lassen und 2 -3 Tage in der Kühlung aufbewahren. Die Ananasbeutel unter heißes Wasser halten, bis die Butter wieder flüssig ist und alles in einer Pfanne aufsammeln. Mit der Pinzette die Zimtblüten entfernen und die Ananas bei Seite legen. Den Saft sirupartig einköcheln und die Ananas dann darin rundum glasieren. Die Ananas aufschneiden, auf den Teller verteilen und mit dem restlichen Sirup nappieren. Digestif Augustus Rex, Dresdner Gin

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.

** Gilt für Lieferungen nach Deutschland. Lieferzeiten für andere Länder und Informationen zur Berechnung des Liefertermins finden Sie [hier](#).