



Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#)

Unsere Menüvorschläge des Jahres 2006

Januar 2006:	Ricotta-Pastetchen mit Spinatsauce Kalbsröllchen-Spieße Karamellmousse mit Vanillesauce
Februar 2006:	Curryrahmsuppe mit Äpfeln Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken Pistazien-Pudding auf Cafe-Schaum
Ostern 2006:	Frühlingskräuter-Suppe Gefüllte Hühnerbrüstchen mit Lachs und Käse Pistazien-Sahnebombe Malakoff-Erdbeertorte mit Nussbiskuits
Mai 2006:	Löwenzahn-Cremesuppe Kartoffel-Schinkenaufauf Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen
Juni 2006:	Bauernsalat mit Feta-Käse Zucchini-Tomaten-Gratin Joghurtnocken auf Kirschkompott
Juli 2006:	Paprikaschiffchen mit Käsecreme Salbei-Schnitzel mit glasierten Möhren Heidelbeercreme mit Aprikosen und Krokant
August 2006:	Tomaten-Paprika-Suppe Lachsforelle mit Tomaten Pflaumen in Weinschaumsauce
September 2006:	Pfefferlingscremesuppe Zander aus dem Tontopf Apfel-Joghurt-Mousse
Oktober 2006:	Champignonsuppe Schweinsmedaillons mit Apfelsauce Honigbirnen
November 2006:	Muschelrahmsuppe Geschnetzeltes mit Zuckerschoten Äpfel in Blätterteig mit Mascarponecreme
Dezember 2006:	Klare Fleischbrühe mit Kräuterfrittaten Schweinekarree mit Grapefruit-Glasur und Kartoffel-Sellerie-Püree Crème brûlée





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Ricotta-Pastetchen mit Spinatsauce

4 Personen

300 g Tiefkühl-Blätterteig

300 g Ricotta

150 g Mascarpone

2 Eier (Größe M)

Salz

Pfeffer

ger. Muskatnuss

Butter für die Förmchen

Für die Sauce:

200 g Spinat

2 EL Butter,

150 g Schlagsahne

1 TL Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Ausserdem:

12 Souffle-Förmchen

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Blätterteig auf einer kalten, leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. 12 Taler (8 cm Ø) ausstechen und auf ein Backblech setzen. Die Blätterteig-Taler 20 Minuten kalt stellen.

Ricotta und den Mascarpone mit einem Holzlöffel in einer Schüssel glatt rühren. Eier untermengen, bis die Masse glatt ist. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Die Blätterteigtaler bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Förmchen buttern und mit der Käsemasse füllen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen.

Inzwischen den Spinat putzen und gründlich waschen. Gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. In der heißen Butter unter ständigem Rühren kurz andünsten.

Sahne und Zitronensaft zugießen, aufkochen. Das Gemüse im Mixer grob pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ricotta-Pastetchen stürzen und auf die Blätterteigtaler setzen. Mit der heißen Spinatsauce anrichten und servieren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Kalbsröllchen-Spieße

4 Personen

4 große Kalbsschnitzel (à 150 g)
2 Scheiben Toastbrot
50 g Pecorino-Käse
2 EL gehackte Petersilie
30 g Pinienkerne
Salz
Pfeffer
5-6 Scheiben durchwachsener Brustspeck ohne Knorpel
12 Lorbeerblätter
1 Knoblauchzehe
4 EL Öl
100 ml trockener Weißwein

Schnitzel in Klarsichtfolie legen und flach klopfen. Jede Scheibe in etwa 3 cm breite Streifen schneiden und beiseite stellen.

Das Toastbrot entrinden und mit dem Pecorino, der Petersilie, den Pinienkernen und etwa 50 g des Fleisches im Mixer zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsstreifen mit der Farce bestreichen und zu kleinen Röllchen einrollen. Die Speckscheiben der Länge nach halbieren und jedes Röllchen damit einwickeln. Die Lorbeerblätter gründlich abwaschen. Kalbsröllchen auf Holzspieße stecken und zwischen jedem Röllchen ein Lorbeerblatt hinzufügen.

Die Knoblauchzehe abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in einer großen beschichteten Pfanne in 6 EL Öl goldgelb dünsten, herausnehmen. Spieße in dem Öl von allen Seiten kräftig anbraten, dann mit dem Weißwein ablöschen und leicht salzen. Zugedeckt 15 Minuten köcheln. Die Spieße auf Teller verteilen, mit dem Garfond übergießen. Als Beilage eignet sich z.B. ein Friseesalat mit Croûtons oder ein Kartoffelpüree.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Karamellmousse mit Vanillesauce

4 Personen

3 Blatt Gelatine (à 1,5 g)
250 g Zucker
4 sehr frische Eier (Größe M)
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
500 ml Milch
6 Rispen Johannisbeeren

Gelatine kalt einweichen. 150 g Zucker und 3 EL Wasser aufkochen und bei niedriger Hitze zum hellen Karamell kochen. Inzwischen die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz und 20 g Zucker steif schlagen.

Heißen Karamell (4 EL für die Garnitur zurück lassen) unter kräftigem Schlagen in einem dünnen Strahl in den Eischnee laufen lassen. Gelatine ausdrücken und zugeben. Abgekühlte Masse in eine kalt ausgespülte Form (1,2 l Inhalt) füllen. Die Oberfläche glatt streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen. Den restlichen Karamell bei niedriger Hitze erwärmen, damit er wieder flüssig wird. Auf einen Bogen Backpapier laufen und erkalten lassen. Dann den Karamell mit einem Stößel oder einem Holzhammer in kleine Splitter stoßen, beiseite stellen,

Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark, Schote und Milch aufkochen, vom Herd nehmen. Eigelbe mit restlichem Zucker schaumig schlagen, aromatisierte Milch zugießen.

Die Sauce im heißen Wasserbad rühren, bis sie auf der Rückseite eines Löffels leicht haften bleibt, anschließend abkühlen lassen.

Mit einem Messer vorsichtig am Formrand entlangfahren, Form einige Sekunden in kaltes Wasser tauchen. Mousse auf eine Platte stürzen, mit Johannisbeeren und restlichem Karamell garnieren. Vanillesauce separat dazu servieren.

Zubereiten: 35 Minuten
Kühlen: 4 Stunden
Pro Portion: ca. 430 kcal





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Curryrahmsuppe mit Äpfeln

4 Personen

250 g *Zwiebeln*

1 El. *Butterschmalz oder Öl*

2 klein. *Kartoffeln (evtl. mehr)*

Salz

1/2 El. *Curry (evtl. mehr)*

800 ml *Hühnerbrühe (Instant)*

1 Tl. *Sojasauce*

1 B. (200 g) *Sahne*

500 g *Äpfel*

Schnittlauch

Zwiebeln grob würfeln. Fett erhitzen, Zwiebeln auf 2 oder Automatik-Kochplatte 4-5 darin andünsten. Geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln und Curry zugeben, kurz mit andünsten, leicht salzen, mit Hühnerbrühe ablöschen, 15 Minuten auf 1 oder Automatik-Kochplatte 4-5 garen.

Anschließend mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Sojasauce und Sahne zufügen, erhitzen. Apfel (evtl. ungeschält) in Spalten schneiden, in die Suppe geben, einmal aufkochen und auf der ausgeschalteten Kochplatte garziehen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Erdäpfelschnecken mit gekochtem Schinken

4 Personen

1 kg mehlig kochende Erdäpfel
 300 g Weizenmehl
 2 EL Weizengrieß
 1 Ei
 1 EL weiche Butter
 1 TL Salz

Fülle:

2 große Zwiebeln
 60 g Butter oder Margarine
 150 g gekochter Schinken
 1 Bund Petersilie
 1 EL Majoran
 etwas Salz
 frisch gemahlener Pfeffer

Überguß:

1/4 l Sahne
 3 Eier
 Salz
 Pfeffer
 Fett für die Form

Vorbereitung:

Erdäpfel waschen und in der Schale weich dämpfen; schälen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken; auskühlen lassen; mit Mehl, Grieß, Ei, weicher Butter und Salz zu einem glatten Teig verarbeiten; mit Folie abdecken und ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebeln schälen und fein schneiden; Schinken sehr fein würfeln; Petersilie waschen, abzupfen und fein hacken. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig anrösten, Schinken, Petersilie, Majoran, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz mit rösten; vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen; eine Backform mit Fett ausstreichen.

Zubereitung:

Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 5 mm dicken Platte ausrollen; mit der Fülle bestreichen und in ca. 5 cm breiten Streifen schneiden; die Teigstreifen mit der Fülle nach innen zu Schnecken einrollen und nebeneinander mit einer Schnittfläche nach oben in die Backform setzen. Die Schnecken im Rohr ca. 25 Minuten backen.

Sahne mit Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen und über die Schnecken gießen; bei gleicher Hitze ca. 25 Minuten zu goldgelber Farbe fertig backen. Zum Anrichten die Erdäpfelschnecken mit einer Backschaufel aus der Form stechen.

Dazu schmeckt ein frischer Tomatensalat.

Tipp: Teig auf einem bemehlten, aufgeschnittenen Gefrierbeutel (6 l) ausrollen. Dann gehts mit dem Aufrollen wesentlich leichter.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Pistazien-Pudding auf Cafe-Schaum

4 Personen

50 g Pistazienkerne
50 g Pistazienkerne oder gehackte Mandeln
1 Päckch. Puddingpulver „Vanille-Geschmack“
(für 1/2 l Milch; z. Kochen)
6 EL Zucker
1/2 l Milch
2 frische Eier
1 EL löslicher Kaffee oder Espresso (Instant)
8 weiße Schoko-Dekor-Blätter, evtl.

Pistazien fein hacken. Puddingpulver, 4 EL Zucker und 4 EL Milch glatt verrühren. Restliche Milch aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen.

Die Pistazien unter den Vanillepudding rühren. 4 Puddingförmchen (ca. 1/2 l Inhalt) kalt ausspülen. Pudding einfüllen. Etwas abkühlen lassen, dann ca. 4 Stunden kalt stellen.

Eier und 2 EL Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Kaffeepulver in ca. 2 EL heißem Wasser auflösen. Unter den Eierschaum schlagen.

Pudding mit einem Messer vom Förmchenrand lösen und auf 4 Dessertteller stürzen. Cafe-Schaum gleichmäßig auf die Dessertteller verteilen. Pudding mit Schoko-Dekor-Blättern verzieren.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.
Wartezeit ca. 4 Stunden.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Frühlingskräuter-Suppe

4 Personen

*1 kleine Zwiebel
1 Bund Suppengrün
2 EL Butter
2 EL Mehl
1 l fertige, kräftige Rindsuppe
1/4 l Schlagsahne
1/2 Knoblauchzehe
1 Schuss heller Sherry
4 EL beliebige, gehackte Kräuter wie
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Dill und Kresse
Salz
weißer Pfeffer
Gelbe Rüben- und Karottenstückchen zum
Garnieren*



Zwiebel schälen und fein hacken; Suppengrün waschen, schälen bzw. putzen und klein hacken; Knoblauch schälen und fein hacken. In einer geräumigen Kasserolle die Butter erhitzen und darin die Zwiebel zusammen mit dem Mehl hell anschwitzen; Suppengrün und Knoblauch zufügen und kurz mit rösten; nach und nach mit der kalten Suppe aufgießen und auf kleiner Flamme zugedeckt etwa eine halbe Stunde köcheln lassen.

Die Suppe fein mixen und durch ein feines Sieb streichen; mit Salz, weißem Pfeffer und den Kräutern würzen, mit Sherry abschmecken und kurz aufkochen lassen; das Sahne halbsteif aufschlagen und vorsichtig einrühren. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Rüben- und Karottenstücken garnieren und heiß auftragen.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Gefüllte Hühnerbrüstchen mit Lachs und Käse

4 Personen

4 ausgelöste Hühnerbrüstchen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

60 g Öl

etwas frischer Thymian

1/2 Bund Petersilie

4 Scheiben Schmelzkäse

4-6 dünne Scheiben geräucherter Lachs

1 Prise gemahlener Safran

1/8 l dunkler Portwein

kräftige Hühner- oder Rindsuppe zum Aufgießen

1-2 TL Speisestärke zum Binden

600 g Broccoli

ein Stückchen Butter

Dill zum Garnieren



Thymian abrebeln, waschen und fein hacken; Petersilie waschen und fein hacken. Die Hühnerbrüstchen längs zur Fleischfaser zu fingerdicken Platten aufschneiden und auf Klarsichtfolie legen; mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Safran, Petersilie und Thymian bestreuen und mit Klarsichtfolie abdecken; mit der glatten Seite des Fleischklopfers vorsichtig klopfen und die Folie entfernen; die Brüstchen mit Lachsscheiben und Käse belegen und mit Pfeffer bestreuen; sodann zu Rouladen formen und mit Zahnstochern festigen.

Das Öl in einer geräumigen Bratpfanne erhitzen und die Brüstchen darin rundum scharf anbraten; Speisestärke nach Bedarf beifügen, kurz mitrösten und nach und nach mit Portwein und Hühner- oder Rindsuppe aufgießen. Währenddessen Broccoli waschen, putzen und zerteilen; in kochendem Salzwasser al dente, d.h. nicht zu weich kochen, in einem Sieb kalt abschrecken und gut abtropfen lassen; nach Geschmack salzen und mit einem Stückchen Butter warm stellen. Die Hühnerbrüstchen von den Zahnstochern befreien und vor dem Aufschneiden - in Alu-Folie gewickelt - im vorgeheizten Backrohr bei 80 Grad ruhen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb streichen, zu molliger Konsistenz einkochen und abschmecken, die Brüstchen aufschneiden und mit der Sauce und dem Broccoli anrichten.

Als weitere Beilage zu diesem erstklassig zubereiteten Geflügel empfehlen wir Mandelreis, mit Dill garniert.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Pistazien-Sahnebombe

4 Personen

*1/2 l Schlagsahne
140 g Puderzucker
20 Stk. Löffelbiskuit
40 g fein gehackte Pistazien
40 g fein gehackte, zartbittere Kochschokolade
1 Vanilleschote
1 großes Stamperl Rum
gehackte Pistazien zum Garnieren*



Die Löffelbiskuit zerbröseln und mit dem Rum, der Schokolade und den Pistazien vermengen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark Herausschaben; die Sahne steif schlagen, den gesiebten Puderzucker und das Vanillemark zufügen und nochmals steif schlagen.

Die Löffelbiskuit-Pistazienmischung vorsichtig unter die Sahne heben und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form füllen; verschließen und für 4-6 Stunden in das Tiefkühlfach stellen; die Form danach in kaltes Wasser tauchen und stürzen. Die Bombe mit gehackten Pistazien garnieren und gut gekühlt servieren - ein wunderbares Halbgefrorenes!





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2005](#) » [Menü](#)

Malakoff-Erdbeertorte mit Nussbiskuits

4 Personen

5 Eier, getrennt
 100 g Zucker
 50 g Puderzucker
 110 g Mehl
 70 g fein geriebene Walnüsse
 1 Prise Salz
 etwas Vanillezucker und geriebene Zitronenschale
 1/2 l Milch
 1 Pk. Vanillepuddingpulver
 4 Blatt Gelatine
 4 EL Schlagsahne
 100 g Erdbeeren
 50 g Zucker
 1 kleines Stamerl Cointreau
 1/4 l Schlagsahne
 etwas Maraschino
 1 Prise Vanillezucker
 Puderzucker zum Bestreuen
 Backpapier für das Blech
 Erdbeeren und Schokoladespäne zum Garnieren



Die Eigelbe mit einer Prise Salz, etwas Vanillezucker und geriebener Zitronenschale, sowie dem gesiebten Puderzucker, sehr schaumig rühren; die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Eimasse ziehen; zuletzt vorsichtig das gesiebte und mit den geriebenen Nüssen vermengte Mehl einrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel (glatte Tülle Nr. 12) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech etwa fingerlange Biskuits aufdressieren, die man mit Puderzucker bestreut.

Die Biskuits im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa 15 Minuten lang backen, erkalten lassen und vom Papier lösen. Erdbeeren waschen, abzupfen, mit Zucker einmal aufkochen und erkalten lassen; sodann mit Vanillezucker und Maraschino abschmecken. Aus der Milch und dem Puddingpulver laut Packungsvorschrift einen Pudding bereiten; noch heiß die Gelatine einrühren und auflösen; erkalten lassen und danach 4 EL geschlagenes Sahne und den Cointreau einrühren. Boden und Rand einer Tortenform mit Biskuits auslegen; die Erdbeersauce in einen Papierbeutel füllen und spiralenförmig etwas Sauce darübergeben; mit Puddingcreme bestreichen, wieder Biskuits einlegen, Sauce und Creme einfüllen und diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alles aufgebraucht ist; zum Schluss mit Folie abdecken und die Torte drei Stunden lang im Kühlschrank anziehen lassen. Die Sahne steif aufschlagen; die Torte aus der Form lösen und die Oberfläche mit der Hälfte des Sahne bestreichen; das restliche Sahne in einen Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 3) füllen und Rosetten aufdressieren.

Die Torte zuletzt mit halbierten Erdbeeren und Schokoladespänen garnieren und mit einem in heißes Wasser getauchten, abgetrockneten Messer portionieren.

Maraschino (sprich: Maraskino) ist ein klarer, relativ trockener Fruchtlikör, der aus Maraska-Kirschen hergestellt wird, die mit Kern zerkleinert wurden und daher ein sehr feines Mandelaroma geben.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Löwenzahn-Cremesuppe

4 Personen

1 kleine Zwiebel

40 g Butter

40 g Mehl

2 Knoblauchzehen

Salz

weißer Pfeffer

1 Prise gemahlene Muskatnuss

etwas Worcestersauce

1 1/4 l Hühnersuppe

100 g Schlagsahne

2 Eigelb

50 g junge Löwenzahnblätter

in Butter geröstete Weißbrotstückchen

junge Löwenzahnblätter zum Garnieren

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken; in erhitzter Butter hell rösten, das Mehl beifügen und ebenfalls hell rösten; mit der Hühnersuppe aufgießen und aufkochen lassen; danach fein mixen und durch ein feines Sieb streichen. Schlagsahne und Eigelb glatt verrühren.

Löwenzahnblätter gründlich waschen, putzen und in feine Streifen schneiden; die Suppe wieder zum Kochen bringen und die Löwenzahnblätter beifügen; einige Minuten köcheln lassen und zuletzt mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuss und Worcestersauce würzen. Die nicht mehr kochende Suppe mit dem Sahnegemisch legieren und anrichten; geröstete Weißbrot-Stückchen als Einlage geben und die Suppe mit Löwenzahnblättchen garniert heiß auftragen.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Kartoffel-Schinkenauflauf

4 Personen

750 g mehliges Kartoffeln
300 g Schinken
4 hart gekochte Eier
2 große Zwiebeln
60 g Öl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 EL edelsüßes Paprikapulver
2 Knoblauchzehen
1/2 EL Kümmel
etwas Cayennepfeffer
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
3 Eier
1/4 l Milch
1/8 l Rindsuppe
100 g Emmentaler Käse
Butter und Brösel für die Form
Salatblättchen, Tomatenspalten und Dill zum Garnieren

Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, erkalten lassen und in dünne Scheiben schneiden; Schinken in nicht zu dünne Streifen schneiden; Zwiebel schälen und grob hacken; Emmentaler in feine Streifen schneiden; Eier schälen und in dünne Scheiben schneiden; Dill und Petersilie waschen und fein hacken; Knoblauch schälen und fein hacken.

Zwiebeln in erhitztem Öl hell rösten; Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel und Knoblauch beifügen, die Kartoffeln unterrühren und gut anbraten. Eine feuerfeste Backform buttern und mit Bröseln ausstreuen. Die Eier mit der Milch und Rindsuppe, sowie Petersilie, Dill und Cayennepfeffer, glatt verrühren. Eine Schicht Kartoffeln in die Form füllen, die Eierscheiben darauflegen und mit Käse bestreuen; sodann mit Schinken bedecken und die restlichen Kartoffeln darübergeben; zuletzt mit dem Ei-Milchgemisch übergießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa eine Stunde lang backen. Den Auflauf zugedeckt ein Weilchen ruhen lassen und dann erst portionieren; mit Salatblättern, Tomatenspalten und Dill garnieren und heiß servieren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Früchte-Sandkuchen mit Marillen und Pflaumen

12 Stücke

200 g Butter

200 g Puderzucker

210 g Mehl

1 Msp Backpulver

4 Eier, getrennt

etwas Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 Zitrone, abger. Schale von

200 g Marillen

200 g Pflaumen

Butter und Mehl für die Form

gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Die Butter auf Handwärme bringen und mit einem Drittel des gesiebten Puderzuckers, einer Prise Salz, sowie Zitronenschale und Vanillezucker, sehr schaumig rühren; nach und nach das Eigelb einrühren und wieder schaumig rühren. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den restlichen, gesiebten Zucker einrühren; zu sehr festem Schnee schlagen und unter die Butter ziehen; zum Schluss das mit Backpulver versiebte Mehl löffelweise einarbeiten.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben; Früchte waschen, entstielen, halbieren und entkernen; die Masse in die Form füllen und mit dem Obst belegen; mit den Mandeln bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175-180 Grad etwa eine Stunde lang backen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen und nach zwei Stunden Ruhezeit portionieren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Bauernsalat mit Feta-Käse

4 Personen

150-200 g Feta-Käse
1 kleine Knoblauchzehe
2-3 EL Öl (z. B. Olivenöl)
1 TL getrockn. Oregano
4 mittelgroße Tomaten
1 grüne Paprikaschote
1/2 Salatgurke
1 Zwiebel (z. B. rot)
2-3 Stiele Petersilie
2 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Zucker
8-10 schwarze Oliven

evtl. Zitronenspalten zum Garnieren

Käse würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. 1-2 EL Öl, Oregano und Knoblauch verrühren. Käse damit beträufeln und etwas ziehen lassen.

Gemüse putzen und waschen. Tomaten in Scheiben, Paprika in Ringe und Gurke in Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.

Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. 1 EL Öl darunterschlagen.

Gemüse, Zwiebel, Oliven und Marinade mischen. Käse mit dem Knoblauch-Öl darauf anrichten. Mit Petersilienblättchen und evtl. Zitrone garnieren.

Dazu schmeckt Fladenbrot.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Zucchini-Tomaten-Gratin

4 Personen

3 Zucchini (600-800 g)
600 g Kartoffeln
200-250 g Kirschtomaten oder kleine Tomaten
75 g Gouda-Käse
3 Eier (Gr. M)
100 g Schlagsahne
250 g Schmand oder saure Sahne
Salz
weißer Pfeffer
geriebene Muskatnuß
Fett für die Form
2-3 Stiele Petersilie, evtl.

Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Tomaten putzen, waschen und halbieren.

Käse reiben. Eier, Sahne, Schmand und 1/2 Käse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Zucchini, Kartoffeln und 2/3 der Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Eier-Sahne darübergießen. Mit Rest Käse bestreuen.

Gratin im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 45-50 Minuten backen. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen. Gratin mit den übrigen Tomaten und Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Portion ca. 420 kcal /1760 kJ.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Joghurtnocken auf Kirschkompott

12 Stücke

5 Blatt weiße Gelatine
1 Limette oder
1 unbehandelte Zitrone
500 g Vollmilch-Joghurt
3 EL (50 g) flüssiger Honig
100 g Schlagsahne
500 g frische oder
1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
1 EL (15 g) Speisestärke
1/4 l Kirschsaft
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
evtl. Minze zum Verzieren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Limette bzw. Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Saft auspressen. Joghurt, Honig, Zitruschale und -saft verrühren.

Gelatine ausdrücken. Bei l. schwacher Hitze auflösen und etwas Joghurt unterrühren. Dann unter den restlichen Joghurt rühren. Kurz kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Joghurt-Creme 3-5 Stunden kalt stellen.

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Stärke und 2 EL Saft verrühren. Restlichen Saft, Kirschen, Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen, 2-3 Minuten köcheln. Angerührte Stärke einrühren, kurz aufkochen. Auskühlen lassen.

Aus der Joghurt-Creme mit einem angefeuchteten Eßlöffel ca. 8 Nocken abstechen. Das Kompott auf kleine Teller verteilen. Die Nocken darauf anrichten. Evtl. mit Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Wartezeit 3-5 Std.

Portion ca. 340 kcal / 1420 kJ.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Paprikaschiffchen mit Käsecreme

4 Personen

*1 rote und
1 gelbe Paprikaschote (à ca. 200 g)
2 Knoblauchzehen
1-2 EL Olivenöl
Salz
weißer Pfeffer
200 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Vollmilch-Joghurt
50 g paprikagefüllte Oliven
1 kleiner Zweig Rosmarin
evtl. Olivenscheiben,
Petersilie und Rosmarin zum Garnieren*

Paprika putzen, waschen und vierteln. Knoblauch schälen. Eine Zehe in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauchscheiben darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika zufügen und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze mit braten. Herausnehmen.

Frischkäse und Joghurt verrühren. Oliven und die übrige Knoblauchzehe fein hacken. Rosmarin waschen, trockenschütteln, abzupfen und fein hacken.

Oliven, Knoblauch und Rosmarin unter die Käsecreme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprikaschiffchen und Creme auf einer Platte anrichten. Evtl. mit Oliven, Petersilie und Rosmarin garnieren.

Dazu schmecken Grissini (Teigstangen) oder Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Salbei-Schnitzel mit glasierten Möhren

4 Personen

600 g Möhren

2 mittelgroße Zwiebeln

2-3 EL Öl

Salz

Pfeffer

1-2 TL Zucker

4 Schweineschnitzel (à ca. 150g)

4-6 Stiele Salbei

8 TL körniger Senf, gestrich.

2 EL Pinienkerne oder Mandelstifte

3 EL Balsamico-Essig

evtl. Petersilie z. Garnieren

Möhren schälen, waschen und in schräge Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. In 1 EL heißem Öl andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Möhren zufügen und unter Wenden glasieren. Mit gut 1/8 l Wasser ablöschen. Aufkochen und zugedeckt 8-10 Minuten dünsten.

Fleisch waschen, trockentupfen und quer halbieren. In jedes Schnitzel eine Tasche schneiden. Salbei waschen, Blättchen abzupfen. Je 1 TL Senf und 2 Salbeiblättchen in die Schnitzel füllen.

Kerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. 1-2 EL Öl erhitzen. Schnitzel darin pro Seite 3-4 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Rest Salbei zufügen und mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhren mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Alles anrichten, mit Kernen bestreuen und garnieren. Evtl. Bratensatz mit etwas Wasser lösen und über das Fleisch träufeln.

Dazu: Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Heidelbeercreme mit Aprikosen und Krokant

4 Personen

Krokant:

1 EL Öl

100 g Zucker

80 g Sonnenblumenkerne

Creme:

300 g Heidelbeeren

1 EL Zucker

2 EL Wasser

200 g Aprikosen

200 ml Schlagsahne

1 P. Vanillin-Zucker

250 g Quark (halbfett)

2 EL Zucker

Backblech dünn mit Öl ausstreichen. Zucker in einem Kochtopf auf höchster Einstellung karamellisieren. Sonnenblumenkerne unterrühren, Masse auf das Backblech streichen und auskühlen lassen.

Heidelbeeren waschen, mit Zucker und Wasser aufkochen und 5 Min. auf 0 kochen lassen. Mit dem Schnellmixstab fein pürieren und kühl stellen.

Aprikosen überbrühen und Haut abziehen. Aprikosen vom Stein lösen und in Spalten schneiden.

Sahne mit Vanillin-Zucker sehr steif schlagen. Quark mit Zucker verrühren, Sahne vorsichtig unterheben. Quarkcreme und Heidelbeerpüree abwechselnd in Gläser schichten, mit Quarkcreme abschließen. Aprikosenspalten sternförmig darauf legen und kühl stellen.

Vor dem Servieren Krokant grob zerbrechen und das Dessert damit bestreuen.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Tomaten-Paprika-Suppe

4 Personen

*2 mittelgroße Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen, evtl.
2 kleine Paprikaschoten (z. B. grün und gelb)
100 g grüne Bohnen
250 g Kartoffeln
1 EL Öl (z. B. Olivenöl)
1 Dose (425 ml) Tomaten
1/2-1 TL Kümmel
1 TL getrockn. Oregano
2-3 TL Gemüsebrühe
150 g Mettwürstchen oder Cabanossi
Salz
schwarzer Pfeffer
evtl. etwas Petersilie*

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln teilen, in halbe Ringe schneiden. Knoblauch hacken. Paprika und Bohnen putzen, waschen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch kurz darin andünsten. Paprika, Bohnen und Kartoffeln mit andünsten.

Mit 1/2 l Wasser ablöschen. Aufkochen und ca. 10 Minuten garen. Tomaten mit Saft zugießen. Im Topf etwas zerkleinern. Kümmel, Oregano und Brühe einrühren. Aufkochen und zugedeckt weitere ca. 10 Minuten garen.

Würstchen in Scheiben schneiden. Zur Tomatensuppe geben und 3-4 Minuten köcheln. Abschmecken. Anrichten und evtl. mit Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Lachsforelle mit Tomaten

4 Personen

1 kg Fleischtomaten

2 große Zwiebeln

1 Bd. gemischte Kräuter

2 EL Olivenöl

Salz

Pfeffer

1/4 TL Zucker,

2 Knoblauchzehen

1 große Lachsforelle (ca. 800 g)

1/2 Zitrone, Saft von

Zitronenscheiben und Rosmarin zum Garnieren

Tomaten überbrühen, häuten, entkernen, würfeln. Zwiebeln schälen, fein hacken. Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebeln im heißen Olivenöl glasig dünsten. Tomaten und Kräuter dazugeben, ca. 10 Min. dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Knoblauch schälen, fein hacken. Forelle abbrausen, trockentupfen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch in die Bauchhöhle geben. Fisch in einen Bräter legen, Tomatensofie darüber geben. Zugedeckt im Ofen etwa 30 Min. garen. Mit Zitronen, Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Min.

Garenzeit: ca. 40 Min.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Pflaumen in Weinschaumsauce

4 Personen

400 g reife Pflaumen

Puderzucker z. Bestäuben

1 unbehandelte Zitrone

4 Eigelbe

2 EL Zucker

125 ml Weißwein, halbtrocken

Pflaumen waschen, abtrocknen, entsteinen und halbieren oder vierteln. Pflaumen in Schälchen anrichten und mit Puderzucker übersieben. Zitrone heiß waschen, Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen.

Die Eigelbe und den Zucker in einem kleinen Topf mit dem Schneebesen cremig schlagen. Dann den Weißwein und den Zitronensaft zugießen, alles unter ständigem Schlagen erhitzen. Sobald die Masse cremig-dicklich geworden ist, den Topf vom Herd nehmen.

Sauce über die Pflaumen löffeln und die Zitronenstreifen darüberstreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Pfifferlingscremesuppe

4 Personen

400 g Pfifferlinge

3 Schalotten

3 Tomaten

1 Knoblauchzehe

60 g roher Schinken (luftgetrocknet)

0.2 l Sahne

0.1 l trockener Weißwein

1 l Hühnerbrühe (Inst.)

Salz

Pfeffer

Olivenöl

2 Brötchen vom Vortag

Pfifferlinge waschen und putzen, gut abtropfen lassen, 4 Esslöffel mit den schönsten Pilzen beiseite stellen. Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken, die Tomaten waschen und achteln, den Schinken in Streifen schneiden.

In einem Topf zunächst den Schinken in Olivenöl andünsten, dann die Schalotten bis sie glasig sind, dann den Knoblauch, dann die Pfifferlinge, alles zusammen bei niedriger Hitze 5 Minuten dünsten. Die Tomaten einrühren, salzen, pfeffern, mit dem Weißwein ablöschen, einmal kurz aufkochen, dann mit der Hühnerbrühe auffüllen und etwa 30 Minuten dezent kochen lassen, dann die Sahne dazu, und schließlich die Suppe im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren. Noch einmal abschmecken.

Die weichen Brötchen in zentimetergroße Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig braten. In einer zweiten Pfanne die restlichen Pfifferlinge wie oben beschrieben kurz braten. Die heiße Suppe in flachen Tellern servieren, je einen Esslöffel Pfifferlinge und Croutons nebeneinander in die Mitte streuen und sofort servieren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Zander aus dem Tontopf

4 Personen

3 Zwiebeln
1 rote und
1 grüne Paprikaschote
300 g kleine Tomaten
400 g kleine Champignons
600 g Zanderfilet
etwas Salz
etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
Paprikapulver, edelsüß
40 g Butter
1 EL Öl
150 g saure Sahne
1 Bd. Petersilie



Tontopf wässern. Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten vierteln. Die Viertel quer in 1 cm dicke Streifen schneiden und Tomaten vierteln. Champignons mit einer Pilzbürste (oder mit Küchenkrepp) säubern und dann halbieren.

Zanderfilets trockentupfen und entgräten. Die Filets in 4 cm große Würfel schneiden, salzen, pfeffern. Die Fischwürfel mit Paprikapulver bestäuben.

Butter, Öl erhitzen. Zwiebelringe, Champignons 3 Minuten braten. Paprika, Tomaten, saure Sahne zugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.

Etwa die Hälfte des Gemüses in den Tontopf füllen. Die Zanderwürfel daraufgeben und mit dem restlichen Gemüse bedecken.

Tontopf schließen, auf der 2. Schiene von unten in den kalten Backofen stellen. Gericht bei 200 °C (Umluft 170 °C; Gas Stufe 3) etwa 45 Minuten garen.

Petersilie waschen, trockentupfen und hacken. Den Zander damit bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Apfel-Joghurt-Mousse

4 Personen

*1 kg Apfel
25 g Butter oder Margarine
4 El. Zitronensaft
30 g Zucker, evtl. mehr
200 ml Apfelsaft
4 Bl. Gelatine, weiße
150 g Vollmilchjoghurt
300 ml Schlagsahne*

eventuell zum Garnieren

4 Baby-Äpfel

Minze

Die Äpfel (bis auf 1/2 Apfel) waschen, in Stücke schneiden und im zerlassenen Fett auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-11 andünsten. 2 EL Zitronensaft, 30 g Zucker und den Apfelsaft dazugeben und zugedeckt 20 Min. auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5-6 garen. Durch ein feines Sieb streichen, mit Zucker abschmecken.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Apfelmus auflösen, Den Joghurt unter das abgekühlte Apfelmus rühren und kaltstellen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, 200 ml Sahne steif schlagen, unterheben, in Schalen füllen und kaltstellen.

1/2 Apfel in kleine Spalten schneiden, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Die Mousse mit 100 ml geschlagener Sahne, Apfelspalten und eventuell mit Baby-Äpfeln und Minze garnieren.

Hinweis: Baby-Äpfel sind in Sirup eingelegt. Die Äpfel gibt es in guten Lebensmittelgeschäften.

Zubereitungszeit 30 Minuten





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Champignonsuppe

4 Personen

50 g durchw. Speck
2 Zwiebeln
200 g frische Champignons
1 l Brühe
30 g Mehl
1/8 l Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Zucker
Sojasoße
1 Bd. Petersilie

Den Speck in feine Würfel und die geschälten Zwiebeln fein würfeln. Champignons gründlich putzen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Speckwürfel in einem Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 9-10 erhitzen, dann zuerst die Zwiebeln und anschließend die Champignons hinzufügen. Wenn alles schön durchgedünstet ist, Brühe hinzugießen und einmal aufkochen lassen. Nun auf 0 schalten und das mit der Sahne verquirlte Mehl vorsichtig in die Brühe rühren. Suppe gut abschmecken und frisch gehackte Petersilie drüberstreuen.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Schweinsmedaillons mit Apfelsauce

4 Personen

8 Schweinsmedaillons, zu je ca. 60 g
 wenig Salz
 Pfeffer aus der Mühle
 #SC Apfelsauce
 1 El Margarine oder Butter
 1 Zwiebel, gehackt
 400 g Apfel, z. B. Goldparmäne, geschält, in kleinen Stücken
 1 1/2 dl Apfelwein oder Weisswein
 1 El Zucker
 1/4 Tl Salz
 1/4 Tl Ingwerpulver
 1 Msp. Cayennepfeffer
 3 El Sauerrahm
 2 El Calvados
 1 El Öl oder Bratbutter
 einige Salbeiblätter, in Streifen
 2 Äpfel, in Schnitzen



Apfelsauce: Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln andämpfen. Die Apfelstücke zugeben, mitdämpfen. Mit Apfelwein oder Weisswein ablöschen. Zugedeckt auf kleinem Feuer weich kochen. Mit dem Mixstab direkt in der Pfanne pürieren. Zutaten von Zucker bis Calvados begeben, nochmals aufkochen.

Fleisch: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, auf jeder Seite 2-3 Minuten braten. Herausnehmen, im auf 60 Grad vorgeheizten Ofen zugedeckt warm halten. Salbei in der Fleischpfanne knusprig braten, zur Seite schieben. Die Apfelschnitze begeben, zugedeckt knapp weich dämpfen.

Servieren: Fleisch mit Apfelschnitzen und Salbei garnieren, Sauce danebengiessen.

Beilagen: Röstiecken und ein frischer Feldsalat

Tipps:

- Apfeltersatz: Elstar, Idared.
- Sauce durchs Passevite treiben.
- Sauce kann 1 Tag im voraus zubereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Honigbirnen

4 Personen

4 Birnen

2 dl Apfelsaft

4 Vollkornzwieback

1 El gemahlene Haselnüsse

2 El Honig

1 El Zitronensaft

2 El Birnen-Kochflüssigkeit

Vorbereiten: Birnen halbieren, mit dem Apfelaushöher Kerngehäuse entfernen und zusätzlich von jeder Birnenhälfte, zur Vergrößerung der Höhlung, 2 Kugeln Fruchtfleisch ausstechen und in Würfelchen schneiden.

Apfelsaft in einer Pfanne warm werden lassen. Birnen darin knapp weich kochen. Samt Saft in eine gefettete ofenfeste Form geben.

Füllung: Zwieback in einem Plastikbeutel mit dem Wallholz zerstoßen. Mit den Birnenwürfelchen und restlichen Zutaten mischen, in die Birnenhälften füllen.

Gratinieren: 15-20 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Warm oder kalt servieren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Muschelrahmsuppe

4 Personen

1 kg Muscheln (geputzt)
300 ml Weißwein
Pfeffer
300 g Fenchel
20 g Butter oder Margarine
1 EL Currypulver
1/4 l Schlagsahne
1 Orange
1 TL Pfefferkörner, grüne
Salz
30 g Mandelblättchen
2 Eigelb



Muscheln waschen, geöffnete und beschädigte wegwerfen. Mit 200 ml Weißwein und Pfeffer aufkochen und 7 - 10 Min. zugedeckt auf 1 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen, dann etwas abkühlen lassen. Geschlossene wegwerfen, bei den übrigen das Fleisch aus den Schalen lösen. 200 ml Sud durch ein Mulltuch gießen.

Fenchel putzen, in feine Streifen schneiden, das Grün beiseite legen, Fenchel im Fett auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 andünsten. Mit Curry bestäuben, 100 ml Sahne und den Muschelsud zugießen, 5 Min. offen kochen.

Orange auspressen. Saft mit restlichem Wein und grünem Pfeffer zur Suppe geben, salzen. 5 Min. auf 1 1/2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 kochen. Suppe pürieren. Mandeln in trockener Pfanne rösten.

Eigelb mit 75 ml Sahne verquirlen, Suppe vom Herd ziehen, Eiersahne unterrühren. Muschelfleisch dazu geben, noch mal leicht erhitzen, aber nicht kochen. Restliche Sahne steif schlagen. Suppe mit Sahne, Mandelblättchen und Fenchelgrün garnieren.

Dazu passt frisches Baguette.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Geschnetzeltes mit Zuckerschoten

4 Personen

500 g geschnetzeltes Putenfleisch

Marinade

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 El Zitronensaft

1 El Öl

1 Msp. Cayennepfeffer

Paprika

Sonstige Zutaten

1 Tomate

Öl oder Bratbutter

1 Tl Salz

1-2 Knoblauchzehen, gehackt

1 Bund Kerbel oder Petersilie, gehackt

1 El Herbes de provence (französische Kräutermischung)

1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

300 g Zuckerschoten

1 dl Weißwein

2 dl Doppel- oder Saucenrahm

Salz

einige Kerbel- oder Petersilienblättchen

Marinieren: Alle Zutaten bis und mit Paprika mischen. Fleisch zugeben, mindestens 1 Stunde zugedeckt ziehen lassen.

Vorbereiten: Die Tomate schälen, entkernen und in Würfelchen schneiden, beiseite stellen.

Fleisch anbraten: Die Marinade mit Haushaltspapier leicht abtupfen. Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise anbraten. Erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat. Herausnehmen, salzen und zugedeckt zur Seite stellen. Hitze reduzieren.

Dämpfen: Wenig Öl oder Bratbutter warm werden lassen. Knoblauch, Kräuter und Zitronenschale andämpfen, Zuckerschoten beifügen, mitdämpfen. Mit Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen. Rahm zugießen, salzen und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 6 Minuten köcheln, bis die Zuckerschoten knapp weich sind.

Fertig zubereiten: Fleisch zugeben, nur heiß werden lassen. Anrichten und die beiseite gestellten Tomatenwürfelchen und Kerbel- oder Petersilienblättchen darüber verteilen.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2006](#) » [Menü](#)

Äpfel in Blätterteig mit Mascarponecreme

6 Personen

250 g TK-Blätterteig

6 kl. Äpfel (z.B. Reinette, Golden Delicious)

3 EL Zucker

1 Ei (Größe M)

2 TL Puderzucker

2 EL Zucker

Für die Creme

2 Eigelbe (Eier: Größe M)

150 g Zucker

250 g Mascarpone

4 cl Cognac

Blätterteig auf einer bemehlten, kühlen Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. 6 gleich große Quadrate ausschneiden, mit dem restlichen Teig kalt stellen.

Äpfel schälen, mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen. Äpfel mit etwas Zucker bestreuen.

Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Äpfel in die Mitte der Teigquadrate setzen, Teigecken einschlagen und gut andrücken. Übrige Teigstücke zu Dekorationen formen. Äpfel damit verzieren. Ei verquirlen, Äpfel bestreichen und 15-20 Minuten bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) backen.

Für die Creme die Eigelbe mit dem Zucker 8 Minuten schaumig schlagen. Mascarpone und Cognac zugeben, unterheben, Creme mit Frischhaltefolie zudecken und in den Kühlschrank stellen.

Während die Äpfel backen, 2 TL Puderzucker mit 2 TL Zucker vermischen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Blätterteig mit dem Zucker bestreuen. Der Zucker soll auf der Teigoberfläche etwas karamellisieren. Die Äpfel heiß oder warm mit der Creme servieren.

Getränke-Empfehlung: Zu diesem Dessert passt natürlich der bretonische National-Digestif: ein gut gereifter Calvados, der kräftig nach Äpfeln schmeckt.

TIPP Einen ganz besonders luxuriösen Touch erhalten die Äpfel, wenn Sie sie vor dem Einschlagen in Blätterteig mit Rohmarzipan füllen, das zuvor mit 2 Tropfen Rosenwasser aromatisiert wurde.

Backen: 20 Minuten

Zubereiten: 30 Minuten

pro Portion: ca. 610 kcal





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2005](#) » [Menü](#)

Klare Fleischbrühe mit Kräuterfrittaten

Suppe:

*1 kg Brustkern,
eventuell zusätzlich einige Fleisch- und Markknochen
1 dicke Zwiebel
1 Möhre
1 Lauchstange
1/4 Sellerieknolle
einige Petersilienstängel
1 EL Pfefferkörner
1-2 getrocknete Chilischoten
2 Lorbeerblätter
1 TL Salz*

Kräuterfrittaten

*1/8 l Milch
1 Ei
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
1 EL gehackte Petersilie
1 EL gehackte Liebstöckel
50 g Mehl
1 EL flüssige Butter
2-3 EL Butterschmalz*

Suppe:

Fleisch und Knochen in einen großen Suppentopf füllen.

Ungeschälte Zwiebel halbieren. Auf der Herdplatte dunkel rösten, dabei ein Stück Alufolie unterlegen. Die Schnittstellen sollen fast verkohlen.

Suppengemüse putzen, schälen, grob in Stücke schneiden und zum Fleisch geben. Petersilienstängel ohne Blättchen zugeben. So viel Wasser angießen, dass alles gerade bedeckt ist. Gewürze und Salz hineinstreuen.

Ohne Deckel langsam zum Kochen bringen. Den Schaum, der sich dabei an der Oberfläche bildet, nicht abschöpfen.

Beginnt das Wasser zu kochen, Hitze auf die kleinste Stufe herunterschalten. Sobald sich der Schaum zu Boden gesenkt hat, Deckel auflegen. Zugedeckt zwei bis drei Stunden ziehen lassen.

Sobald das Fleisch weich ist, aber noch Biss hat, aus der Brühe holen. Alles Fett und nicht Essbare sorgfältig wegschneiden und wieder in den Suppentopf zurückgeben. Die Brühe darf ruhig noch eine weitere Stunde köcheln, damit alle Inhaltsstoffe aus Knochen und Fleischresten gut ausgezogen werden.

Ein Sieb mit einem Küchentuch auslegen, die Brühe durchgießen, erkalten lassen. Fett von der Oberfläche der kalten Brühe abschöpfen.

Kräuterfrittaten:

Alle Teigzutaten verquirlen und 1 Stunde ruhen lassen, dann nochmals gut durchrühren.

In einer beschichteten Pfanne wenig Schmalz erhitzen. Etwas Teig darin verteilen. Beidseitig hellbraun backen. Gesamten Teig verbacken. Fertige Frittaten übereinander schichten, damit sie austrocknen.

Frittaten einzeln aufrollen, in 1/2 cm breite Streifen schneiden, auf Teller verteilen und mit heißer Blühe aufgießen.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2005](#) » [Menü](#)

Schweinekarree mit Grapefruit-Glasur und Kartoffel-Sellerie-Püree

6 Personen

Schweinekarree

50 g Butter

Salz

Pfeffer

2 kg Schweinekarree

(mit frei geschabten Knochen an der langen Seite)

Öl für den Bräter

1 Zwiebel

1 Möhre

1 Stange Bleichsellerie

3 Knoblauchzehen

4 Salbeiblätter

4 EL Cognac

100 ml trockener Weißwein

200 ml Fleischbrühe (Instant)

2 rosa Grapefruits

2 gelbe Grapefruits

1 TL Speisestärke

1 Prise Zucker Worcestershiresauce

Kartoffel-Sellerie-Püree

300 g geschälten Knollensellerie

300 g mehlig kochende Kartoffeln

200 ml Milch

2 EL Butter

Muskat

Selleriesalz

Schweinekarree:

Weiche Butter mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinekarree damit bestreichen und in einen gefetteten Bräter legen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Zwiebel, Möhre und Bleichsellerie schälen, klein schneiden und mit zerdrückten Knoblauchzehen und Salbeiblättern zum Fleisch geben. Fleisch etwa 90 Minuten bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) braten.

Fleisch nach 45 Minuten wenden und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Fleisch öfter mit etwas heißer Brühe übergießen. 3 Grapefruits auspressen. Übrige Grapefruit entweder in dünne Spalten schneiden oder schälen und filetieren. Braten herausnehmen, mit Alufolie zudecken, warm stellen. Bratensatz mit etwas Brühe und Grapefruit-Saft ablöschen. Aufkochen, durch ein Sieb gießen.

Speisestärke mit 1 EL Wasser anrühren, mit einer Prise Zucker und einem Spritzer Worcestershiresauce in die Bratensauce rühren. Einige Minuten köcheln lassen. Das Fleisch wieder in den Bräter setzen, mit etwas Sauce übergießen, mit Grapefruit-Filets garnieren. Sofort servieren.

Eine weitere leckere Glasur für das Schweinekarree: Klaren Honig, Ananassaft, Öl und etwas Weinessig verrühren und nach Geschmack mit Chilisauce oder 2-3 Spritzern Tabasco pikant würzen.

Getränke-Empfehlung: Eine trockene Spätlese oder Auslese aus der Pfalz.

Tipp: Das Schweinekarree lässt man am besten vom Metzger entsprechend vorbereiten.



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 90 Minuten

Kartoffel-Sellerie-Püree

Knollensellerie und Kartoffeln gar kochen, abgießen und durchpressen. Mit kochend heißer Milch, Butter, Muskat und Sellarisalz glatt rühren.





Übersicht: [Rezepte](#) | [Rezept-Links](#) | [Rezeptprogramm](#) | [Aktuelles](#) | [Impressum](#)

[Kochfreunde](#) » [Rezepte](#) » [Menüs 2005](#) » [Menü](#)

Crème brûlée

6 Personen

160 ml Milch

300 g Sahne

80 g Zucker

4 Eigelb

1 Vanilleschote, halbiert

Zum Anrichten:

4-6 EL brauner Zucker

Milch, Sahne, Zucker und Eigelb gut miteinander vermischen. Vanilleschote mit einem kleinen Messer auskratzen und das Mark mit unter die Sahnemischung rühren. Das Ganze mind. 1 Stunde, am besten über Nacht bedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 100°C vorheizen. Die Mischung durch ein feines Sieb gießen und in 4 bis 6 flache, ofenfeste Förmchen oder Schalen aufteilen. Die Crèmes im Ofen in 1 Stunde stocken lassen. Aus dem Ofen nehmen und im Kühlschrank 2 - 3 Stunden durchkühlen lassen.

Zum Anrichten:

Kurz vorm Servieren die Oberfläche der Crèmes gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit Hilfe eines Bunsenbrenners goldbraun karamellisieren. Sofort servieren.

