Ja, wir geben es zu! Wir sind manchmal etwas eitel und verliebt in unsere eigenen Ideen.
Nun gut, sicher nicht in alle und auch – Gott sei Dank – nicht immer. Aber die Idee mit dem »Kochbuch der Küchenleute« finden wir eben immer wieder und immer noch gut. Und so war es einfach mal wieder an der Zeit, ein neues nobilia-Kochbuch aus der Taufe zu heben.

Thematischer Schwerpunkt von »Meine internationalen Rezepte« ist natürlich der Export. Dafür gibt es viele gute Gründe: Zum einen begreifen wir uns mit einem Exportanteil von inzwischen über 45 Prozent als internationales Unternehmen. Zum anderen waren die Kollegen im Export jetzt einfach mal dran, denn unsere ersten Kochbücher waren rein deutsche Ausgaben. Und schließlich wächst nicht nur Europa, sondern die ganze Welt – auch die von nobilia – immer mehr zusammen.

Wir freuen uns, dass Sie ein Teil unserer nobilia-Welt sind und wünschen Ihnen viel Spaß mit unserer Rezeptsammlung.

Ihr Oliver Streit | Geschäftsführung

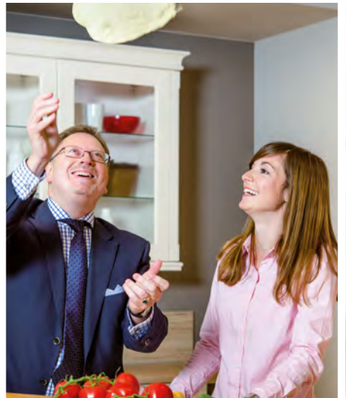
nobilia-Werke
J. Stickling GmbH & Co. KG | Waldstraße 53–57 | D-33415 Verl
Fon +49 (0) 5246 - 508 0 | Fax +49 (0) 5246 - 508 96 999
info@nobilia.de | www.nobilia.de

MEINE INTERNATIONALEN REZEPTE

nobilia

MEINE INTERNATIONALEN REZEPTE

Kulinarische Reise durch die nobilia-Welt



MEINE INTERNATIONALEN REZEPTE

Kulinarische Reise durch die nobilia®-Welt

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

nobilia®

INHALT

Editorial	4
Skandinavien	6
Großbritannien	20
Niederlande und Belgien	34
Deutschland	48
Frankreich	62
Spanien	76
Italien	90
Österreich	104
Ost- und Südosteuropa	118
Vereinigte Arabische Emirate	132
China	146
Register	158

EDITORIAL

Ja, wir geben es zu! Wir sind manchmal etwas eitel (okay, zumindest unser Foto erzählt eine andere Geschichte …) und wir sind verliebt in unsere eigenen Ideen.

Nun gut, sicher nicht in alle (und das ist auch gut so) und auch – Gott sei Dank – nicht immer. Aber die Idee mit dem »Kochbuch der Küchenleute« finden wir eben immer wieder und immer noch gut. Und so war es nach 2008, 2009 und 2012 einfach mal wieder an der Zeit, ein neues nobilia-Kochbuch aus der Taufe zu heben.

Thematischer Schwerpunkt unseres Kochbuchs »Meine internationalen Rezepte« ist natürlich der Export. Dafür gibt es viele gute Gründe: Zum einen begreifen wir uns mit einem Exportanteil von inzwischen über 45 Prozent als internationales Unternehmen. Zum anderen waren die Kollegen im Export jetzt einfach mal dran, denn unsere ersten Kochbücher waren rein deutsche Ausgaben. Und schließlich wächst nicht nur Europa, sondern die ganze Welt – auch die von nobilia – immer mehr zusammen. Was früher mal das Abenteuer des Lebens war, ist heute schon beinahe normaler Alltag.

Unsere Kollegen im Export haben sich daher gerne als Rezeptpaten zur Verfügung gestellt. Natürlich sind die meisten Kolleginnen und Kollegen in ihren Märkten Inländer, die Authentizität der Rezepte sollte also garantiert sein. Aber auch hier bestätigt die Ausnahme die Regel: Dem aufmerksamen Betrachter mag auffallen, dass unser chinesisches Team nicht gerade typisch chinesisch aussieht. Trotzdem passt das Bild, denn diese Kollegen arbeiten Tag für Tag (vor Ort oder in Verl) mit unseren Partnern in China

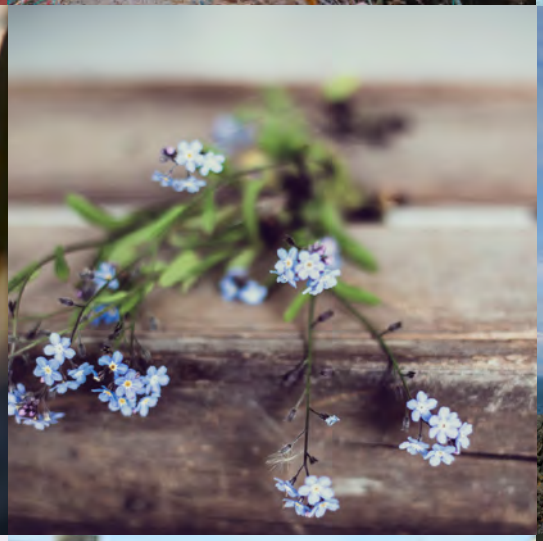
zusammen. Gerade diese Erfahrungen, diese manchmal noch exotische Alltäglichkeit bewirken das Zusammenwachsen unserer Welt. Und ganz klar begreifen sich die Kollegen als »Chinesen ehrenhalber« und wollen ihre geistige Wahlheimat dem Rest der nobilia-Welt näherbringen. Diese gelebte Internationalität und dieses immer stärkere Zusammenwachsen fasziniert uns jedes Jahr aufs Neue und ist auf Messen und während unserer Hausmesse in Verl ganz besonders greifbar.

Wir freuen uns, dass Sie ein Teil unserer nobilia-Welt sind und wünschen Ihnen viel Spaß mit unserer Rezeptsammlung.

Ihr

Oliver Streit

Matthias Keudel



3200
TOCKHOLM

v.l. Kristin Puchtinger, Heiko Rosenow, Trinidad de Cruz

SKANDINAVIEN

Willkommen im hohen Norden! Im Reich der Mitternachtssonne, der tiefen Fjorde und idyllischen Schäreninseln. So großartig die Landschaften Skandinaviens – so naturverbunden leben die Menschen hier. Und genauso stark ist auch die Küche davon geprägt, was die Natur – besonders das Meer – im Überfluss zu bieten hat: Lachs, Hering, Dorsch und Co. in vielen Variationen und auch Wild wie Elch und Rentier aus den heimischen Wäldern sind beliebte Klassiker der skandinavischen Küche. Unsere Auswahl für die langen und kurzen Tage entführt Sie in diese wunderbare Welt. Wir wünschen viel Vergnügen!

Geschichteter Heringssalat

Der Salat schmeckt am besten, wenn er bis zu 2 Tage im Voraus zubereitet und kalt gestellt wird.

Für 6 Personen

ZUTATEN

1	milde Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
250 g	Sauerrahm
120 g	Naturjoghurt
1 EL	Zitronensaft
1	Prise feiner Zucker
2	säuerliche Tafeläpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
2	Dillgurken, gehackt
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
300 g	eingelegte Heringsfilets, abgetropft
2	Kartoffeln, gekocht und in Scheiben geschnitten (nach Belieben)
1	Rote Bete, gekocht und in Scheiben geschnitten (nach Belieben)
1 EL	gehackter Dill zum Garnieren

1. Die Zwiebel in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und 15 Minuten stehen lassen. Gut abtropfen lassen, dann mit Sauerrahm, Joghurt, Zitronensaft und Zucker mischen. Äpfel, Gurken sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack unterrühren.

2. Die Hälfte der Heringsfilets in eine Servierschüssel legen. Die Hälfte der Kartoffeln und Rote Bete (sofern verwendet) darauf verteilen und mit der Hälfte der Sauerrahmmischung bedecken. Mit den restlichen Zutaten ebenso verfahren.

3. Den Salat fest mit Frischhaltefolie abgedeckt für mindestens 5 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit dem Dill bestreuen. Dazu passt ein gutes Roggenbrot mit frischer Butter.

Lachs mit Minze-Joghurt-Dressing

Ein perfekter Sommer-Snack: herrlich erfrischend und überraschend einfach zuzubereiten.

Für 4 Personen

ZUTATEN

2 EL	Rotweinessig
2 EL	fein gehackte Minze, plus Minzeblättchen zum Garnieren
4 EL	griechischer Sahnejoghurt
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
500 g	Lachsfilet ohne Haut
1	Handvoll Dill, gehackt
1	Bio-Zitrone, in Scheiben geschnitten

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Essig in einer Schüssel mit Minze, Joghurt, Salz und Pfeffer verquirlen.

2. Den Lachs auf ein großes Stück Alufolie legen. Den Fisch salzen und pfeffern, mit Dill bestreuen und mit einigen Zitronenscheiben belegen. Die Folie locker über dem Lachs zu einem Päckchen verschließen. Das Päckchen auf ein Backblech legen und den Fisch im heißen Ofen 20–25 Minuten garen, dann abkühlen lassen.

3. Den Lachs auf einen Teller geben, mit etwas Dressing beträufeln und mit Minze garnieren. Das übrige Dressing daneben anrichten. Dazu passt ein Gurkensalat.

Janssons Versuchung

Der schwedische Kartoffelauflauf »Janssons frestelse« ähnelt einem Gratin. Er ist aufgrund der großzügig bemessenen Mengen an Sahne und Butter recht reichhaltig, was ihn geschmacklich allerdings unwiderstehlich macht. Die verwendeten Anchovis sind nicht zu verwechseln mit der stark gesalzenen und in Olivenöl eingelegten Variante aus Südeuropa.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1,2 kg	mehligkochende Kartoffeln
2	große Zwiebeln
100 g	Butter
2 Dosen	Anchovisfilets (à 65 g Abtropfgewicht; als Appetitsild)
400 g	Sahne
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
3–4 EL	Semmelbrösel

1. Die Kartoffeln schälen und der Länge nach in 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben wiederum längs in ebenso dünne Stäbchen schneiden. Die fertigen Kartoffelstäbchen in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

2. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 1–2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze 4–5 Minuten glasig schwitzen. In der Zwischenzeit die Anchovisfilets aus der Marinade heben und abtropfen lassen. Die Sahne mit der Fischmarinade verquirlen und nach Bedarf mit ganz wenig Salz sowie Pfeffer abschmecken.

3. Die Kartoffelstäbchen aus dem Wasserbad nehmen und auf einem sauberen Küchenhandtuch abtropfen lassen. Eine große Auflaufform leicht mit Butter fetten und die Hälfte der Kartoffeln gleichmäßig einschichten. Die Kartoffeln mit den Anchovisfilets und den angeschwitzten Zwiebeln belegen, dann die übrigen Kartoffeln darauf verteilen. Das Ganze mit der gewürzten Sahne begießen. Die Butter in der Zwiebelpfanne schmelzen und die Semmelbrösel einrühren. Die Butter-Semmelbrösel-Mischung gleichmäßig auf dem Auflauf verteilen. Den Auflauf im heißen Ofen etwa 1 Stunde garen, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Kartoffeln weich sind. Sollte die Oberfläche vor Ende der Garzeit zu stark bräunen, die Form mit Alufolie bedecken und die Temperatur auf 180 °C reduzieren.

4. Janssons frestelse aus dem Backofen nehmen und noch heiß aus der Form heraus servieren.

TIPP

Für eine etwas leichtere Variante ersetzen Sie 200 g Sahne durch 250 ml Milch.

Schwedische Fleischbällchen mit Sauce

Bei diesen Fleischbällchen handelt es sich um echte Seelentröster. Traditionell werden sie mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren serviert.

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Fleischbällchen

450 g	Schweinehackfleisch
75 g	frische Weißbrotbrösel (alternativ Semmelbrösel)
½	Zwiebel, gerieben und gekühlt
1 EL	Milch
1	Ei, verquirlt
1 TL	Zucker
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
25 g	Butter
1 EL	Sonnenblumenöl

Für die Sauce

1	gehäufter EL Mehl
250 ml	Rinderfond
1 TL	rotes Johannisbeergelee
1 EL	Kaffeesahne

1. In einer großen Schüssel Hackfleisch, Weißbrotbrösel, Zwiebel, Milch, Ei, Zucker, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Masse mindestens 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

2. Butter und Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Mit befeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse walnussgroße Bällchen formen. Die Bällchen bei schwacher Hitze in zwei Portionen unter regelmäßigem Wenden 10 Minuten braten, bis sie rundum gebräunt sind. Die Bällchen locker mit Alufolie abdecken und im Backofen warm stellen.

3. Zur Zubereitung der Sauce die Pfanne vom Herd nehmen. Das Mehl hineinstreuen und mit dem Bratfett verrühren. Dann nach und nach den Fond unterschlagen.

4. Die Pfanne wieder auf den Herd setzen und die Sauce köcheln, bis sie sämig wird. Die Hitze reduzieren. Johannisbeergelee und Kaffeesahne unterrühren, und die Sauce weitere 2–3 Minuten köcheln lassen, dann abschmecken. Die Fleischbällchen mit der Sauce beschöpfen und mit Kartoffelpüree servieren.

Gegrillter Hering mit Senfbutter

Hier wird Hering mal gegrillt und mit würziger Butter serviert. Alternativ können Sie auch Sprotten, Makrelen, Sardinen oder Forellen verwenden.

Für 4 Personen

1. Den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Die Heringe mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Öl bepinseln und leicht salzen und pfeffern. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Folie dünn mit Butter bestreichen und die Heringe darauflegen.

2. Für die Senfbutter die weiche Butter mit Senf und Thymian mischen. Mit Zitronensaft, sehr wenig Salz und etwas Pfeffer würzen.

3. Die Heringe auf jeder Seite 2–3 Minuten grillen. Sind sie gar, fühlen sie sich auf leichten Fingerdruck fest an. Dann die Heringe auf eine vorgewärmte Platte heben und mit Senfbutterstückchen belegen. Mit Brunnenkresse und Zitronenscheiben garnieren und servieren.

TIPP

Die Senfbutter können Sie schon 1–2 Tage vorher zubereiten, in Backpapier wickeln und kalt stellen.

ZUTATEN

8	Heringe, küchenfertig vorbereitet
1 EL	neutrales Öl
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Butter für die Folie
120 g	Brunnenkresse zum Anrichten
	Zitronenscheiben zum Servieren

Für die Senfbutter

75 g	weiche Butter
1 EL	körniger Senf
1 TL	Thymianblätter
1	Spritzer Zitronensaft
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Skandinavisches Weihnachtsbrot

Wie Christstollen oder Panettone braucht auch das »julebrød« ein wenig Vorlauf: Es wird bis zu einen Monat vor dem Fest gebacken. Gut verpackt hat es dann genügend Zeit, um bis Weihnachten sein Aroma zu entfalten. Man kann es in einer Blechdose aufbewahren.

ZUTATEN

1	Teebeutel »English Breakfast Tea«
90 g	Korinthen
90 g	Sultaninen
15 g	frische Hefe oder 2 ½ TL Trockenhefe
530 g	Weizenmehl (Type 550), plus mehr zum Bestreuen
½ TL	gemahlener Zimt
½ TL	gemahlene Gewürznelken
3 EL	Zucker
1 TL	Salz
2	Eier, verquirlt
125 g	weiche Butter, plus mehr zerlassene Butter zum Einfetten
50 g	Orangeat, gehackt
2 EL	brauner Zucker

Für eine Kastenform (23 × 12 × 7,5 cm)

1. Den Teebeutel mit 300 ml kochend heißem Wasser übergießen und 5 Minuten ziehen lassen. Beutel entfernen. Korinthen und Sultaninen mit dem Tee übergießen und 10–15 Minuten darin einweichen. Dann abgießen, den Tee auffangen, Trockenfrüchte beiseitestellen.

2. Die frische Hefe in einem Schälchen mit 4 EL handwarmem Wasser auflösen. Mehl, Zimt und Nelken in eine Schüssel sieben. (Wird Trockenhefe verwendet, jetzt dazugeben.) Zucker und Salz dazugeben. In die Mitte eine Mulde drücken. Tee, Eier und Hefe hineingießen und mit den Fingerspitzen gründlich verrühren. Nach und nach das Mehl einarbeiten, sodass ein weicher, leicht klebriger Teig entsteht. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5–7 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel formen.

3. Die Teigschüssel säubern und mit zerlassener Butter auspinseln. Den Teig darin wenden, sodass er leicht mit Fett überzogen ist. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken. Teig an einem warmen Ort 1–1 ½ Stunden gehen lassen, bis sich der Umfang verdoppelt hat.

4. Dann den Teig kurz durchkneten und erneut 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend die weiche Butter einarbeiten. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3–5 Minuten kneten, bis er wieder glatt ist, dann zugedeckt nochmals 5 Minuten ruhen lassen.

5. Eine Kastenform mit zerlassener Butter ausfetten. Sultaninen, Korinthen und Orangeat unter den Teig kneten. Teig zugedeckt nochmals 5 Minuten ruhen lassen, dann auf einer

bemehlten Fläche zu einem etwa 25 × 20 cm großen Rechteck formen. Von der langen Seite her aufrollen und fest zusammendrücken, dann so lange weiterrollen, bis die Rolle etwa 45 cm lang ist. Die beiden Enden über der Naht zur Mitte hin zusammenlegen, sodass das Teigstück in die Form passt. Teig mit der Naht nach unten hineinlegen, mit einem trockenen Tuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig die Form ausfüllt.

6. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Oberfläche des Teigs mit Wasser einpinseln und gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen. Den Teig im heißen Ofen etwa 15 Minuten backen, bis er aufgeht und beginnt, braun zu werden. Dann die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren, das Brot 45–50 Minuten weiterbacken. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, das Brot locker mit Alufolie abdecken, damit es nicht verbrennt. Eine auf die unterste Schiene gestellte ofenfeste Schale mit Wasser verhindert, dass das Brot zu trocken wird.

7. Das Brot aus der Form stürzen und einmal fest gegen den Boden klopfen. Das Geräusch sollte hohl klingen und die Kruste muss sich bei leichtem Druck knusprig anfühlen. Brot auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen, dann in je eine Lage Backpapier und Frischhaltefolie wickeln und in einem luftdichten Behälter lagern. Zum Frühstück mit Butter oder mit würzigem Käse als herzhaften Imbiss genießen.

Schwedische Pfannkuchentorte

Für diese Köstlichkeit müssen die Pfannkuchen hauchdünn sein. Die Torte ist ein schönes sommerliches Dessert, das bei Kindern gut ankommt.

Für 6 Personen

ZUTATEN

Für die Pfannkuchen

100 g	Mehl, gesiebt
1 TL	Zucker
	Salz
2	Eier
200 ml	Milch, plus mehr bei Bedarf
50 g	Butter, zerlassen und abgekühlt

Für die Füllung und die Garnitur

200 g	Sahne
250 g	Crème fraîche
3 EL	Zucker
½	Päckchen Vanillezucker
250 g	Himbeeren
	Puderzucker zum Bestäuben

1. Für die Pfannkuchen Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier und Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen alles zu einer glatten Masse verrühren, dabei 25 g Butter hinzufügen. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Dann etwas zerlassene Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Pro Crêpe 2–3 EL Teig in die Pfanne schöpfen und durch Schwenken verteilen. Den Crêpe 1 Minute braten, mit einer Palette wenden und 1 Minute braten, dann aus der Pfanne nehmen. Auf diese Weise 6 Crêpes backen, dabei nach Bedarf mehr Butter dazugeben. Die Pfannkuchen abkühlen lassen.

3. Für die Füllung und die Garnitur die Sahne steif schlagen, dann mit Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker verrühren. 4 EL der Sahnemischung für die Garnitur beiseitestellen. 1 Handvoll Himbeeren beiseitelegen. Die anderen mit einer Gabel leicht zerdrücken, dann locker unter die Sahnemischung heben.

4. Einen Pfannkuchen auf eine Kuchenplatte legen, mit einem Fünftel der Sahne bestreichen und darauf einen zweiten Pfannkuchen legen. So weiterschichten, bis Pfannkuchen und Sahne verbraucht sind. Die Torte mit der restlichen Sahne und den ganzen Himbeeren garnieren, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

TIPP

Die Pfannkuchentorte lässt sich beliebig abwandeln. Probieren Sie sie doch einmal mit gehackten Erdbeeren, Heidelbeeren oder mit Preiselbeerkompott.

Zimtschnecken

So versüßen Sie sich den Start in den Tag: Die Schnecken am Abend vorbereiten, dann über Nacht kalt stellen und zum Frühstück backen. Gebackene Zimtschnecken halten sich luftdicht verpackt zwei Tage frisch.

ZUTATEN

125 ml	Milch
100 g	Butter, plus zerlassene Butter zum Einfetten
1	Würfel Hefe (42 g)
50 g	Zucker
500 g	Mehl, plus mehr zum Verarbeiten
1 TL	Salz
1	Ei
2	Eigelb

Für die Füllung und zum Bestreichen

3 EL	gemahlener Zimt
100 g	heller Muscovadozucker
25 g	Butter, zerlassen
1	Ei, verquirlt
4 EL	Zucker

Für 1 Springform (30 cm Ø)

1. Die Milch mit 125 ml Wasser und der Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Mischung lauwarm abkühlen lassen, dann die Hefe darin auflösen, 1 EL Zucker dazugeben.

2. Mehl, Salz und restlichen Zucker in einer großen Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefemilch hineingießen. 1 Ei und die Eigelbe hinzufügen und alles zu einem Teig vermischen. Teig auf einer bemehlten Fläche 10 Minuten kneten. Falls er zu klebrig ist, noch etwas Mehl dazugeben. Eine Schüssel mit Butter auspinseln. Den Teig hineingeben. Zugedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.

3. Für die Füllung 2 EL Zimt mit dem Muscovadozucker vermischen.

4. Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten, dann zu einem etwa 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Teigrechteck mit 25 g zerlassener Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Auf einer langen Seite 1 cm Rand frei lassen, diesen mit verquirltem Ei bepinseln. Den Zimtzucker mit den Handflächen auf den Teig drücken. Den Teig nicht zu eng zum freien Rand hin aufrollen. Die Rolle ohne Druck in 10–12 Scheiben schneiden, sodass man 10–12 Schnecken erhält.

5. Die Form mit Butter ausfetten. Die Schnecken hineinlegen und zugedeckt 1–2 Stunden gehen lassen.

6. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Schnecken mit verquirltem Ei bestreichen und im heißen Ofen 25–30 Minuten backen. Dann 2 EL Zucker in 3 EL Wasser erhitzen, bis er aufgelöst ist. Gebäck damit bestreichen. Mit dem restlichen Zimt und Zucker bestreuen, dann aus der Form nehmen und auf ein Gitter geben.

'A DAZZLING
WHITE HIT'
PALACE THEATRE

FISH
&
CHIPS

TELEPHONE

GROSS-BRITANNIEN

Steile Klippen am Meer, sanfte hügelige Grünlandschaften, zerklüftetes Bergland oder windgepeitschtes Moor: so vielseitig ist Großbritannien! Auch kulinarisch hat das Königreich einiges zu bieten. Es ist der Mix aus bodenständigen Gerichten wie dem berühmten English Breakfast, Roastbeef am Sonntag oder Aufläufen wie Fisherman's Pie und multikulturellen Einflüssen, der die britische Küche heute ausmacht. Lassen Sie sich von unseren liebsten Klassikern inspirieren und gönnen Sie sich eine kleine echt britische Auszeit am Nachmittag, zum »Cream Tea« am besten mit frisch gebackenen Scones. It's tea time!

v.l. Margarita Paul, Charles Thomas, Helena Meier

Teigtaschen aus Cornwall

Diese »cornish pasties« wurden ursprünglich als Lunchpaket für Feldarbeiter zubereitet. Die Arbeiter hielten sie beim Essen mit ihren schmutzigen Fingern an dem dicken Teigrand fest, den sie später wegwarfen. Im Kühlschrank aufbewahrt halten sich die gebackenen Teigtaschen bis zu zwei Tage.

Ergibt 4 Stück

ZUTATEN

Für den Teig

100 g	kaltes Schweineschmalz, gewürfelt
50 g	kalte Butter, gewürfelt
300 g	Mehl, plus mehr zum Bestäuben
½ TL	Salz
1	Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Für die Füllung

250 g	Bauchlappen vom Rind, in 1 cm große Würfel geschnitten
80 g	Steckrübe, geschält und in 5 mm große Würfel geschnitten
100 g	festkochende Kartoffeln, in 5 mm große Würfel geschnitten
1	große Zwiebel, fein gehackt
1	Spritzer Worcestersauce
1 TL	Mehl
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Für den Teig Schmalz, Butter und Mehl zwischen den Fingerspitzen reiben, bis eine feinkrümelige Mischung entstanden ist. Salz und ausreichend kaltes Wasser hinzufügen und alles zu einem weichen Teig kneten. Teig kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche kneten, dann in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen.

2. Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Mit einem kleinen Teller oder einer Untertasse vier Kreise (etwa 15 cm Ø) aus dem Teig ausschneiden, dabei die Teigreste neu ausrollen. Die Kreise jeweils zusammenfalten und wieder öffnen, sodass in der Mitte eine leichte Markierung entsteht. Jeweils ein Viertel der Füllung auf einen Kreis setzen, dabei rundum einen 2 cm breiten Rand frei lassen.

4. Die Teigränder mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Über der Füllung zusammennehmen und die Teigränder fest zusammendrücken. Mit den Fingern wellen, damit eine schöne Kante entsteht. Die fertigen Teigtaschen rundum mit etwas verquirltem Ei bestreichen.

5. Die Teigtaschen im heißen Ofen 40–45 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen, dann warm oder kalt servieren.

Würstchen im Pfannkuchenteig

»Toad in the hole« ist ein englisches Traditionsgericht, das gleichermaßen Kindern und Erwachsenen schmeckt. Herzhafte Bratwürste werden in Pfannkuchenteig gebacken.

Für 4 Personen

ZUTATEN

125 g	Mehl
1	Prise Salz
2	Eier
300 ml	Milch
2 EL	neutrales Öl
8	kurze, dicke Schweinsbratwürste

1. Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, dann die Eier und etwas Milch hineingeben. Mit einem Schneebesen verrühren, dabei das Mehl in kleinen Portionen einarbeiten. Die restliche Milch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Öl in eine flache, ofenfeste Form träufeln. Die Würste dazugeben, im heißen Öl wenden und 5–10 Minuten im heißen Ofen braten, bis sie Farbe annehmen und das Öl sehr heiß ist.

3. Die Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren. Den Teig vorsichtig um die Würste herum in die Form gießen und weitere 30 Minuten im Ofen backen, bis er aufgegangen, goldbraun und knusprig ist. »Toad in the hole« sofort servieren. Dazu passen Zwiebelsauce, grünes Gemüse und körniger Senf.

Fisherman's Pie

Dieses Traditionsgericht wird mit Schellfisch zubereitet, es eignet sich aber auch jeder andere weißfleischige Fisch. Mit gedämpftem Brokkoli oder frischen Erbsen wird daraus ein gesundes Abendessen.

Für 1 Pieform (2 l Inhalt)

ZUTATEN

Für die Haube

625 g	Kartoffeln, gewaschen, geschält und in Stücke geschnitten
	Salz
4 EL	Milch
60 g	Butter
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Füllung

1 l	Milch
10	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
1	kleine Zwiebel, geviertelt
750 g	Schellfischfilet ohne Haut, in Stücke geschnitten
90 g	Butter, plus zerlassene Butter zum Einfetten
60 g	Mehl
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4–5 EL	gehackte Petersilie
125 g	Garnelen, gegart, geschält und entdarmt
3	hart gekochte Eier, gepellt und grob gehackt

1. Für die Haube die Kartoffeln in kochendem Salzwasser in 15–20 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und zerstampfen. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Butter, Salz und Pfeffer unterrühren. Die Mischung zu den Kartoffeln geben und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten schlagen, bis ein lockeres Püree entstanden ist. Abschmecken und beiseitestellen.

2. Für die Füllung die Milch mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und Zwiebel in einen Topf geben, zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Fischfilet in die Milch geben und den Topf wieder auf den Herd setzen. Alles zugedeckt je nach Dicke des Filets 5–10 Minuten köcheln lassen, es sollte sich dann mit einer Gabel leicht zerblättern lassen. Fisch auf einen großen Teller heben, abkühlen lassen und zerblättern. Die Milch beiseitestellen.

3. Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Das Mehl unterrühren und 30–60 Sekunden anschwitzen. Vom Herd nehmen, die Milch durch ein Sieb dazugießen und unterschlagen. Die Sauce wieder auf den Herd setzen, erhitzen und weiterschlagen, bis sie kocht und sämig wird. Sauce salzen und pfeffern und 2 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie unterrühren.

4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Form mit zerlassener Butter einfetten. Ein Drittel der Sauce auf den Boden der Form geben und den Fisch gleichmäßig darauf verteilen. Mit der restlichen Sauce bedecken und die Garnelen gleichmäßig daraufsetzen. Die gehackten Eier darüberstreuen.

5. Das Kartoffelpüree sorgfältig auf der Füllung verstreichen. Die Pie im heißen Ofen 20–30 Minuten backen, bis die Haube gebräunt ist und die Sauce blubbert. Heiß servieren.

Roastbeef mit Yorkshire Pudding

Very british! Roastbeef mit Yorkshire Pudding und würziger Sauce ist der Inbegriff eines englischen Sonntagsessens.

ZUTATEN

Für das Roastbeef

1,5 kg	Roastbeef
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL	Olivenöl
2 EL	Rinderfett oder Butterschmalz (nach Belieben)
2 EL	Mehl
300 ml	Rinder- oder Gemüsefond

Für die Yorkshire Puddings

125 g	Mehl
	Salz
2	Eier
300 ml	Milch
1–2 EL	Sonnenblumen- oder Maiskeimöl

Für 6 Personen

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Für das Roastbeef das Fleisch salzen und pfeffern. Das Öl in einer mittelgroßen, schweren Pfanne erhitzen. Das Fleisch hineinlegen und rundum anbraten.

2. Das Roastbeef in einen Bräter heben, in den heißen Backofen schieben und 20 Minuten garen. Dann die Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und das Fleisch weitergaren. Nach 1 Stunde 10 Minuten ist es »rare«, nach 1 Stunde 25 Minuten »medium rare«, d.h. nur noch im inneren Kern roh.

3. Während das Fleisch gart, für die Yorkshire Puddings das Mehl in eine Schüssel sieben. 1 Prise Salz untermischen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier und etwas Milch hineingeben. Mit einem Kochlöffel Eier und Milch verrühren, dabei nach und nach das Mehl und die Hälfte der restlichen Milch untermischen. Sobald das Mehl verbraucht ist, die restliche Milch hinzufügen und den Teig mit einem Schneebesen schlagen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Den Teig in einen Krug füllen und etwa 30 Minuten kalt stellen.

4. Das gegarte Roastbeef aus dem Ofen nehmen und auf einen vorgewärmten Teller heben, mit Alufolie abdecken und mindestens 20 Minuten ruhen lassen. So bleibt es saftig. Inzwischen die Backofentemperatur auf 220 °C erhöhen und für die Yorkshire Puddings das Öl auf die Mulden eines 6er-Muffinblechs verteilen. Das Blech für 5 Minuten in den heißen Ofen stellen, bis das Öl raucht, dann herausnehmen. Den Teig durchrühren, dann auf die Mulden verteilen. Im heißen Ofen 20–30 Minuten backen, bis die Puddings aufgegangen und goldbraun sind.

5. Während das Fleisch ruht und die Puddings im Ofen garen, für die Bratensauce den Bräter auf den Herd stellen und den Bratensaft erhitzen. Bei Bedarf das Rinderfett oder das Butterschmalz dazugeben. Das Mehl hinzufügen und unter Rühren 2–3 Minuten anschwitzen. Nach und nach den Fond unterrühren, um eine Sauce herzustellen. Den aus dem ruhenden Roastbeef ausgetretenen Fleischsaft sorgfältig unterrühren.

6. Das Fleisch nach der Ruhezeit aufschneiden und mit der Sauce und den Yorkshire Puddings servieren. Dazu passt außerdem gedünstetes Gemüse und Zwiebelsauce.

TIPP

Für eine typisch britische Zwiebelsauce 2 EL Olivenöl in einer kleinen beschichteten Pfanne erhitzen. 3 rote Zwiebeln (in feine Scheiben geschnitten) hinzufügen und 5 Minuten braten. Die Hitze reduzieren und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Dann 2 EL Mehl unter die Zwiebeln rühren und bei mittlerer Hitze 2 Minuten anschwitzen, dabei umrühren. Nach und nach 300 ml Gemüsebrühe unter ständigem Rühren dazugeben. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Rotwein nach Belieben abschmecken.

Bananen-Pie

Die Kombination von Banane, Schokolade und Karamell ist von jeher in England ein Hit. Wenn Sie die »Banoffee Pie« probiert haben, verstehen Sie, warum.

ZUTATEN

Für 1 Springform (22 cm Ø)

250 g Vollkorn-Butterkekse
100 g Butter, zerlassen und abgekühlt

Für den Karamell

50 g Butter
50 g heller Muscovadozucker
400 g gesüßte Kondensmilch

Für den Belag

2 große reife Bananen
250 g Sahne, steif geschlagen
Bitterschokolade, gerieben und geraspelt, zum Garnieren

1. Die Form mit Backpapier auskleiden. Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Anschließend die Brösel mit der flüssigen Butter mischen und die Masse gleichmäßig in die Form drücken. Zugedeckt für 1 Stunde kalt stellen.

2. Für den Karamell die Butter mit dem Zucker in einem kleinen, schweren Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Kondensmilch dazugießen und die Masse zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren 2–3 Minuten köcheln lassen, bis sie eindickt und leicht bernsteinfarben wird. Die Karamellmasse auf dem Krümelboden verteilen und fest werden lassen.

3. Sobald die Karamellschicht fest ist, die Pie aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Die Bananen schräg in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf der Karamellschicht arrangieren.

4. Die Schlagsahne mit einer Palette gleichmäßig auf den Bananenscheiben verstreichen. Die Pie mit der geriebenen und geraspelten Bitterschokolade dekorieren.

TIPP

Boden und Karamellschicht werden im Kühlschrank schön fest, aber nehmen Sie die Pie 30 Minuten, bevor Sie sie mit Bananenscheiben und Sahne fertigstellen, heraus. Dann lässt sie sich besser schneiden. Die Pie hält sich luftdicht verpackt im Kühlschrank 2 Tage frisch.

Gedämpfter Siruppudding

Ein großartiges Dessert für Kurzentschlossene – es ist ganz einfach mit wenigen Zutaten aus dem Vorrat zuzubereiten.

Für 4 Personen

ZUTATEN

120 g	Butter, plus mehr zum Einfetten
5 EL	Golden Syrup (heller Zuckerrohrsirup)
1 EL	Semmelbrösel
120 g	Zucker
	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
2	Eier, verquirlt
120 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	gemahlener Ingwer
	etwa 60 ml Milch

1. Eine Puddingform (1,5 l) buttern. 2 EL Sirup hineingeben und die Semmelbrösel darauf-streuen. Einen großen Topf zu einem Viertel mit Wasser füllen und das Wasser zum Köcheln bringen.

2. Die Butter mit dem Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Die Zitronenschale hinzufügen, dann die verquirlten Eier nacheinander sorgfältig unterschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Ingwer mischen, in die Schüssel sieben und unter die Buttermasse heben. So viel Milch hinzufügen, dass die Masse in Tropfen vom Löffel fällt.

3. Die Masse in die Puddingform füllen. Zwei Stücke Butterbrotpapier und ein Stück Alufolie darauflegen und mit Küchengarn festbinden.

4. Die Form in den Topf mit dem köchelnden Wasser setzen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu tief im Wasser steht. Den Pudding zugedeckt 90 Minuten dämpfen, bei Bedarf kochendes Wasser nachfüllen.

5. Kurz vor dem Servieren den restlichen Sirup in einem kleinen Topf erhitzen. Den Pudding aus der Form stürzen und mit dem warmen Sirup beträufeln. Mit heißer Vanillesauce, Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

Buttermilch-Scones

Das duftet nach tea time! Die lockeren, dampfend heißen Scones, die zart nach Buttermilch schmecken, sind ganz einfach und schnell gemacht. Dazu gibt es Tee, Butter, Marmelade und »clotted cream«, einen dicken, gelben Rahm mit feinen Klümpchen.

Ergibt 8–10 Stück

ZUTATEN

250 g	Weizenmehl (Type 550)
2 TL	Backpulver
½ TL	Salz
2 EL	Zucker
60 g	Butter, plus mehr für das Blech
175 ml	Buttermilch, plus mehr bei Bedarf

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben, den Zucker unterrühren. Die Butter dazugeben und mit zwei Messern rasch unter die übrigen Zutaten hacken, damit sie möglichst kalt bleibt. Dann die Teigzutaten mit den Fingerspitzen zügig zu feinen Krümeln verreiben.

2. Die Buttermilch langsam dazugießen und mit einer Gabel unterrühren. Den Teig aber nicht zu lange bearbeiten, sonst werden die Scones hart und schwer. Falls der Teig zu trocken erscheint, etwas mehr Buttermilch dazugeben. Den Teig nur so lange rühren, bis sich die Krümel zu einem Teig verbinden.

3. Dann den Teig einige Sekunden auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Er soll aber nicht glatt werden. Je gröber er bleibt, desto lockerer gelingen die Scones.

4. Den Teig zu einem 1 cm dicken Kreis flach drücken. Daraus mit einem Ausstecher etwa 7 cm große Kreise ausstechen. Die Reste des Teigs wieder zusammendrücken und weitere Kreise ausstechen, bis der Teig aufgebraucht ist.

5. Die Scones mit 5 cm Abstand auf einem gefetteten Backblech anordnen. Im heißen Ofen 12–15 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt und aufgegangen sind. Die Scones in einem Brotkorb anrichten und heiß servieren.

Sherry-Trifle

Ein wandelbares Rezept, das auch mit anderen Früchten zubereitet werden kann, etwa Erdbeeren, Heidelbeeren und sogar Pfirsichen aus der Dose.

Für 4 Personen

1. Für die Vanillesauce die Milch in einen Topf gießen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen. Das Mark herausschaben und mit dem Zucker zu der Milch geben. Die Milch bei schwacher Hitze fast zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit die Eigelbe in einer hitzebeständigen Schüssel verschlagen.

2. Die heiße Milch sorgfältig unter das Eigelb schlagen. Den Topf säubern, zur Hälfte mit heißem Wasser füllen und auf den Herd stellen. Die Schüssel daraufsetzen und die Sauce bei schwacher Hitze mit einem Holzlöffel rühren, bis sie den Löffelrücken überzieht. Die Sauce vom Herd nehmen und mit 1 TL Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Zum Abkühlen beiseitestellen.

3. In der Zwischenzeit die Biskuithälften mit der Konfitüre bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Stücke in 2,5 cm große Würfel schneiden und diese auf dem Boden der Servierschüssel (1,5 l Inhalt) verteilen. Die Himbeeren in die Zwischenräume stecken oder darüber verteilen. Die zerkrümelten Amaretti gleichmäßig darauf verteilen, dann mit Sherry beträufeln. Die abgekühlte Vanillesauce über Biskuit und Früchte gießen. Die Schüssel bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4. Vor dem Servieren die Schlagsahne dekorativ auf der Vanillesauce verteilen und das Dessert mit Mandelblättchen oder Schokolade bestreuen.

VARIANTE

Für ein Schokoladen-Bananen-Trifle anstelle von Himbeerkonfitüre Schokoladenaufstrich auf den Biskuit streichen. Die Himbeeren durch 1 oder 2 in Scheiben geschnittene Bananen ersetzen. Bei der Zubereitung der Sauce 200 g Zartbitterschokolade in kleinen Stücken dazugeben, nachdem die heiße Milch unter das Eigelb geschlagen wurde. Die Schokolade schmilzt, während die Sauce über dem Wasserbad gerührt wird.

ZUTATEN

Für die Vanillesauce

600 ml	Milch
1	Vanilleschote
2 EL	feiner Zucker, plus 1 TL Zucker zum Bestreuen
4	Eigelb

Außerdem

250 g	Biskuitboden, waagrecht halbiert
110 g	Himbeerkonfitüre
175 g	Himbeeren
4	Amaretti, zerkrümelt
100 ml	Amontillado-Sherry
300 g	Sahne, nicht ganz steif geschlagen
2 EL	Mandelblättchen oder geriebene Schokolade zum Garnieren

MASTERMIND
50 stuks
10

v.l. Wim Vermoezen, Pierre-Alexandre Pensis, Juliane Müller, Geert de Keyzer

NIEDERLANDE UND BELGIEN

Willkommen im Land der Windmühlen, Polderlandschaften und Deiche! Wer hier über Land fährt, dem werden beim Anblick der weiten Felder und Weideflächen die Ursprünge der niederländischen Küche bewusst: Zur traditionellen Hausmannskost zählt Gemüse, besonders Kartoffeln, beliebt in jeder Form, dazu Fleisch oder Fisch aus der Nordsee. Von der berühmten Käsevielfalt zeugen die zahlreichen Käsemärkte in Städten wie Edam oder Gouda auch heute noch. Unsere Rezepte nehmen Sie mit auf eine Reise in »unser« Holland und Belgien – viel Spaß!

v.l. Marcel Esser, Peter Vergeer, Jasper Knoef

Gratinierter Chicorée

Bei diesem Klassiker badet Chicorée mit Schinken in cremig-würziger Sauce.
So schmeckt auch Kindern das bitter-aromatische Gemüse.

Für 4 Personen

ZUTATEN

8	Köpfe Chicorée, geputzt
	Butter zum Einfetten
1 EL	Zucker
	Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
8	Scheiben gekochter Schinken
50 g	mittelalter Gouda, gerieben

Für die Béchamelsauce

500 ml	Milch
1	Stück Zwiebel
1	Lorbeerblatt
6	Pfefferkörner
60 g	Butter
30 g	Mehl
	Salz und frisch gemahlener weißer Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Chicorée in eine große gebutterte Auflaufform oder kleinere Portionsförmchen legen und mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen. Ein Stück gebutterte Alufolie auf den Chicorée legen und andrücken. Das Gemüse 45–55 Minuten garen, zwischendurch ein- oder zweimal wenden. Ist der Chicorée auch in der Mitte weich, das Gemüse auf einen Teller heben und etwas abkühlen lassen. Die Form oder Förmchen säubern.

2. Inzwischen für die Béchamelsauce die Milch mit Zwiebel, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen, dann zugedeckt 10 Minuten bei sehr schwacher Hitze ziehen lassen. In einem zweiten Topf die Butter zerlassen. Das Mehl darin unter ständigem Rühren anschwitzen. Die Mehlmischung vom Herd nehmen. Die Milch durch ein Sieb dazugießen und unterschlagen. Wieder auf den Herd stellen und die Sauce unter ständigem Rühren eindicken lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und weitere 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C aufheizen. Je 1 Kopf Chicorée mit 1 Scheibe Schinken umwickeln, sodass die Spitze des Chicorées noch zu sehen ist. Die Rollen in die erneut gefettete Form oder in die Förmchen legen. Die Béchamelsauce darüberschöpfen. Mit dem Käse bestreuen.

4. Chicorée im heißen Ofen in 20–25 Minuten goldbraun überbacken und heiß servieren. Dazu passen Salzkartoffeln mit Petersilie.

Heringssalat mit Kartoffeln und Roter Bete

Heringe sind fettreich und enthalten viel an Omega-3-Fettsäuren.
Deshalb ist dieser rustikale Salatklassiker so gesund.

Für 4 Personen

ZUTATEN

500 g	festkochende Kartoffeln, gebürstet oder geschält
	Salz
4	große Rote-Bete-Knollen, gegart, geschält und gewürfelt
4	Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
400 g	eingelegte Heringe (aus dem Glas; z. B. Bismarckheringe, Rollmöpse oder Matjes), in 5 cm große Stücke geschnitten
	Dill zum Garnieren

Für das Dressing

150 g	Mayonnaise
1 EL	Tafelmeerrettich
1–2 TL	mittelscharfer Senf
	Zitronensaft (nach Geschmack)
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser in 20–25 Minuten weich garen. Abgießen und in dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, Rote Bete und Frühlingszwiebeln hinzufügen und untermischen.

2. Für das Dressing die Mayonnaise in einer zweiten Schüssel mit Meerrettich und Senf verrühren, Dressing mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln, Rote Bete und Frühlingszwiebeln dazugeben und alles vorsichtig vermischen.

3. Den Rote-Bete-Kartoffel-Salat auf vier Schalen verteilen. Die Fischstücke darauf anrichten und mit Dill garniert servieren.

TIPP

Den Rote-Bete-Kartoffelsalat 1–2 Tage im Voraus zubereiten, zudecken und kalt stellen. Vor dem Servieren Zimmertemperatur annehmen lassen.

Matjestatar

Den niederländischen Klassiker sollten Sie sich in der Matjessaison, die im Frühsommer beginnt, nicht entgehen lassen. Denn dann schmecken die Matjes besonders mild.

Für 4 Personen

ZUTATEN

600 g	sehr frische Matjesfilets ohne Haut
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4	Bio-Limetten
1	frische rote Chilischote, entkernt und gehackt
4 EL	Olivenöl
	Salz (nach Bedarf)
	einige Schnittlauchhalme, in Röllchen geschnitten, und/oder Brunnenkresseblätter zum Garnieren

1. Die Matjesfilets in kleine Würfel schneiden und mit Pfeffer würzen. Von 2 Limetten die Schale abreiben und beiseitestellen, alle 4 Limetten auspressen und den Saft über die Fischwürfel gießen. Matjes im Kühlschrank zugedeckt 2 Stunden marinieren.

2. Dann die Chilischote mit der Limettenschale und dem Öl mischen. Die marinierten Fischwürfel in einem Sieb abtropfen lassen, dann mit dem Chili-Limetten-Öl vermischen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.

3. Das Matjestatar in Serviergläser füllen, mit Schnittlauch (oder Brunnenkresse) garnieren und sofort servieren.

Gegrillte Hähnchenspieße auf indonesische Art

Das heutige Indonesien gehörte zu den niederländischen Kolonien in Ostasien. Diese Zeiten sind vorbei, doch die Liebe der Niederländer zur indonesischen Küche und ihren Spezialitäten ist seitdem fest verankert.

Für 6 Personen

1. Die Hähnchenbrustfilets längs in schmale Streifen schneiden. Alle Zutaten für die Marinade in eine große Schüssel geben und mit einem Löffel vermischen. Das Fleisch hinzufügen und sorgfältig mit der Marinade überziehen. Mit Frischhaltefolie bedecken und für 3–12 Stunden in den Kühlschrank stellen. 18 Holzspieße 30 Minuten in Wasser einweichen.

2. Für die Erdnusssauce in einem Topf das Öl erhitzen. Die Erdnüsse darin bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten rösten, bis sie leicht gebräunt sind. Erdnüsse mit Zwiebel, Knoblauch, Chiliflocken, Ingwer, Zucker und Zitronensaft in die Küchenmaschine geben und sehr glatt pürieren. Etwa 375 ml heißes Wasser untermischen, sodass eine recht flüssige Sauce entsteht. Die Sauce in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 2 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

3. Den Grill vorheizen. Jeweils 3 Fleischstreifen ziehharmonikaartig auf einen Spieß stecken und dabei leicht drehen. Den Grillrost mit Öl einpinseln und die Fleischspieße darauf verteilen.

4. Die Fleischspieße etwa 5–7 cm von der Hitzequelle entfernt 2–3 Minuten grillen, bis sie gebräunt sind. Wenden und auf der anderen Seite grillen. Die Spieße mit der warmen Erdnusssauce auf Tellern anrichten. Dazu passt Reispilaw.

TIPP

Die Spieße bereits morgens marinieren, um sie am Abend zu servieren.

ZUTATEN

1,5 kg	Hähnchenbrustfilets
	Öl für den Grillrost

Für die Marinade

3	Schalotten, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
½ TL	Chilipulver
2 TL	gemahlener Koriander
2 TL	gemahlener Ingwer
3 EL	Sojasauce
2 EL	Branntweinessig
2 EL	neutrales Öl

Für die Erdnusssauce

1 ½ EL	neutrales Öl
175 g	ungeröstete Erdnusskerne, enthäutet
½	Zwiebel, in Scheiben geschnitten
1	Knoblauchzehe, grob gehackt
½ TL	Chiliflocken
2 TL	gemahlener Ingwer
1 TL	brauner Zucker
1 ½ EL	Zitronensaft
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Schollenfilet mit Speck

Besonders zart, saftig und wohlschmeckend ist die Scholle im Frühjahr, wenn sie als Maischolle im Fischgeschäft zu bekommen ist.

Für 4 Personen

ZUTATEN

2 EL	Olivenöl, plus mehr Öl zum Bestreichen
4	Scheiben durchwachsener Speck, gewürfelt
3	Frühlingszwiebeln, gehackt
4	Schollenfilets à 175 g
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
50 g	Butter
	Saft von ½ großen Zitrone
1 EL	gehackte Petersilie

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen, Speck und Frühlingszwiebeln darin unter häufigem Rühren 2 Minuten anbraten. Die Scholle mit der Haut nach unten in die Pfanne legen, mit Öl bestreichen und mit Pfeffer würzen.

2. Die Pfanne für 15 Minuten in den Backofen stellen und den Fisch im heißen Ofen garen, dabei noch ein- oder zweimal mit Öl einpinseln.

3. Die Filets auf vorgewärmte Teller geben. Speck und Frühlingszwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

4. Die Butter in einem kleinen Topf goldbraun werden lassen. Zitronensaft, Speckwürfel und Frühlingszwiebeln hinzugeben und die Petersilie einrühren. Zitronenbutter über die Filets gießen und das Gericht sofort servieren. Dazu passt frischer Blattspinat.

Pannenkoeken mit Käse und Speck

Durch Hafer- und Vollkornmehl erhält der Teig dieser Pfannkuchen eine rustikale Note, die besonders gut zur pikanten Käse-Speck-Füllung passt. In den Niederlanden genießt man sie aber auch mal süß gefüllt.

Ergibt 10 Stück

1. Hafermehl, Vollkornmehl, Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel mischen. 400 ml lauwarmes Wasser und die Milch unter Rühren dazugießen, bis ein dickflüssiger Teig entstanden ist. Teig zudecken und für 1–2 Stunden beiseitestellen, bis sich auf der Oberfläche kleine Blasen bilden.

2. In der Pfanne etwas Butter zerlassen. Sobald sie schäumt, einen Schöpfer Teig in die Pfanne geben und durch Schwenken darin verteilen. Den Teig etwa 2 Minuten backen, dann den Pfannkuchen mit einer Palette wenden und weitere 2 Minuten backen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Fertige Pfannkuchen warm halten.

3. In der Zwischenzeit den Grill auf höchster Stufe vorheizen und die Speckscheiben grillen.

4. Jeweils einen Pfannkuchen gleichmäßig mit Käse bestreuen. Den Pfannkuchen für 1–2 Minuten unter den Grill schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Dann 2 Scheiben gegrillten Speck auf den Käse legen. Pfannkuchen aufrollen und sofort servieren.

ZUTATEN

200 g	Hafermehl
100 g	Weizenvollkornmehl
100 g	Mehl
½ TL	Salz
1	Päckchen Trockenhefe
300 ml	Milch
	Butter zum Backen

Für die Füllung

20	Scheiben durchwachsener Speck
250 g	Käse (z. B. Edamer), gerieben

Knusperfisch mit Pommes frites und Remoulade

Kabeljau in knuspriger Hülle und köstliche Kartoffelstäbchen – auch »Kibbeling« genannt – werden in den Niederlanden gern von würziger Remoulade begleitet.

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Remoulade

125 g	Mayonnaise
1	hart gekochtes Ei, gepellt und grob gehackt
1 TL	Kapern, gehackt
2	Cornichons, grob gewürfelt
1	kleine Schalotte, fein gewürfelt
2–3 EL	gehackte Petersilie
2–3 EL	gehackter Estragon

Für die Pommes frites

6	Kartoffeln (etwa 750 g), geschält

Für den Fisch

1 TL	Trockenhefe
150 g	Mehl
1 EL	neutrales Öl
175 ml	Bier
30 g	Mehl
4	Stücke Kabeljaufilet (750 g) ohne Haut
1	Eiweiß

Außerdem

	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Öl zum Frittieren
	Zitronenspalten zum Servieren

1. Für die Remoulade die Mayonnaise mit Ei, Kapern, Cornichons, Schalotte und Kräutern verrühren. Die Remoulade salzen und pfeffern. Zugedeckt bis zum Servieren kalt stellen.

2. Von den Kartoffeln oben, unten und seitlich dicke Scheiben abschneiden, damit sie rechteckig werden. Die Kartoffeln in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Diese 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen, um die Stärke zu entfernen.

3. Inzwischen für den Fisch die Hefe in 4 EL warmes Wasser geben und in 5 Minuten auflösen lassen. Mehl mit 1 Prise Salz in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefemischung, Öl und zwei Drittel des Biers hineingießen. Alles zu einem glatten Teig verrühren. Restliches Bier kurz untermischen. Den Teig an einem warmen Ort 30–35 Minuten stehen lassen, bis er dickflüssig und schaumig ist.

4. Inzwischen das Öl zum Frittieren in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, auf Küchenpapier geben und trocken tupfen. Den leeren Frittierkorb in das heiße Öl senken (damit die Kartoffeln nicht daran festkleben). Korb herausheben. Kartoffeln hineingeben und 5–7 Minuten frittieren, bis sie knapp weich sind und zu bräunen beginnen. Korb herausheben, die Kartoffeln über der Fritteuse abtropfen lassen, dann auf einen mit Küchenpapier belegten Teller schütten.

5. Das Öl auf 190 °C erhitzen. Für den Fisch das Mehl auf einen Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fischstücke im Mehl wenden und das Mehl mit den Händen andrücken. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Bierteig ziehen. Ein Stück Fisch mit einer zweizinkigen Bratengabel in den Teig tauchen, dann herausheben und über der Schüssel abtropfen lassen. Die Fischstücke nacheinander, je nach Dicke, in etwa 6–8 Minuten im heißen Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Ausgebackene Stücke auf ein mit Küchenpapier belegtes Backblech legen, mit Alufolie bedecken und bis zum Servieren warm halten.

6. Die vorfrittierten Pommes frites wieder in den Frittierkorb geben und 1–2 Minuten frittieren, bis sie sehr heiß und goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Knusperfisch mit Pommes frites, Remoulade und Zitronenspalten servieren.

Kalter Milchreis mit heißer Beerensauce

Diesem herrlich cremigen Dessert verleiht eine dezent säuerliche Beerensauce den besonderen Kick. Die Beerenfrüchte können Sie variieren – je nachdem, was gerade Saison hat.

ZUTATEN

Für den Milchreis

800 ml	Milch
150 g	Basmatireis
50 g	Zucker
250 g	Sahne
80 g	Mandeln, blanchiert und enthäutet
1 EL	süßer Sherry
1	Päckchen Vanillezucker

Für die Sauce

300 g	gemischte Beeren (z. B. Rote oder Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren und/oder Brombeeren)
50 g	Zucker

Für 4 Personen

1. Für den Milchreis Milch, Reis und Zucker in einem Topf mit schwerem Boden mischen und zum Kochen bringen. Dabei gut rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Die Hitze reduzieren und den Milchreis unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis er gar ist. Den fertigen Reis in eine Schüssel geben und gut abkühlen lassen.

2. Die Sahne steif schlagen und unter den abgekühlten Reis heben.

3. Die Mandeln in einer Pfanne bei milder Hitze trocken rösten, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen und fein hacken. Mandeln, Sherry und Vanillezucker unter den Milchreis heben und diesen für mindestens 3–4 Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen.

4. Für die Sauce die Beeren mit dem Zucker und 1 EL Wasser vermischen und bei milder Hitze 3–4 Minuten köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Beeren pürieren und durch ein Sieb passieren. Die heiße Sauce über den kalten Milchreis geben und sofort servieren.

60
63

DEUTSCHLAND

Von den hohen Gipfeln der Alpen über Fluss- und Schlösserlandschaften, dichte Wälder und Seenplatten bis hin zu den Inseln an Nord- und Ostsee: Es gibt viel zu entdecken in Deutschland! Und das gilt auch in kulinarischer Hinsicht: Unsere Auswahl aus köstlichen Sonntagsbraten, Klassikern für jeden Tag und berühmten Kuchen führt Sie in verschiedene Regionen des Landes und gibt Einblick in die traditionelle, bodenständige deutsche Küche. Vom Rheinischen Sauerbraten über badische Wirsingrouladen bis zur sündhaft leckeren Schwarzwälder Kirschtorte ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wir wünschen viel Freude beim Schwelgen und Genießen!

v.l. Andreas Klewe, Christina Stienhans, Jan Quathammer, Michael Zimmermann, Ralf Bornemann

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Soll es ganz rustikal sein, schmeckt man die Kartoffelsuppe vor dem Servieren noch mit einem guten Schuss Bier ab. Der Hopfen verleiht der Suppe ein bitter-würziges Aroma.

ZUTATEN

Für 4 Personen

2 EL	neutrales Öl
1	Zwiebel, grob gewürfelt
600 g	mehligkochende Kartoffeln, geschält und grob gewürfelt
1	Bund Suppengrün, grob gewürfelt
1	Lorbeerblatt
800 ml	Gemüsebrühe
1 TL	getrockneter Majoran
200 g	Sahne
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
4–8	Wiener Würstchen
1 EL	frische Majoranblättchen

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Kartoffeln, Suppengrün und Lorbeerblatt dazugeben und kurz mitbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles bei schwacher Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

2. Das Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Nochmals aufkochen, den Majoran einstreuen. Die Suppe mit Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Die Würstchen in Scheiben schneiden, in die Suppe rühren und kurz darin erwärmen. Die Kartoffelsuppe portionsweise mit frischen Majoranblättchen anrichten und servieren.

Bayerischer Kartoffelsalat

Die bayerische Variante des Kartoffelsalats wird statt mit gehaltvoller Mayonnaise mit Essig-Öl-Dressing zubereitet und schmeckt als Beilage zu vielen Gerichten. Das Grundrezept kann beliebig abgewandelt werden.

Für 4 Personen

1. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser in 20 Minuten gar kochen. Danach abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Essig und Gemüsebrühe dazugießen, Senf einrühren und alles aufkochen.

3. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen und untermischen. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten durchziehen lassen. Nach Belieben mit Feldsalat oder Schnittlauch garnieren.

VARIANTEN

Mit Gurke: Zusätzlich 1 Salatgurke längs halbieren, in Scheiben schneiden, unter den Salat mischen und 15 Minuten ziehen lassen.
Mit Rucola und Speck: Zusätzlich 150 g klein gewürfelten, durchwachsenen Räucherspeck in 1 EL neutralem Öl knusprig braten. Den Speck mit 2 Bund Rucola unter den Salat mischen, 15 Minuten ziehen lassen.
Mit Feldsalat und Kürbiskernöl: Zusätzlich 2 Handvoll Feldsalat unter den Salat mischen. Mit 4 EL Kürbiskernöl beträufeln und 15 Minuten ziehen lassen.
Mit Radieschen und Frühlingszwiebeln: Zusätzlich von 1 Bund Radieschen das Grün abschneiden und grob hacken. Die Radieschen in Scheiben, 1 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alles unter den Salat heben und 15 Minuten ziehen lassen.

ZUTATEN

750 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
4 EL	neutrales Öl
1	Zwiebel, fein gewürfelt
3 EL	Weißweinessig
250 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Senf
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	ein paar Blättchen Feldsalat oder Schnittlauchröllchen, zum Garnieren

Rinderrouladen mit Rotkohl

Diese Rouladen sind auffallend rundlich. Anders als ihre schlanken Vettern sind sie nämlich mit einem hart gekochten Ei gefüllt – nicht wie bei der klassischen Variante mit einem Stückchen Gurke.

ZUTATEN

Für die Rouladen

4	Rinderrouladen (à etwa 250 g)
4 TL	Senf
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4	Scheiben Frühstücksspeck
4	hart gekochte Eier, gepellt
4 EL	neutrales Öl
2	große Zwiebeln, fein gehackt
1	Lorbeerblatt
1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
	Salz
200 ml	trockener Rotwein
1	gehäufter TL Speisestärke

Für den Rotkohl

1	Rotkohl (etwa 1kg)
2 EL	Butter oder Butterschmalz
1	Lorbeerblatt
1	Gewürznelke
	Zucker nach Geschmack
	Salz nach Geschmack
2	säuerliche Äpfel
1–2 EL	Johannisbeergelee
1–2 EL	Essig

Für 4 Personen

1. Rouladen nebeneinander ausbreiten und jeweils mit 1TL Senf bestreichen, pfeffern und mit 1 Scheibe Frühstücksspeck belegen. In jede Roulade 1 Ei einrollen. Rouladen mit Küchengarn binden.

2. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Rouladen darin rundum anbraten. Sie sollen gebräunt, aber nicht zu dunkel sein. Rouladen herausnehmen. Gehackte Zwiebeln mit dem Lorbeerblatt und dem Paprikapulver im Bräter unter ständigem Rühren anbraten. Tomatenmark, Zucker und 1 TL Salz hinzufügen, kurz mitbraten und mit Rotwein ablöschen. Rouladen zurück in den Bräter geben. 500 ml heißes Wasser angießen und aufkochen. Den Deckel auflegen und das Gericht 2 Stunden bei schwacher Hitze (150 °C) schmoren.

3. Rouladen herausnehmen und im Backofen warm stellen. Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen, dabei mit einem Löffel die festen Bestandteile ausdrücken. Erneut erhitzen. Nach Belieben Speisestärke mit wenig Wasser glatt rühren und die Sauce damit binden. Kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rouladen zurück in die Sauce legen und vor dem Servieren 5 –10 Minuten ziehen lassen (nicht mehr kochen).

4. Für den Rotkohl den Kohlkopf vierteln, Strunk entfernen, in feine Streifen hobeln oder schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Rotkohlstreifen darin etwa 5 Minuten unter Rühren schmoren. Lorbeerblatt, Gewürznelke, Salz und 300 ml Wasser dazugeben. Deckel auf den Topf legen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Auf den Rotkohl legen, alles zugedeckt 60 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, ab und zu umrühren. Mit Zucker, Salz, Johannisbeergelee und Essig kräftig süßsauer abschmecken. Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffelklößen (Seite 56) servieren.

Gebratener Saibling nach Müllerin Art

Was hat denn der Saibling mit der Müllerin zu tun? Ganz einfach: Nach ihr ist diese Zubereitungsart benannt. Und nach Müllerin Art – also in Mehl gewendet und mit Butter, Zitrone und Petersilie gebraten – essen die Bayern ihre Süßwasserfische aus der Region am liebsten.

Für 4 Personen

ZUTATEN

4	Saiblinge (à 350 g), küchenfertig vorbereitet
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Mehl zum Wenden
	Öl zum Braten
4 EL	Butter
2 EL	gehackte Petersilie
	Saft von 1 Zitrone
	Zitronenspalten zum Servieren

1. Die Saiblinge kalt abspülen, trocken tupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl auf einen großen Teller streuen. Die Saiblinge darin wenden und überschüssiges Mehl abklopfen.

2. Etwas Öl in zwei großen Pfannen erhitzen. Die Saiblinge hineinlegen, die Hitze reduzieren und die Fische von beiden Seiten etwa 5 Minuten braten. Dabei häufig mit dem heißen Öl übergießen.

3. Das Öl dann vorsichtig abgießen. Die Butter in die Pfannen geben und die Saiblinge darin nachbraten. Dabei die Pfannen rütteln und die Butter aufschäumen lassen. Petersilie und Zitronensaft dazugeben und die Pfannen nochmals rütteln.

4. Die gebratenen Saiblinge aus den Pfannen heben und sofort mit Zitronenspalten servieren. Dazu passen Petersilienkartoffeln.

Hühnerfrikassee mit Reis

Ein feines Sonntagsessen, das in vielen Teilen Deutschlands beliebt ist. Außerhalb der Saison kann frischer Spargel durch Spargel aus dem Glas ersetzt werden, der erst gegen Ende der Garzeit kurz mit erwärmt wird.

Für 4 Personen

1. Das Suppenhuhn mit Suppengrün, Lorbeer, Pfefferkörnern und etwas Salz in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass das Huhn knapp bedeckt ist. Alles zum Kochen bringen und etwa 1 ½ Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist und sich von den Knochen löst.

2. Das Huhn herausheben und abkühlen lassen, dann das Fleisch ablösen und in Stücke zupfen. Die Brühe durch ein Sieb passieren und beiseitestellen.

3. Den Spargel schälen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf Wasser mit etwas Salz und dem Zucker zum Kochen bringen und den Spargel darin etwa 4 Minuten blanchieren. Abseihen und abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

4. Den Reis nach Packungsangabe zubereiten.

5. Während der Reis gart, die Butter in einem Topf zerlassen, dann das Mehl darin anschwitzen. Etwa 500 ml Hühnerbrühe langsam unter ständigem Rühren hinzufügen. Die Sauce aufkochen, Weißwein, Sahne und gekörnte Hühnerbrühe einrühren. Die Pilze dazugeben und 5 Minuten darin garen.

6. Das Fleisch und den Spargel in die Sauce geben und 8–10 Minuten garen. Das Frikassee mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, auf dem Reis anrichten und mit Petersilie garnieren.

ZUTATEN

1	Suppenhuhn, küchenfertig vorbereitet
1	Bund Suppengrün, grob zerkleinert
2	Lorbeerblätter
	einige Pfefferkörner
	Salz
6	Stangen weißer Spargel
1	Prise Zucker
150 g	Egerlinge
300 g	Reis
2 EL	Butter
2 EL	Mehl
50 ml	Weißwein
50 g	Sahne
1 EL	gekörnte Hühnerbrühe
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
1–2 EL	Zitronensaft
	Petersilie zum Garnieren

Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen

Der Duft von Sauerbraten ist unvergleichlich und diese Variante aus dem Rheinischen gibt ein perfektes Sonntagsessen.

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für den Sauerbraten

1	Möhre, fein gewürfelt
1	große Zwiebel, fein gewürfelt
250 ml	Rotweinessig
4	Gewürznelken
10	Wacholderbeeren
10	Pimentkörner
1 TL	weiße Pfefferkörner
1	Lorbeerblatt
1 kg	Rinderbraten
1 TL	Salz
1 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
3 EL	neutrales Öl
80 g	Rosinen
1 TL	Speisestärke (nach Belieben)
	Apfeldicksaft (Apfelkraut) oder Zucker nach Geschmack

Für die Kartoffelklöße

1 kg	mehligkochende Kartoffeln
	Salz
100 g	Mehl
	frisch geriebene Muskatnuss
2	Eier, verquirlt

1. Für die Marinade Möhre und Zwiebel mit Essig und 500 ml Wasser in einen Topf geben und alles aufkochen. Nelken, Wacholderbeeren, Piment, Pfeffer und Lorbeerblatt dazugeben. Umrühren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Abgekühlte Marinade über den Rinderbraten gießen. Zugedeckt 3 Tage in den Kühlschrank stellen, das Fleisch ab und zu wenden.

2. Dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und rundherum salzen und pfeffern. Marinade durch ein Sieb abgießen, Marinade beiseitestellen, Gemüse aufheben.

3. Öl in einem Schmortopf erhitzen, das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Gemüse und Gewürze aus der Marinade zum Fleisch geben und mitbraten. Von der Marinade 200 ml abmessen und zum Braten gießen, den Bratensatz lösen und alles kurz aufkochen lassen. Deckel auflegen und den Braten bei geringer Hitze etwa 2 Stunden schmoren. Ab und zu wenden und bei Bedarf etwas Wasser dazugießen.

4. Für die Kartoffelklöße Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen. Ausdampfen lassen und noch heiß pellen. Sofort durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Zugedeckt kalt stellen. Anschließend Mehl über die Kartoffelmasse stäuben, Masse mit ½ TL Salz und Muskat würzen. Eier mit einer Gabel unter den Kartoffelteig rühren. Mit den Händen einen glatten Teig kneten. Falls der Teig zu weich ist, etwas Mehl dazugeben. 12 Klöße formen und in kochendes Salzwasser gleiten lassen. Aufkochen, dann die Klöße bei sehr schwacher Hitze 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und warm stellen.

5. Sauerbraten aus dem Topf nehmen, im Backofen bei 60 °C warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb abgießen und zurück in den Topf schütten. Rosinen dazugeben und Sauce auf etwa 250 ml einkochen. Nach Belieben Speisestärke mit etwas Wasser in einer Tasse anrühren, die Sauce damit binden. Sauce mit Apfeldicksaft (oder Zucker) und Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sauerbraten mit der Sauce und den Kartoffelklößen servieren. Dazu passt Apfelkompott.

TIPP

Braten statt in eine Schüssel zum Marinieren in einen gut verschließbaren Gefrierbeutel packen. So ist er ständig von allen Seiten von der Marinade umgeben und muss nicht gewendet werden.

Wirsingrouladen

Das sind die vornehmen Verwandten der deftigen Kohlrouladen. Sie kommen aus dem Badischen, wo man seit jeher die raffinierten Genüsse schätzt: Zarter Wirsing statt derbem Weißkraut, fruchtige Tomatensahne statt Specksauce. Und auch das Innenleben hat sich fein gemacht: mageres Rinderhack und frische Kräuter. Fast schon ein Sonntagsessen.

ZUTATEN

8	große Wirsingblätter
2 ½ TL	Salz
500 g	Rinderhackfleisch
1	Zwiebel, fein gewürfelt
1	Ei
2 EL	Semmelbrösel
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	frisch geriebene Muskatnuss
1 TL	frische Thymianblättchen
1 EL	fein gehackte Petersilie
2 EL	neutrales Öl
1	große Dose Tomaten (800 g)
1 TL	Zucker
5 EL	Sahne
1	Döschen Safran (0,1 g)

Für 4 Personen

1. Bei den Wirsingblättern die Mittelrippen flach schneiden. In einem großen Topf Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen bringen. Wirsingblätter ins kochende Wasser geben und 2 Minuten blanchieren. Mit der Schaumkelle herausnehmen und sofort mit eiskaltem Wasser abschrecken, damit sie ihre schöne, grüne Farbe behalten.

2. Hackfleisch in einer Schüssel mit Zwiebel, Ei, Semmelbröseln, 1 TL Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und Petersilie vermischen. Wirsingblätter einzeln flach auf eine Arbeitsfläche legen. Auf jedes Blatt etwa 2 EL Hackfleischfüllung geben. Blätter, von der Mittelrippe ausgehend, aufrollen, dabei die Seiten mit einschlagen. Rouladen mit Küchengarn binden. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

3. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Wirsingrouladen darin von beiden Seiten etwa 1 Minute bei großer Hitze anbraten. Herausnehmen, beiseitestellen. Tomaten in die Pfanne geben, aufkochen, dabei mit dem Holzspatel in kleine Stücke zerteilen. Zucker, ½ TL Salz, Sahne und Safran dazugeben und alles unter Rühren aufkochen und kurz köcheln lassen. Tomatensauce in eine flache Auflaufform füllen. Die 8 Wirsingpäckchen darauf verteilen, etwas in die Sauce drücken und auf der mittleren Schiene im heißen Ofen etwa 30 Minuten garen. Dazu passen Kastenweißbrot oder Salzkartoffeln.

TIPP

Noch kleiner und feiner werden die Rouladenpäckchen mit Spinatblättern anstelle des Wirsings. Dann heißen sie Laubfrösche. Vorteil: Der Spinat muss nicht blanchiert werden. Nachteil: Die kleinen, zarten Blätter sind schwieriger zu füllen. Pro Person vier »Laubfrösche« zubereiten.

Schwarzwälder Kirschtorte

Aus der Heimat der Kuckucksuhren kommt die Lieblingstorte vieler Deutscher: Sauerkirschen und Sahne zwischen saftigem Biskuit.

ZUTATEN

Für eine Springform (24 cm ø)

6	Eier
175 g	Zucker
125 g	Mehl
50 g	Kakaopulver
	Mark von ½ Vanilleschote
85 g	Butter, zerlassen, plus mehr zum Einfetten
1	Glas entsteinte Sauerkirschen (720 ml)
4 EL	Kirschwasser
600 g	Sahne
150 g	Bitterschokolade, gerieben

1. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden der Form dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Der Rand bleibt ungefettet und ohne Papier. Eier und Zucker in eine große, hitzebeständige Schüssel geben und auf einen Topf mit köchelndem Wasser setzen. Der Schüsselboden darf das Wasser nicht berühren. Die Mischung schlagen, bis sie hellgelb und schaumig ist. Vom Herd nehmen und weitere 5 Minuten schlagen, bis sie etwas abgekühlt ist.

2. Mehl und Kakaopulver in die Schüssel sieben und unter die Eiermischung ziehen. Vanillemark und zerlassene Butter ebenfalls unterheben. Den Teig in die Form gießen, glatt streichen und im heißen Ofen etwa 40 Minuten backen, bis er aufgegangen ist und sich von den Wänden der Form löst. Auf ein Kuchengitter stürzen und das Papier abziehen. Den Kuchen mit einem sauberen Tuch abdecken und auskühlen lassen.

3. Den Kuchen waagerecht in drei Platten teilen. Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 6 EL Saft und Kirschwasser in einer Schüssel vermischen. Jeweils ein Drittel davon auf jede Teigplatte träufeln. Gut zwei Drittel der Kirschen grob hacken.

4. Die Sahne steif schlagen. Eine Teigplatte auf eine große Kuchenplatte setzen und dünn mit Sahne bestreichen. Die Hälfte der gehackten Kirschen darüberstreuen. Die zweite Teigplatte aufsetzen und wieder Sahne und Kirschen daraufgeben. Die letzte Teigplatte aufsetzen. Mit einer Palette die Seiten des Kuchens rundum dünn mit Sahne bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

5. Die geriebene Schokolade an den Rand der Torte drücken und auf die Torte streuen. Auf die Oberseite rundherum Sahnerosetten spritzen. Die restlichen Kirschen auf die Sahnerosetten setzen.

Zwetschgenkuchen

Hefekuchen vom Blech sind etwas Wunderbares. Vor allem, wenn sie mit richtig süßen, vollreifen Pflaumen oder Zwetschgen belegt sind. Regional gibt es dafür immer ein besonderes Rezept. Der in Süddeutschland Zwetschgendatschi genannte Kuchen heißt in Rheinhessen beispielsweise Quetschekuche. Die Pflaumen oder Zwetschgen werden wie eine Mini-Ziehharmonika aufgeschnitten und die Reihen ganz dicht gesetzt.

Für 1 Backblech

ZUTATEN

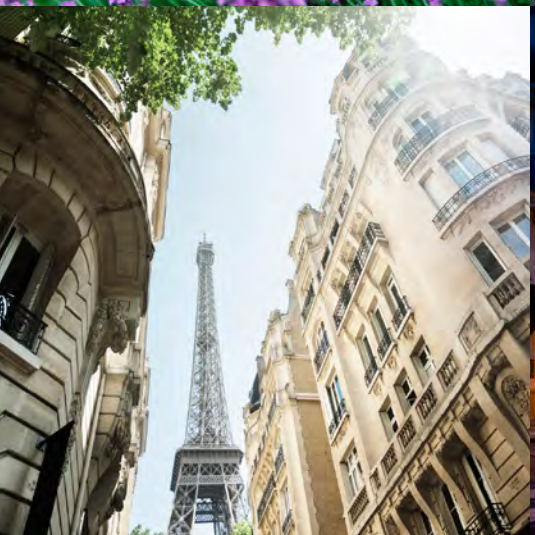
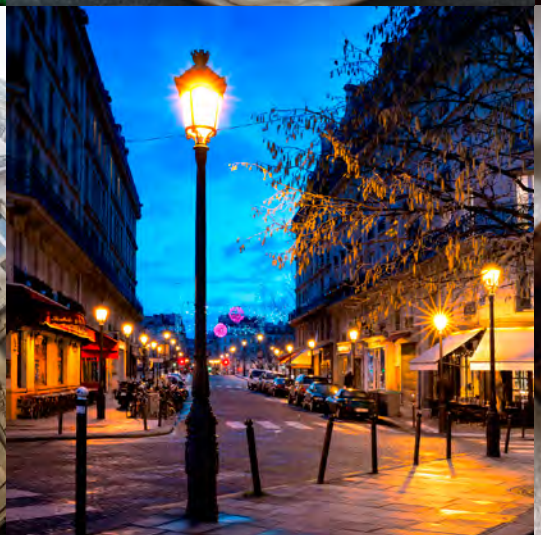
500 g	Mehl, plus mehr zum Verarbeiten
1	Würfel Hefe (42 g oder 1 Päckchen Trockenhefe)
100 g	Zucker
250 ml	lauwarme Milch
125 g	weiche Butter, plus mehr für das Blech
2	Eier
1	Prise Salz
1 ½ kg	Pflaumen oder Zwetschgen
50 g	Zucker

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die Mulde bröseln, 1 Prise Zucker und 4 EL Milch zur Hefe geben. Vorsichtig mit etwas Mehl vermischen. Vorteig in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

2. Butter zerlassen. Restliche Milch, restlichen Zucker, Eier, Butter und Salz zum Vorteig geben. Mit den Händen so lange kneten, bis kein Teig mehr an den Fingern kleben bleibt. Das dauert etwa 3–4 Minuten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort weitere 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat.

3. Pflaumen oder Zwetschgen entlang der Einkerbung so aufschneiden, dass die Hälften noch zusammenhängen, Stein herausnehmen. Jede der beiden Hälften noch einmal mittig längs einschneiden, sodass das Fruchtfleisch wie eine Ziehharmonika zusammenhängt. Backblech mit Butter bestreichen.

4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von der Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech legen. Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen. Pflaumen oder Zwetschgen in dichten Reihen auf den Teig legen. Mit einem Tuch abdecken, Teig weitere 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Backblech auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben und Kuchen 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit dem Zucker bestreuen.

FRANKREICH

Willkommen im Land des Baguettes, der herrlichsten Weine und Käsesorten! Das Leben in Frankreich dreht sich um die gemeinsame Freude am Essen – oft genießt man in geselliger Runde und nicht selten mit mehreren Gängen. Von den Alpen über Lavendelfelder und Weinberge bis hin zu malerischen Buchten: So vielfältig wie das Land ist auch seine Küche. Wir haben ein paar köstliche Klassiker für Sie ausgewählt, die garantiert französisches Flair in Ihre Küche bringen. Wir wünschen: Bon appétit!

v.l. Antonio Martinez, Christophe Ouchene, Andre Dossmann, Gregory Morlet, Arnaud Buszikowski

v.l. Jean-Luc Geffray, Denis Pinlon, Cedric Caille, Philippe Bercy

Quiche Lorraine

Eier und Speck sind die Hauptzutaten dieses herzhaften französischen Klassikers, der sich auch wunderbar vorbereiten lässt.

Für eine Tarteform (24 cm Ø)

ZUTATEN

250 g	Mehl, plus mehr zum Verarbeiten
125 g	kalte Butter in Stückchen
1	Eigelb
	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag

200 g	durchwachsener Speck, in feine Streifen geschnitten
1	Zwiebel, fein gewürfelt
75 g	Comté, geraspelt
4	große Eier, verquirlt
200 g	Sahne
200 ml	Milch
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Für den Teig das Mehl mit der Butter zu feinen Streuseln reiben. Das Eigelb und 3–4 EL eiskaltes Wasser hinzufügen. Alles kneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig nochmals kurz auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kühlen. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

2. Den Teig auf einer dünn bemehlten Fläche ausrollen. Die Form damit auskleiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im heißen Ofen 12 Minuten blindbacken. Dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und den Teigboden in weiteren 10 Minuten hellbraun backen, dann aus dem Ofen nehmen. Ofen eingeschaltet lassen.

3. Inzwischen für den Belag den Speck in einer großen Pfanne 3–4 Minuten braten, bis das Fett austritt. Die Zwiebelwürfel 2–3 Minuten mitbraten. Die Mischung auf dem vorgebackenen Tarteboden verteilen und mit dem Käse bestreuen.

4. Eier mit Sahne, Milch und Pfeffer verquirlen. Die Mischung auf den Speck-Zwiebel-Belag gießen. Die Quiche im heißen Ofen 25–30 Minuten backen, bis der Belag goldbraun und gerade gestockt ist. Kurz abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.

TIPP

Die Quiche zwei Tage im Voraus backen, abkühlen lassen und kalt stellen. Zum Servieren bei mittlerer Hitze im heißen Ofen aufbacken.

Französische Zwiebelsuppe

Eine herzhafte Zwiebelsuppe ist ideal für kalte Tage.
Mit roten Zwiebeln bekommt sie eine schöne Farbe und wird süßer und aromatischer als mit braunen Zwiebeln.

Für 4 Personen

ZUTATEN

60 g	Butter
4	große rote Zwiebeln, geviertelt und in dünne Streifen geschnitten
2 EL	brauner Zucker
1 l	Gemüsebrühe
2 EL	Weinbrand
	Salz und Pfeffer
8	Scheiben Baguette, diagonal geschnitten
175 g	Comté, gerieben

1. Die Butter in einem großen Topf zerlassen. Die Zwiebelstreifen hineingeben und unter Rühren 2 Minuten anbraten. Den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und die Zwiebeln unter gelegentlichem Schwenken des Topfs in 10 Minuten glasig dünsten.

2. Die Hitze erhöhen, den Zucker dazugeben und unter Rühren 5 Minuten karamellisieren, aber nicht anbrennen lassen. Die Brühe und den Weinbrand angießen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren und die Suppe 15 Minuten sanft köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit die Croûtons zubereiten: Den Backofengrill vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Brotscheiben darauf unter dem Grill von beiden Seiten bräunen. Kurz vor dem Servieren den Käse auf die Brote streuen und unter dem Grill schmelzen lassen.

4. Die Suppe in vorgewärmte Suppenschalen füllen und jeweils zwei Käsecroûtons auflegen. Mit ein wenig Pfeffer übermahlen und die Zwiebelsuppe sofort servieren.

Coq au Vin

Dieser französische Klassiker wurde früher in der Regel mit einem nicht mehr ganz jungen Hahn zubereitet. Heutzutage verwendet man vorzugsweise eine Poularde. Mit einem Rhône-Wein wird die Sauce dunkel und würzig, Loire-Wein schmeckt fruchtiger und Burgunder ergibt eine besonders vollmundige Sauce. Bitte mindestens zwölf Stunden zum Marinieren einplanen!

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Rotweinmarinade

1	Zwiebel, in feine Streifen geschnitten
1	Stange Staudensellerie, in feine Scheiben geschnitten
1	Möhre, in feine Scheiben geschnitten
1	Knoblauchzehe
6	schwarze Pfefferkörner
375 ml	Rotwein
2 EL	Olivenöl

Für das Schmorgericht

1	großes Hähnchen oder 1 Poularde (etwa 2 kg), vom Händler in acht Teile zerlegen lassen
20 g	Butter
2 EL	neutrales Öl
125 g	durchwachsener Speck, gewürfelt
18–20	Perlzwiebeln
250 g	Champignons, geviertelt
2 EL	Mehl
500 ml	Hühnerbrühe oder Wasser
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
2	Schalotten, fein gehackt
1	Bouquet garni (Kräutersträußchen, beispielsweise mit Petersilie, Thymian und Lorbeer)
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Zwiebelstreifen, Sellerie, Möhre, Knoblauch und Pfefferkörner in einem Topf mit dem Rotwein übergießen. Alles zum Kochen bringen, 5 Minuten köcheln, dann vollständig abkühlen lassen. Die Hähnchenteile mit der abgekühlten Marinade übergießen und mit Olivenöl beträufeln. Abgedeckt 12–18 Stunden im Kühlschrank marinieren. Von Zeit zu Zeit in der Marinade wenden.

2. Die Hähnchenteile aus der Marinade heben und mit Küchenpapier trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, sowohl die Flüssigkeit als auch das Gemüse aufheben und beiseitestellen.

3. Butter und Öl in einem Schmortopf erhitzen. Den Speck darin auslassen und bräunen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseitestellen. Hähnchenteile mit der Haut nach unten im Schmortopf in etwa 10 Minuten braun anbraten. Dann wenden, von der anderen Seite bräunen und herausnehmen.

4. Die Perlzwiebeln mit heißem Wasser übergießen, 2 Minuten darin ziehen lassen, dann abgießen und schälen. Perlzwiebeln im heißen Fett anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und beiseitestellen. Dann die Pilze im Fett 2–3 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

5. Das Fett aus dem Schmortopf bis auf 2 EL abschöpfen. Das Gemüse aus der Marinade in den Topf geben und bei sehr schwacher Hitze 5 Minuten anschwitzen. Gemüse mit Mehl

bestreuen und unter Rühren 2–3 Minuten bräunen. Die Rotweinmarinade unterrühren, Brühe, Knoblauch, Schalotten, Bouquet garni, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles umrühren und zum Kochen bringen. Dann die Hähnchenteile in den Topf geben, den Deckel auflegen und das Gericht auf kleiner Flamme 45–60 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

6. Die Hähnchenteile herausnehmen und warm halten. Inzwischen für die Sauce den übrigen Inhalt des Schmortopfs in eine Schüssel füllen. Einige ansehnliche Möhrenscheiben herausnehmen und beiseitelegen. Schmortopf ausreiben, dann die Perlzwiebeln hineingeben. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb zu den Zwiebeln in den Topf streichen und bei schwacher Hitze 5–10 Minuten köcheln lassen, bis die Perlzwiebeln fast gar sind. Die Pilze und die beiseitegelegten Möhrenscheiben dazugeben und alles nochmals 2–3 Minuten köcheln, bis die Sauce etwas andickt. Die Sauce noch einmal abschmecken.

7. Die Hähnchenteile und den Speck in die Sauce geben und 3–4 Minuten darin erhitzen. Fleisch und Sauce auf vorgewärmten Speise- oder Suppentellern anrichten und mit Baguette servieren.

Bœuf Bourguignon

Aus gutem Grund genießen nur wenige französische Speisen größere Popularität als dieses Traditionsgericht aus dem Burgund. Kaufen Sie dafür gut abgehangenes Rindfleisch beim Metzger Ihres Vertrauens. Und verwenden Sie einen Rotwein wie Pinot Noir. Das Gericht kann drei Tage im Voraus zubereitet werden, wodurch sich seine Aromen noch besser entwickeln.

ZUTATEN

Für 6 Personen

3 EL	Olivenöl
1,5 kg	Rindfleisch zum Schmoren, vom Metzger mit Küchengarn in Form binden lassen
1	Zwiebel
2	Gewürznelken
1	Möhre, geviertelt
1	Bouquet garni (Kräutersträußchen, beispielsweise mit Petersilie, Thymian und Lorbeer)
250 ml	Rotwein
	Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	etwa 250 ml Rinderbrühe
16–20	Perlzwiebeln
250 g	durchwachsener Speck, in 5 mm breite Streifen geschnitten
250 g	Champignons, in Scheiben geschnitten
	Thymian zum Garnieren

1. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. In einem ofenfesten Schmortopf 2 EL Öl stark erhitzen. Das Fleisch darin rundum gut anbräunen. Den Topf vom Herd nehmen, das Fleisch herausnehmen und überschüssiges Fett abgießen.

2. Das Fleisch wieder in den Topf legen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit Möhrenvierteln, Bouquet garni, Rotwein, wenig Salz und Pfeffer dazugeben. Den Deckel auflegen und alles 30 Minuten im heißen Ofen garen.

3. Dann die Brühe dazugießen und unterrühren. Das Fleisch weitere 3 Stunden im heißen Ofen schmoren, dabei drei- oder viermal wenden und Brühe oder Wasser nachfüllen, falls zu viel Flüssigkeit verdampft.

4. Die Perlzwiebeln in einer Schüssel mit heißem Wasser übergießen. 2 Minuten ziehen lassen, dann abgießen und schälen.

5. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck darin auslassen und bräunen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel beiseitestellen. Die Perlzwiebeln in der Pfanne unter Rühren anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und zum Speck geben. Die Pilze in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren 2–3 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und zu Speck und Zwiebeln geben.

6. Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb gießen, die Aromazutaten wegwerfen. Falls nötig, die Flüssigkeit im Schmortopf auf die gewünschte

Konsistenz einkochen lassen. Das Fleisch wieder in den Topf legen. Speck, Perlzwiebeln und Pilze hinzufügen. Alles zugedeckt noch etwa 30 Minuten schmoren.

7. Den Braten auf ein Schneidebrett heben, das Küchengarn entfernen. Die Sauce entfetten und abschmecken. Das Fleisch in dicke Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit Speck, Perlzwiebeln, Pilzen sowie etwas Sauce anrichten und mit frischem Thymian garnieren.

Crème brûlée

Einer der beliebtesten Dessertklassiker: Die feine Vanillecreme wird zum Schluss mit einer knusprigen Karamellschicht gekrönt.

Für 6 Personen

ZUTATEN

500 g	Sahne
1	Vanilleschote, längs aufgeschlitzt
5	Eigelb
50 g	Zucker, plus 4 EL Zucker

Außerdem

6	ofenfeste Förmchen

1. Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Sahne mit der Vanilleschote in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis sie gerade köchelt. Vom Herd nehmen und 60 Minuten stehen lassen.

2. Die Eigelbe mit 50 g Zucker in einer Schüssel sorgfältig verquirlen. Die Vanilleschote aus der Sahne nehmen. Mit der Spitze eines scharfen Messers das Mark herauskratzen und in den Topf geben.

3. Die Sahne mit den Eigelben vermischen. Die Mischung durch ein Sieb in einen Krug gießen, dann auf die Förmchen verteilen. Die Förmchen in einen zur Hälfte mit kochendem Wasser gefüllten Bräter setzen und in den Ofen schieben. Die Creme in 40 Minuten fest werden lassen. Dann die Förmchen aus dem Bräter nehmen, abkühlen lassen und kalt stellen.

4. Zum Servieren den Backofengrill auf höchster Stufe vorheizen. Auf jeder Portion gleichmäßig 2 TL Zucker verteilen. Die Förmchen unter den heißen Grill setzen, bis der Zucker karamellisiert ist.

VARIANTEN

Mit Früchten: Einen Löffel Beeren oder gedünstete Früchte (etwa Aprikosen oder Rhabarber) auf den Boden jedes Förmchens geben, dann die Sahnemischung daraufgießen.
Mit Schokolade: Die Vanilleschote durch 100 g geriebene weiße Schokolade oder Bitterschokolade ersetzen und rühren, bis sie geschmolzen ist.
Mit Ingwer: Die Vanilleschote durch 3 EL geriebenen frischen Ingwer ersetzen.

Birnentarte aus der Normandie

Ein Klassiker aus der Normandie, dem Ort, an dem die besten Birnen wachsen. Diese mit Mandelcreme gefüllte Birnentarte schmeckt frisch aus dem Ofen am besten.

Für eine Tarteform (23–25 cm Ø) mit herausnehmbarem Boden

1. Für den Teig das Mehl sieben, eine Mulde in die Mitte drücken und Eigelbe, Zucker, Salz, Butter und Vanillezucker hinzufügen. Alles mit den Fingerspitzen in das Mehl einarbeiten, bis eine bröselige Masse entstanden ist. Falls nötig, noch etwas Wasser hinzufügen. Teig kurz kneten, dann in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten kühl stellen. Form einfetten. Den Teig zu einem Kreis ausrollen und die Form damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen für die Mandelcreme die Mandeln in der Küchenmaschine mahlen. Mit dem Handrührgerät Butter und Zucker in 2–3 Minuten schaumig rühren. Ei und Eigelb nacheinander hinzufügen und jeweils gut unterrühren. Das Kirschwasser dazugeben, Mandeln und Mehl dazugeben und alles gut unterheben.

3. Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Birnen mit dem Zitronensaft mischen. Mandelcreme auf dem Teig verteilen und Birnen spiralförmig darauflegen. Die Form auf ein Backblech stellen. Die Tarte im heißen Ofen erst 12–15 Minuten backen, dann die Ofentemperatur auf 180 ° reduzieren und die Tarte noch 25–30 Minuten backen. Die Konfitüre mit dem Kirschwasser erhitzen, dann durch ein Sieb streichen. Die Tarte abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit der Konfitüre bestreichen.

ZUTATEN

Für den Teig

175 g	Mehl
3	Eigelb
60 g	Zucker
	Salz
75 g	Butter, plus mehr zum Einfetten
1 EL	Vanillezucker

Für die Mandelcreme

125 g	ganze, geschälte Mandeln
125 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei, plus 1 Eigelb
1 EL	Kirschwasser
20 g	Mehl

Außerdem

3–4	Birnen, geschält, entkernt und in Spalten geschnitten
	Saft von 1 Zitrone
150 g	Aprikosenkonfitüre
2–4 EL	Kirschwasser

Crêpes mit Orangenbutter

Hier werden hauchdünne Crêpes mit fruchtig-feiner Orangenbutter serviert. Für klassische »Crêpes Suzette« werden die Pfannkuchen kurz vor dem Servieren mit einer hochprozentigen Mischung aus Brandy und Orangenlikör flambiert.

ZUTATEN

Für die Crêpes

200 g	Mehl, gesiebt
1 EL	Zucker
½ TL	Salz
4	Eier
400 ml	Milch, plus mehr nach Bedarf
100 g	Butter, zerlassen und abgekühlt, plus mehr nach Bedarf

Für die Orangenbutter

175 g	weiche Butter
30 g	Puderzucker
3	große Bio-Orangen, die Schale von 2 Orangen abgerieben und von 1 Orange dünn abgeschält und in feine Streifen geschnitten
1 EL	Grand Marnier (Orangenlikör)

Ergibt 12 Stück

1. Für die Crêpes Mehl, Zucker und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier und 200 ml Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen alles zu einer glatten Masse verrühren, dabei 50 g Butter hinzufügen. Dann die restliche Milch angießen. Den Teig zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen für die Orangenbutter Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Die Orangen nach dem Abreiben bzw. hauchdünnen Abschälen so großzügig schälen, dass die weiße Haut komplett entfernt wird. Die Fruchtfilets mit einem Messer zwischen den Häuten herauslösen, den Saft auffangen. Die abgeriebene Schale, 2 EL Saft und den Grand Marnier unter die Buttercreme schlagen.

3. Die Orangenschalenstreifen für 2 Minuten in kochendes Wasser geben, dann abgießen.

4. Etwas zerlassene Butter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Pro Crêpe 2–3 EL Teig in die Pfanne schöpfen und durch Schwenken verteilen. Den Crêpe 1 Minute backen, mit einer Palette wenden und weitere 30–60 Sekunden backen, dann aus der Pfanne nehmen. Auf diese Weise 12 Crêpes backen, dabei nach Bedarf mehr Butter dazugeben.

5. Alle Crêpes auf einer Seite mit Orangenbutter bestreichen. Die Pfanne erneut erhitzen. Jeweils 1 Crêpe mit der bestrichenen Seite nach unten 1 Minute braten, dann zweimal falten. Je 2 Crêpes auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit der Sauce aus der Pfanne beträufeln und mit Orangenfilets und -schalenstreifen garnieren.