

Verschiedenes - 278

Rezepte



Titel

Rubrik

Stichworte

Titelübersicht

20 Kleine Pizzen

AALSPIESS MIT SALBEI

APRIKOSENGRANITE

Armer Ritter mit Salami

ARTISCHOCKEN MIT ZITRONENSAUCE

AVOCADOCREME VINCENT

Baked Beans (nach Vincent Klink)

BALANCIERTE ENDIVIE

Beefsteak Tatar

Blutwurstkrusteln

BLUTWURSTSUPPE

Bollito Misto (nach Vincent Klink)

BORSCHTSCH MIT ENTENBRUST

BRATAEPFEL MIT HASELNUSSFUELLUNG UND LEBKUCHENSOUFFLE ..

Brennesselküchlein

BRIOCHE NACH VINCE

Brotsuppe mit Braunbier

Calvados-Apfelpfannkuchen

CARAMELLE MIT OCHSENSCHWANZ GEFUELLT (CODA DI VACCINARA)

CARPACCIO VON LACHS

CHAMPAGNERKALTSCHALE MIT ROSENBLUETEN UND PFIRSICH

Champagnerschaumsauce

CHAMPIGNONS A LA CREME

CONFIT DE CANARD

CUMBERLANDSAUCE NACH VINCE

CURRY-SUPPE MIT AUSTERN

DRACHENKOPF MIT TOMATEN UND CROSTINI

Eisbergsalat mit Kräuterdressing

EISGUGELHUPF MIT PRALINENPARFAIT

ENGLISCHER POTING

Fasan mit Maronen und Rotwein-Essig

Federvieh nach dem Rezept von de Schannett

FELCHEN IN BEURRE BLANC MIT SPINATOMELETTE

FENCHELSUPPE

Filet von Bachforelle mit Salbei

Fischfond

FLAEDLE MIT EGLI GEFUELLT

FLAMBIERTE TOMATENSUPPE

FLEISCHKAESE MIT GEBRATENEM KUEMMELKRAUT

FLEISCHTORTE

Forelle (Info)

Forellenklösschen

FRITIERTER AAL MIT KRAEUTERBUTTER

FRITTIERTE LAMMKRUSTELN

FUELLHORN MIT MEDITERRANEM GEMUESE

Gans auf die Schnelle nach Vincent Klink

GARNELENSCHWAENZE IN OLIVENOEL GEBRATEN

GEBACKENE QUITTE

GEBACKENE SELLERIESANDWICH MIT RAUHLACHS GEFUELLT

GEBRATENE KOCHBANANEN

Gebratener Fisch auf Sauerkraut

GEBRATENER KALBSRUECKEN MIT ZWEIERLEI DIPS

GEDUENSTETER CHICOREE MIT ARTISCHOCKEN UND SCHWEINEKO ...

GEFILTE FISCH MIT KREN

GEFLUEGELSALAT MIT GRUENEM SPARGEL

GEFUELLTE CALAMARI

GEFUELLTE FLEISCHTOMATEN

GEFUELLTE HAEHNCHENKEULE

GEFUELLTE KALBSBRUST MIT ROSENKOHL

GEFUELLTE KOHLRABI AUF KAROTTEN-KREUZ-KUEMMEL-SOSSE

GEFUELLTE LAMMBRUST

GEFUELLTE ZUCCHINIBLUETE MIT BRUSCHETTA UND BLUETENSALAT

GEFUELLTER ZANDER AUF DILLGURKEN

GEMUESESAUCE

GEROESTETE SEPIOLINE MIT TOMATEN UND KAPERN

GEROESTETES GEMUESE

GEROLLTER SCHWEINEHALS MIT SAUERKRAUT UND GEROESTETEM ..

GEWUERZKAROTTEN IN YUFKA

GRATINIERTE AUSTERN MIT KRAEUTERSCHAUMSOSSE

GRATINIERTER LAUCH

GRATINIERTER ZIEGENKAESE MIT OLIVEN

GRIECHISCHE WEINBLAETTER MIT SCHAFSKAESE

GRUENKERNSUPPE MIT WALNUESSEN

Grünkernsuppe mit Walnüssen

GRUNDREZEPT MAYONNAISE NACH VINCE

Grundsauce für Fischgerichte

Grundsauce: Mayonnaise (nach Vincent Klink)

HAEHNCHEN PROVENCALE

HAHN IM REIS

Haselnuß-Pilaw

HIMBEERGELEE

HIMBEERSORBET

Hugenottentorte

Huhn unter der Haut gefüllt

IRISH STEW - VARIANTE

ITALIENISCHE GEMUESE

ITALIENISCHER SALAT - VINCENT

JAKOBSMUSCHELN IN SAFRAN NACH VINCE

Jüdische Hühnersuppe

JUNGE ENTE MIT SHERRYAEPFELN

Junge Ente mit Sherryäpfeln

KALBSBRIES MIT BAERLAUCH-SPINAT-SPAETZLE

Kalbsfilet mit Bananen und Rosinenreis

KALBSHERZ IN ACETO BALSAMICO MIT PERLZWIEBELN

Kalbskotelett "Dubarry"

Kalbskutteln in Weißwein

KALBSKUTTELN NACH VINCENT KLINK

Kalbsleber Schweizer Art

Kalbsnieren mit Rosmarin

KALBSRUECKEN MIT CHAMPIGNONS UND LEBER GEFUELLT

KALBSRUECKEN MIT RHABARBER

KALBSRUECKEN MIT ZIEGENKAESE GEFUELLT

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

Karamelbirne

Karamelisierter Mandelschmarren

KARAMELLISIERTE ORANGEN

Karamelsauce

KAROTTENSUPPE MIT NUSSKLOESSCHEN

KARTOFFELDETSCHER

KARTOFFELGRATIN NACH VINCE

KARTOFFELKNOEDEL (KLINKS WUNDERKNOEDEL)

Kartoffelknödel-Uwe Spezial

KARTOFFELN -PONT NEUF- MIT SCHARFEM PAPRIKA

KARTOFFELPASTETCHEN

KARTOFFELROESTI

Kartoffelrösti

Kartoffelsalat nach Vincent

KARTOFFELSUPPE MIT BAERLAUCH, DOERRPFLAUMEN UND SPECK

Kartoffelsuppe mit Zitronenmelisse (Büromahlzeit)

KIRSCHENMICHEL NACH VINCE

KLEINE NOCKEN VON LAUGENWECKEN

KNURRHAHNFILET MIT FENCHELGEMUESE

KOENIGINPASTETCHEN NACH VINCENT KLINK

KOHLRABIPUEREE

KORIANDEWAFFELN MIT GREYERZER

KRAUTSPAETZLE MIT KASSELER

KREBSE MIT KOHLRABI A LA CREME

KUTTELSALAT MIT POULARDENLEBER

LACHSSUELZE IM FENCHELBLATT

LAMMKOTELETTS MIT FEIGEN UND ZUCCHINIGEMUESE

LAMMKOTELETTS MIT SPINAT, ZWIEBELCOULIS, TOMATENMUS U ...

LAMMSTRUDEL MIT KRAEUTERWEINSCHAUM NACH VINCENT KLINK

Lauchkartoffeln

LAUCHKUCHEN NACH VINCE

LEBER VENEZIANISCH

LINSENGEMUESE MIT GEBRATENEM AAL

LINSENSALAT MIT RIESENGARNELEN

LOUP DE MER IN SALZKRUSTE MIT OLIVENOELCOULIS

MAISSUPPE MIT SCAMPI

MANGOLDSUPPE

MARILLENKNOEDEL - VINCENT

MARINIERTE ZITRONENENTE

Marinierter Lachs mit Meerrettich gratiniert

Millefeuille vom Rinderfilet

NEUE KARTOFFELN, JUNGES GEMUESE UND RINDERZUNGE

NUDELN MIT GORGONZOLASAUCE

OBATZER NACH VINCENT

OFENSCHLUPFER MIT VANILLESAUCE UND SCHOKORASPEL

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Schokoraspel

OLIVENOELCOULIS

Orangen - Chicorée - Relish mit Pfannkuchen

OSSO BUCCO MIT PETERSILIENWURZELN UND GRUENEN BOHNEN

PAPRIKAGEMUESE MIT ZUCCHINI

PERLHUHN MIT INGWER UND DAMASZENERKUEMMEL

Perlhuhnbrust auf Salat von Wintergemüsen

PETERSILIENWURZEL UND GRUENE BOHNEN GEMUESE

PFANNKUCHEN MIT HACKFLEISCHFUELLUNG

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

PFEFFERPOTTHAST A LA VINCENT

PFIFFERLINGSSOUFFLE

PILAW NACH VINCE

POLENTASCHNITTEN MIT CHAMPIGNONS A LA CREME

POT AU FEU VON GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN

QUARK-OLIVENDIP

QUARKMOUSSE MIT EINGELEGTE KAKTUSFEIGEN

QUITTENHAHN

RADIESCHENGEMUESE

Räucherforellen-Mousse

RAMEQUINS

RATATOUILLE DIP

REHTERRINE

REIBEKUCHEN MIT KRONSBEEREN-APFELKOMPOTT

REISBREI MIT ZIMTAEPFELN

Reisbrei mit Zimtäpfeln

Rhabarberkompott-Uwe Spezial

RINDERFILET MIT BASILIKUM UND SERRANO-SCHINKEN GEFUELLT

RINDERRUECKENSTEAKS MIT SCHALOTTEN - SYRAHSAUCE

RISOTTO MIT GETROCKNETEN MORCHELN

ROCHENFLUEGEL MIT VANILLE UND GEBRATENEN SCHWARZWURZELN

ROSENWASSER

ROTBARBENFILETS IN WEISSBURGUNDER MIT POCHIERTEN TRAUBEN

Rote Bete Carpaccio

ROTKOHLSUPPE MIT SCHILLERLOCKEN

ROTWEIN-FRUECHTE-GELEE

Rotwein-Früchte-Gelee

ROULADEN MIT KARTOFFELKNOEDELN "UWE SPEZIAL"

Rouladen-Uwe Spezial

RUCOLADIP

RUMPSTEAKS MIT LAVENDELHONIG UND HONIG-TOMATEN-RELISH

SAECHSISCHES ZWIEBELFLEISCH MIT WICKELKLOESSEN

SALAT VON KLEINEN CARCIOFINI

Sauce Bernaise

Sauce für gebratenen Fisch

Sauce Ravigote (nach Vincent Klink)

Sauce Remoulade (nach Vincent Klink)

SAUERKRAUTSUPPE MIT LORBEER UND THYMIAN

SAURES KARTOFFELGEMUESE

Saures Kartoffelgemüse

SAURES RAEDLESGEMUESE

Saures Rädlesgemüse

SCHARFER PAPRIKA-DIP

SCHAUMNOCKERLN

Schnee-Eier

SCHNITZELWICKEL MIT BROTFUELLUNG

SCHOKOLADENKUCHEN NACH VINCE

SCHOKOLADENMAKRONEN NACH VINCE

SCHOKOLADENMOUSSE - VARIANTE VINCENT KLINK

Schokoladenmousse nach Vinc

Schokoraspel (z.B. zum Ofenschlupfer)

SCHOKOTALER

Schupfnudeln (nach Vincent Klink)

SCHWARTENMAGEN

Schweinebraten im Dampfkochtopf

SCHWEINEFILETS MIT KREN GEBRATEN

SCHWEINEROELLCHEN MIT ZWIEBELKARTOFFELN UND JUNGEM KOHL

SEETEUFEL IN SAFRAN MIT RADIESCHENGEMUESE

SEEZUNGE MIT WALNUESSEN GEFUELLT

Seezunge mit Walnüssen gefüllt

Selbstgemachtes Ketchup

SERVIETTENKNOEDEL

Serviettenknödel-Uwe Spezial

SHERRY-KALBSSCHULTER

SHERRYHAEHNCHEN MIT HAGEBUTTEN UND GEBRATENEM CHICOREE

SOUFFLE VOM HECHT IN ESTRAGONSAUCE

SOUFFLE VON ZIEGENFRISCHKAESE

SOUFFLIERTER LACHS IM BLAETTERTEIGSCHIFF MIT RAHMSPIN ..

Spaghetti alla Duchesa

SPARGELESSEN VINCENT

SPINAT - TOPFEN-NOCKERL

SPINATOMELETTE

Steinbutt in Champagner mit Haselnuß-Pilaw

STOCKFISCH MIT GETROCKNETEN TOMATEN

STROGANOFF VOM REHRUECKEN MIT ESKASTANIENPUEREE

STRUDELTEIG - NACH VINCENT KLINK

STUFATO MIT POLENTA AUS SCHWARZER BLENDE

SWINSRIPPENBRATEN AUS MECKLENBURG-VORPOMMERN

SZEGEDINER SOMMERKRAUT

TAEUBCHEN MIT HERBSTTROMPETEN

TATAR VON MATJESFILET MIT BLUTORANGE

TAUBE MIT LE PUY LINSEN

TEETRUEFFELN

TELLERSUELZE MIT KASSELER

TELTOWER RUEBCHEN MIT KANINCHENFRIKASSE GEFUELLT

Texmex-Chicken

THAI-SUPPE

TOAST HAWAII NACH VINCENT KLINK

TOPFEN-PALATSCHINKEN NACH VINCE

TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT

Topfennockerln-Uwe Spezial

TOPFENSTRUDEL NACH VINCENT KLINK

TOURNIERTES GEMUESE

Tourniertes Gemüse

TRAUBENCONFIT MIT FRISCHEM ZIEGENKAESE

TRUTHAHNBRUST MIT KUMQUATS-CHUTNEY UND NUSS-PILAW

UKRAINISCHE SOLJANKA

Vanillesauce

Vanillesoße (z.B. zum Ofenschlupfer)

VERMICELLINUDEL-MUSCHELSALAT

VICENT KLINK: NUDELTEIG

VINCENT KLINK: SEETEUFEL IN OLIVENOEL GEBRATEN

Vincent's Hamburger (gebratenes Rindfleisch-Tartar)

VINCENTS MAGENSCHMEICHLER

Vitello Tonnato

WACHTELN MIT AGENPFLAUMEN UND MAURISCHEN GEWUERZEN GE ..

WALDORFSALAT NACH VINCE

WARME KARTOFFELKUECHLE MIT FELCHENKAVIAR

WEINKRAUT MIT ZITRONENGRAS UND SCAMPI

WEISSE BOHNEN MIT OCHSENHERZ-TOMATEN

WESTFAELISCHER PFEFFERPOTTHAST

Westfälischer Pfefferpotthast

Wildschweinkrautwickel mit Rote-Bete-Sauce

Windbeutel

WURZELGEMUESESALAT

YUFKA-TEIG

ZANDER IN WEISSBIER

Zander in Weißbier

ZITRONENGRAS-HOLLANDAISE

ZUCCHINIGRATIN

20 Kleine Pizzen

Für 20 Stück

TEIG

- 2 Eier
- 100 g Milch
- 5 g Trockenhefe
- 25 g Braune Butter
- 70 g Mehl
- 1 Schuss Salz

ZUM BELEGEN

- 100 g Schinken
- 100 g Italienische Salami
- 1 kg Frische Tomaten; in Scheiben
- 50 g Champignons
- 500 g Tomatensauce
- 4 Schalotten
- 1 Bd. Basilikum
- 2 Mozzarella
- 100 g Frischkäse
- 3 Zucchini; dünn gehobelt
- Oregano

ERFASST AM 05.08.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die Liste ließe sich beliebig verlängern. Nehmen Erwachsene an der Party teil, wäre noch an Oliven oder Artischocken zu denken, oder etwa an Pesto (Basilikumpaste). Eine süße Variante wäre 100 g Quark mit zwei Eigelben vermischt und mit abgeriebener Zitrone parfümiert und nach Belieben mit Zucker gut durch gerührt. Ziemlich dick auf den Teigboden auftragen.

Zum Ausbacken Butter oder Butterschmalz verwenden. Olivenöl eignet sich auch sehr gut. Den Teig zusammenrühren wie einen Pfannkuchenteig, also alle Zutaten vermischen und möglichst mit dem Mixstab gut durchquirlen.

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, damit sich die Hefe entfalten kann. Den Teig ca. fünfzehn Minuten gehen lassen. Wie die Pizzen belegt werden, ist weitgehend Geschmackssache und kann nach eigener Phantasie gehandhabt werden. Entscheidend ist, daß der Boden genauso einfach wie ein Pfannkuchen zu backen ist. Man beachte, daß die Pfannkuchen doppelt so dick wie normal in die heiße Pfanne gegossen werden. Von beiden Seiten langsam, möglichst gut durchbacken. Den Boden dann belegen und bei größter Hitze in den sehr heißen Ofen schieben.

Stichworte

Backen, Pikant, Pizza

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Pizza

20 Kleine Pizzen

Stichwortübersicht

Aal

AALSPIESS MIT SALBEI
FRITIIERTER AAL MIT
KRAEUTERBUTTER
LINSENGEMUESE MIT
GEBRATENEM AAL

Alkoholfrei

VINCENTS
MAGENSCHMEICHLER

Angemacht

OBATZER NACH VINCENT

Apfel

Calvados-Apfelfannkuchen
Reisbrei mit Zimtäpfeln
Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Schokoraspe
BRATAEPFEL MIT
HASELNUSSFUELLUNG
UND LEBKUCHENSOUFFLE
..
WALDORFSALAT NACH
VINCE
REISBREI MIT
ZIMTAEPFELN
OFENSCHLUPFER MIT
VANILLESAUCE UND
SCHOKORASPEL

Aprikose

APRIKOSENGRANITE
MARILLENKNOEDEL -
VINCENT

Artischocke

ARTISCHOCKEN MIT
ZITRONENSAUCE
SALAT VON KLEINEN
CARCIOFINI
ITALIENISCHE GEMUESE

Asien

MARINIERTE

Kartoffel

Kartoffelsuppe mit
Zitronenmelisse
(Büromahlzeit)
Lauchkartoffeln
Kartoffelrösti
Blutwurstkrusteln
Saures Rädlesgemüse
Westfälischer Pfefferpotthast
Kartoffelsalat nach Vincent
Saures Kartoffelgemüse
Schupfnudeln (nach Vincent
Klink)
Kartoffelknödel-Uwe Spezial
REIBEKUCHEN MIT
KRONSBEEEREN-
APFELKOMPOTT
KARTOFFELPASTETCHEN
WARME
KARTOFFELKUECHLE MIT
FELCHENKAVIAR
KARTOFFELGRATIN NACH
VINCE
IRISH STEW - VARIANTE
ROULADEN MIT
KARTOFFELKNOEDELN
"UWE SPEZIAL"
KARTOFFELKNOEDEL
(KLINKS
WUNDERKNOEDEL)
SCHWEINEROELLCHEN MIT
ZWIEBELKARTOFFELN UND
JUNGEM KOHL
KARTOFFELDETSCHER
NEUE KARTOFFELN,
JUNGES GEMUESE UND
RINDERZUNGE
KARTOFFELSUPPE MIT

ZITRONENENTE

Aufbau

Fischfond
Grundsauce für Fischgerichte
Sauce für gebratenen Fisch
Selbstgemachtes Ketchup
Sauce Bernaise
Tourniertes Gemüse
Vanillesauce
Karamelsauce
Grundsauce: Mayonnaise
(nach Vincent Klink)
Sauce Remoulade (nach
Vincent Klink)
Sauce Ravigote (nach Vincent
Klink)
Vanillesoße (z.B. zum
Ofenschlupfer)
Schokoraspel (z.B. zum
Ofenschlupfer)
Champagnerschaumsauce
GRUNDREZEPT
MAYONNAISE NACH VINCE
TOURNIERTES GEMUESE
ROSENWASSER

Auflauf

ENGLISCHER POTING

Auster

GRATINIERTER AUSTERN
MIT
KRAEUTERSCHAUMSOSSE

Austern

CURRY-SUPPE MIT
AUSTERN

Avocado

AVOCADOCREME VINCENT

Backen

Armer Ritter mit Salami
Hugenottentorte
Brennesselkuchlein
Windbeutel
20 Kleine Pizzen

BAERLAUCH,
DOERRPFLAUMEN UND
SPECK
KARTOFFELN -PONT NEUF-
MIT SCHARFEM PAPRIKA
KARTOFFELROESTI
SAURES
RAEDLESGEMUESE
WESTFAELISCHER
PFEFFERPOTTHAST
SAURES
KARTOFFELGEMUESE

Kasseler

TELLERSUELZE MIT
KASSELER

Kastanie

Fasan mit Maronen und
Rotwein-Essig
STROGANOFF VOM
REHRUECKEN MIT
ESSKASTANIENPUEREE

Kirsche

KIRSCHENMICHEL NACH
VINCE

Kloesse

SPINAT - TOPFEN-
NOCKERL
TOPFENNOCKERLN MIT
RHABARBERKOMPOTT

Kloss

KLEINE NOCKEN VON
LAUGENWECKEN

Knoedel

SERVIETTENKNOEDEL
KARTOFFELKNOEDEL
(KLINKS
WUNDERKNOEDEL)
MARILLENKNOEDEL -
VINCENT

Knödel

Serviettenknödel-Uwe Spezial

Kohl

KARTOFFELPASTETCHEN
FLEISCHTORTE
RAMEQUINS
LAUCHKUCHEN NACH
VINCE
KOENIGINPASTETCHEN
NACH VINCENT KLINK
STRUDELTEIG - NACH
VINCENT KLINK
LAMMSTRUDEL MIT
KRAEUTERWEINSCHAUM
NACH VINCENT KLINK
TOPFENSTRUDEL NACH
VINCENT KLINK
SCHOKOLADENKUCHEN
NACH VINCE
SCHOKOTALER
SCHOKOLADENMAKRONEN
NACH VINCE
TEETRUEFFELN
BRIOCHE NACH VINCE
FUELLHORN MIT
MEDITERRANEM GEMUESE
KORIANDERWAFFELN MIT
GREYERZER
YUFKA-TEIG

Backofen

KARTOFFELGRATIN NACH
VINCE
ZUCCHINIGRATIN
PFIFFERLINGSSOUFFLE
ENGLISCHER POTING
SCHAUMNOCKERLN
GRATINIERTER
ZIEGENKAESE MIT OLIVEN
SOUFFLE VON
ZIEGENFRISCHKAESE

Banane

Kalbsfilet mit Bananen und
Rosinenreis
GEBRATENE
KOCHBANANEN

SCHWEINEROELLCHEN MIT
ZWIEBELKARTOFFELN UND
JUNGEM KOHL
ITALIENISCHE GEMUESE

Kohlrabi

KREBSE MIT KOHLRABI A
LA CREME
GEFUELLTE KOHLRABI AUF
KAROTTEN-KREUZ-
KUEMMEL-SOSSE
KOHLRABIPUEREE

Kraeuter

ITALIENISCHER SALAT -
VINCENT

Kräuter

Sauce Ravigote (nach Vincent
Klink)

Kraut

WEINKRAUT MIT
ZITRONENGRAS UND
SCAMPI
BORSCHTSCH MIT
ENTENBRUST

Krebs

KREBSE MIT KOHLRABI A
LA CREME

Kronsbeere

REIBEKUCHEN MIT
KRONSBEEREN-
APFELKOMPOTT

Krustentier

GRATINIERTE AUSTERN
MIT
KRAEUTERSCHAUMSOSSE
JAKOBSMUSCHELN IN
SAFRAN NACH VINCE
KREBSE MIT KOHLRABI A
LA CREME
GARNELENSCHWAENZE IN
OLIVENOEL GEBRATEN

Kuchen

Hugenottentorte

Basilikum

RINDERFILET MIT
BASILIKUM UND SERRANO-
SCHINKEN GEFUELLT

Beilage

WARME
KARTOFFELKUECHLE MIT
FELCHENKAVIAR
SPINAT - TOPFEN-
NOCKERL
SERVIETTENKNOEDEL
KARTOFFELKNOEDEL
(KLINKS
WUNDERKNOEDEL)
CUMBERLANDSAUCE NACH
VINCE
OLIVENOELCOULIS
PILAW NACH VINCE
ZITRONENGRAS-
HOLLANDAISE
AVOCODOCREME VINCENT
QUARK-OLIVENDIP
GEMUESESAUCE
SCHARFER PAPRIKA-DIP
KLEINE NOCKEN VON
LAUGENWECKEN

Bier

Brotsuppe mit Braumbier
Zander in Weißbier
ZANDER IN WEISSBIER

Birne

Hugenottentorte
Karamelbirne

Blattsalat

Eisbergsalat mit
Kräuterdressing

Blueten

GEFUELLTE
ZUCCHINIBLUETE MIT
BRUSCHETTA UND
BLUETENSALAT

Blutwurst

SCHOKOLADENKUCHEN
NACH VINCE

Kumquat

TRUTHAHNBRUST MIT
KUMQUATS-CHUTNEY UND
NUSS-PILAW

Kuttel

Kalbskutteln in Weißwein

Kutteln

KUTTELSALAT MIT
POULARDENLEBER

Lachs

Marinierter Lachs mit
Meerrettich gratiniert
CARPACCIO VON LACHS
LACHSSUELZE IM
FENCHELBLATT
SOUFFLIERTER LACHS IM
BLAETTERTEIGSCHIFF MIT
RAHMSPIN ..
GEBACKENE
SELLERIESANDWICH MIT
RAUHLACHS GEFUELLT

Lamm

IRISH STEW - VARIANTE
LAMMKOTELETTS MIT
FEIGEN UND
ZUCCHINIGEMUESE
LAMMSTRUDEL MIT
KRAEUTERWEINSCHAUM
NACH VINCENT KLINK
LAMMKOTELETTS MIT
SPINAT, ZWIEBELCOULIS,
TOMATENMUS U ...
GEFUELLTE LAMMBRUST
FRITTIERTE
LAMMKRUSTELN

Lauch

Lauchkartoffeln
GRATINIERTER LAUCH
LAUCHKUCHEN NACH
VINCE

Blutwurstkrusteln
BLUTWURSTSUPPE

Bohne

Baked Beans (nach Vincent Klink)
WEISSE BOHNEN MIT
OCHSENHERZ-TOMATEN
OSSO BUCCO MIT
PETERSILIENWURZELN
UND GRUENEN BOHNEN
PETERSILIENWURZEL UND
GRUENE BOHNEN
GEMUESE

Bohnen

ITALIENISCHER SALAT -
VINCENT

Brennessel

Brennesselküchlein

Bries

KALBSBRIES MIT
BAERLAUCH-SPINAT-
SPAETZLE

Brot

Armer Ritter mit Salami
Brotsuppe mit Braunbier
Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Schokoraspiel
SCHNITZELWICKEL MIT
BROTUELLUNG
ENGLISCHER POTING
OFENSCHLUPFER MIT
VANILLESAUCE UND
SCHOKORASPEL
YUFKA-TEIG
KLEINE NOCKEN VON
LAUGENWECKEN

Bruehe

VINCENTS
MAGENSCHMEICHLER

Brunch

VERMICELLINUDEL-
MUSCHELSALAT

Leber

Kalbsleber Schweizer Art
KALBSRUECKEN MIT
CHAMPIGNONS UND LEBER
GEFUELLT
KUTTELSALAT MIT
POULARDENLEBER
LEBER VENEZIANISCH

Linse

LINSENSALAT MIT
RIESENGARNELEN
LINSENGEMUESE MIT
GEBRATENEM AAL

Mais

MAISSUPPE MIT SCAMPI
KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS

Mandel

Karamelisierter
Mandelschmarren

Mangold

MANGOLDSUPPE

Mayonnaise

Sauce Remoulade (nach
Vincent Klink)
Sauce Ravigote (nach Vincent
Klink)
GRUNDREZEPT
MAYONNAISE NACH VINCE

Meerrettich

Marinierter Lachs mit
Meerrettich gratiniert
GEFILTE FISCH MIT KREN
SCHWEINEFILETS MIT
KREN GEBRATEN

Milch

Schnee-Eier

Morcheln

RISOTTO MIT
GETROCKNETEN
MORCHELN

Muschel

CARPACCIO VON LACHS
TATAR VON MATJESFILET
MIT BLUTORANGE
GEBRATENER
KALBSRUECKEN MIT
ZWEIERLEI DIPS
RUCOLADIP
RATATOUILLE DIP

Champagner

Champagnerschaumsauce
CHAMPAGNERKALTSCHALE
MIT ROSENBLUETEN UND
PFIRSICH

Champignon

POLENTASCHNITTEN MIT
CHAMPIGNONS A LA
CREME
CHAMPIGNONS A LA
CREME
KALBSRUECKEN MIT
CHAMPIGNONS UND LEBER
GEFUELLT

Chicoree

GEDUENSTETER
CHICOREE MIT
ARTISCHOCKEN UND
SCHWEINEKO ...
GEROESTETES GEMUESE
SHERRYHAEHNCHEN MIT
HAGEBUTTEN UND
GEBRATENEM CHICOREE

Dessert

BRATAEPFEL MIT
HASELNUSSFUELLUNG
UND LEBKUCHENSOUFFLE

..

Dill

GEFUELLTER ZANDER AUF
DILLGURKEN

Dip

QUARK-OLIVENDIP

Dunkel

VERMICELLINUDEL-
MUSCHELSALAT
JAKOBSMUSCHELN IN
SAFRAN NACH VINCE

Niere

Kalbsnieren mit Rosmarin

Nockerln

Topfennockerln-Uwe Spezial

Nudel

Spaghetti alla Duchesa
NUDELN MIT
GORGONZOLASAUCE
VERMICELLINUDEL-
MUSCHELSALAT
VICENT KLINK: NUDELTEIG

Nuss

WALDORFSALAT NACH
VINCE
PILAW NACH VINCE
KAROTTENSUPPE MIT
NUSSKLOESSCHEN
SEEZUNGE MIT
WALNUESSEN GEFUELLT

Obst

Rotwein-Früchte-Gelee
ROTWEIN-FRUECHTE-
GELEE

Oesterreich

SPINAT - TOPFEN-
NOCKERL

Olive

OLIVENOELCOULIS
GRATINIERTER
ZIEGENKAESE MIT OLIVEN
QUARK-OLIVENDIP

Orange

KARAMELLISIERTE
ORANGEN

Paprika

RATATOUILLE DIP
KARTOFFELN -PONT NEUF-
MIT SCHARFEM PAPRIKA

Perlhuhnbrust auf Salat von Wintergemüsen
Junge Ente mit Sherryäpfeln
JUNGE ENTE MIT SHERRYÄPFELN

Ei

Vitello Tonnato
Grundsauce: Mayonnaise (nach Vincent Klink)
SCHAUMNOCKERLN
VICENT KLINK: NUDELTEIG
OFENSCHLUPFER MIT VANILLESAUCE UND SCHOKORASPEL

Eierspeise

Calvados-Apfelfpannkuchen
SPINATOMELETTE

Eingelegt

WEINKRAUT MIT ZITRONENGRAS UND SCAMPI

Eintopf

Westfälischer Pfefferpotthast
IRISH STEW - VARIANTE
POT AU FEU VON GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN
BORSCHTSCH MIT ENTENBRUST
KARTOFFELSUPPE MIT BAERLAUCH, DOERRPFLAUMEN UND SPECK
UKRAINISCHE SOLJANKA
WESTFAELISCHER PFEFFERPOTTHAST

Eis

EISGUGELHUPF MIT PRALINENPARFAIT
APRIKOSENGRANITE
HIMBEERSORBET

Eiweiß

PAPRIKAGEMUESE MIT ZUCCHINI
GEMUESESAUCE
SCHARFER PAPRIKA-DIP

Pastete

KOENIGINPASTETCHEN
NACH VINCENT KLINK

Perlhuhn

Perlhuhnbrust auf Salat von Wintergemüsen

Petersilie

PETERSILIENWURZEL UND GRUENE BOHNEN
GEMUESE

Pfannkuchen

Orangen - Chicorée - Relish mit Pfannkuchen
Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung
FLAEDLE MIT EGLI
GEFUELLT
PFANNKUCHEN MIT HACKFLEISCHFUELLUNG

Pfifferling

PFIFFERLINGSSOUFFLE

Pfirsich

CHAMPAGNERKALTSCHALE MIT ROSENBLUETEN UND PFIRSICH

Pikant

Armer Ritter mit Salami
Brennesselküchlein
20 Kleine Pizzen
KARTOFFELPASTETCHEN
FLEISCHTORTE
RAMEQUINS
LAUCHKUCHEN NACH VINCE
KOENIGINPASTETCHEN
NACH VINCENT KLINK
LAMMSTRUDEL MIT KRAEUTERWEINSCHAUM

Schnee-Eier

Elsass

KALBSKUTTELN NACH
VINCENT KLINK
AALSPIESS MIT SALBEI
KUTTELSALAT MIT
POULARDENLEBER

Endivie

BALANCHIERTE ENDIVIE

Ente

Federvieh nach dem Rezept
von de Schannett
Junge Ente mit Sherryäpfeln
CONFIT DE CANARD
BORSCHTSCH MIT
ENTENBRUST
MARINIERTE
ZITRONENENTE
JUNGE ENTE MIT
SHERRYAEPFELN

Estragon

SOUFFLE VOM HECHT IN
ESTRAGONSAUCE

Fasan

Fasan mit Maronen und
Rotwein-Essig

Federwild

Fasan mit Maronen und
Rotwein-Essig

Feige

LAMMKOTELETTS MIT
FEIGEN UND
ZUCCHINIGEMUESE

Fenchel

KNURRHAHNFILET MIT
FENCHELGEMUESE
FENCHELSUPPE
GEROESTETES GEMUESE

Fisch

Forelle (Info)
Filet von Bachforelle mit
Salbei

NACH VINCENT KLINK
FUELLHORN MIT
MEDITERRANEM GEMUESE

Pilze

TAEUBCHEN MIT
HERBSTTROMPETEN

Pizza

20 Kleine Pizzen

Polenta

POLENTASCHNITTEN MIT
CHAMPIGNONS A LA
CREME
STUFATO MIT POLENTA
AUS SCHWARZER BLENDE

Port

CUMBERLANDSAUCE NACH
VINCE

Praline

TEETRUEFFELN

Pute

TRUTHAHNBRUST MIT
KUMQUATS-CHUTNEY UND
NUSS-PILAW

Quark

Topfenockerln-Uwe Spezial
SPINAT - TOPFEN-
NOCKERL
TOPFENNOCKERLN MIT
RHABARBERKOMPOTT
QUARKMOUSSE MIT
EINGELEGTEN
KAKTUSFEIGEN
TOPFENSTRUDEL NACH
VINCENT KLINK
TOPFEN-PALATSCHINKEN
NACH VINCE
QUARK-OLIVENDIP
MARILLENKNOEDEL -
VINCENT

Quitte

QUITTENHAHN
GEBACKENE QUITTE

Forellenklässchen
Fischfond
Grundsauce für Fischgerichte
Sauce für gebratenen Fisch
Gebratener Fisch auf
Sauerkraut
Zander in Weißbier
Marinierter Lachs mit
Meerrettich gratiniert
Seezunge mit Walnüssen
gefüllt
Steinbutt in Champagner mit
Haselnuß-Pilaw
STOCKFISCH MIT
GETROCKNETEN TOMATEN
FLAEDLE MIT EGLI
GEFUELLT
FELCHEN IN BEURRE
BLANC MIT
SPINATOMELETTE
SEETEUFEL IN SAFRAN MIT
RADIESCHENGEMUESE
ROTBARBENFILETS IN
WEISSBURGUNDER MIT
POCHIERTEN TRAUBEN
CARPACCIO VON LACHS
TATAR VON MATJESFILET
MIT BLUTORANGE
AALSPIESS MIT SALBEI
FRITIERTER AAL MIT
KRAEUTERBUTTER
DRACHENKOPF MIT
TOMATEN UND CROSTINI
KNURRHAHNFILET MIT
FENCHELGEMUESE
LACHSSUELZE IM
FENCHELBLATT
CURRY-SUPPE MIT
AUSTERN
SOUFFLE VOM HECHT IN
ESTRAGONSAUCE

Radieschen

SEETEUFEL IN SAFRAN MIT
RADIESCHENGEMUESE
RADIESCHENGEMUESE

Reh

REHTERRINE

Reis

Kalbsfilet mit Bananen und
Rosinenreis
Reisbrei mit Zimtäpfeln
Haselnuß-Pilaw
RISOTTO MIT
GETROCKNETEN
MORCHELN
HAHN IM REIS
PILAW NACH VINCE
REISBREI MIT
ZIMTAEPFELN

Rhabarber

Rhabarberkompott-Uwe
Spezial
TOPFENNOCKERLN MIT
RHABARBERKOPOTT
KALBSRUECKEN MIT
RHABARBER

Rind

Millefeuille vom Rinderfilet
Westfälischer Pfefferpotthast
Rouladen-Uwe Spezial
ROULADEN MIT
KARTOFFELKNOEDELN
"UWE SPEZIAL"
RUMPSTEAKS MIT
LAVENDELHONIG UND
HONIG-TOMATEN-RELISH
STUFATO MIT POLENTA
AUS SCHWARZER BLENDE
PFEFFERPOTTHAST A LA
VINCENT
NEUE KARTOFFELN,
JUNGES GEMUESE UND
RINDERZUNGE

SOUFFLIERTER LACHS IM
BLAETTERTEIGSCHIFF MIT
RAHMSPIN ..
ROTKOHLSUPPE MIT
SCHILLERLOCKEN
ROCHENFLUEGEL MIT
VANILLE UND
GEBRATENEN
SCHWARZWURZELN
GEFILTE FISCH MIT KREN
LOUP DE MER IN
SALZKRUSTE MIT
OLIVENOELCOULIS
GEROESTETE SEPPIOLINE
MIT TOMATEN UND
KAPERN
GEFUELLTE CALAMARI
VINCENT KLINK:
SEETEUFEL IN OLIVENOEL
GEBRATEN
GEFUELLTER ZANDER AUF
DILLGURKEN
ZANDER IN WEISSBIER
SEEZUNGE MIT
WALNUESSEN GEFUELLT

Fladen

YUFKA-TEIG

Fleisch

Vitello Tonnato
Kalbsleber Schweizer Art
Kalbsnieren mit Rosmarin
Kalbskutteln in Weißwein
Vincent's Hamburger
(gebratenes Rindfleisch-
Tartar)
Schweinebraten im
Dampfkochtopf
Beefsteak Tatar
Millefeuille vom Rinderfilet
Bollito Misto (nach Vincent
Klink)
Kalbsfilet mit Bananen und

RINDERFILET MIT
BASILIKUM UND SERRANO-
SCHINKEN GEFUELLT
WESTFAELISCHER
PFEFFERPOTTHAST

Risotto

RISOTTO MIT
GETROCKNETEN
MORCHELN

Rosen

CHAMPAGNERKALTSCHALE
MIT ROSENBLUETEN UND
PFIRSICH

Rosenkohl

GEFUELLTE KALBSBRUST
MIT ROSENKOHL

Rosine

Kalbsfilet mit Bananen und
Rosinenreis

Rote

Rote Bete Carpaccio

Rote_bete

BORSCHTSCH MIT
ENTENBRUST

Rotkraut

ROTKOHLSUPPE MIT
SCHILLERLOCKEN

Rucola

RUCOLADIP

Ruebchen

TELTOWER RUEBCHEN MIT
KANINCHENFRIKASSE
GEFUELLT

Sachsen

SAECHSISCHES
ZWIEBELFLEISCH MIT
WICKELKLOESSEN

Safran

SEETEUFEL IN SAFRAN MIT
RADIESCHENGEMUESE

Sahne

Karamelisierter
Mandelschmarren

Rosinenreis
Kalbskotelett "Dubarry"
Rouladen-Uwe Spezial
GEFUELLTE KALBSBRUST
MIT ROSENKOHL
KALBSRUECKEN MIT
ZIEGENKAESE GEFUELLT
SCHNITZELWICKEL MIT
BROTUELLUNG
RINDERRUECKENSTEAKS
MIT SCHALOTTEN -
SYRAHSAUCE
KALBSBRIES MIT
BAERLAUCH-SPINAT-
SPAETZLE
GEBRATENER
KALBSRUECKEN MIT
ZWEIERLEI DIPS
KALBSRUECKEN MIT
CHAMPIGNONS UND LEBER
GEFUELLT
KALBSKUTTELN NACH
VINCENT KLINK
ROULADEN MIT
KARTOFFELKNOEDELN
"UWE SPEZIAL"
RUMPSTEAKS MIT
LAVENDELHONIG UND
HONIG-TOMATEN-RELISH
GEFUELLTE
ZUCCHINIBLUETE MIT
BRUSCHETTA UND
BLUETENSALAT
TELLERSUELZE MIT
KASSELER
STUFATO MIT POLENTA
AUS SCHWARZER BLENDE
LAMMKOTELETTS MIT
FEIGEN UND
ZUCCHINIGEMUESE
LEBER VENEZIANISCH

Salami

Armer Ritter mit Salami

Salat

Eisbergsalat mit
Kräuterdressing
Kartoffelsalat nach Vincent
Räucherforellen-Mousse
LINSENSALAT MIT
RIESEN GARNELEN
WURZELGEMUESESALAT
VERMICELLINUDEL-
MUSCHELSALAT
RUCOLADIP
KUTTELSALAT MIT
POULARDENLEBER
GEFLUEGELSALAT MIT
GRUENEM SPARGEL
SALAT VON KLEINEN
CARCIOFINI
WALDORFSALAT NACH
VINCE
ITALIENISCHER SALAT -
VINCENT

Salbei

Filet von Bachforelle mit
Salbei
AALSPIESS MIT SALBEI

Salzwasser

Gebratener Fisch auf
Sauerkraut
Marinierter Lachs mit
Meerrettich gratiniert
Seezunge mit Walnüssen
gefüllt
Steinbutt in Champagner mit
Haselnuß-Pilaw
STOCKFISCH MIT
GETROCKNETEN TOMATEN
SEETEUFEL IN SAFRAN MIT
RADIESCHENGEMUESE
ROTBARBEFILETS IN
WEISSBURGUNDER MIT

PFEFFERPOTTHAST A LA
VINCENT
SHERRY-KALBSSCHULTER
KRAUTSPAETZLE MIT
KASSELER
GEROLLTER
SCHWEINEHALS MIT
SAUERKRAUT UND
GEROESTETEM ..
LAMMKOTELETTS MIT
SPINAT, ZWIEBELCOULIS,
TOMATENMUS U ...
KALBSHERZ IN ACETO
BALSAMICO MIT
PERLZWIEBELN
SCHWEINEROELLCHEN MIT
ZWIEBELKARTOFFELN UND
JUNGEM KOHL
GEFUELLTE LAMMBRUST
NEUE KARTOFFELN,
JUNGES GEMUESE UND
RINDERZUNGE
SWINSRIPPENBRATEN AUS
MECKLENBURG-
VORPOMMERN
KALBSRUECKEN MIT
RHABARBER
RINDERFILET MIT
BASILIKUM UND SERRANO-
SCHINKEN GEFUELLT
SCHWEINEFILETS MIT
KREN GEBRATEN
FRITTIERTE
LAMMKRUSTELN
FLEISCHKAESE MIT
GEBRATENEM
KUEMMELKRAUT
UKRAINISCHE SOLJANKA
SAECHSISCHES
ZWIEBELFLEISCH MIT
WICKELKLOESSEN

POCHIERTEN TRAUBEN
CARPACCIO VON LACHS
TATAR VON MATJESFILET
MIT BLUTORANGE
DRACHENKOPF MIT
TOMATEN UND CROSTINI
KNURRHAHNFILET MIT
FENCHELGEMUESE
JAKOBSMUSCHELN IN
SAFRAN NACH VINCE
ROCHENFLUEGEL MIT
VANILLE UND
GEBRATENEN
SCHWARZWURZELN
LOUP DE MER IN
SALZKRUSTE MIT
OLIVENOELCOULIS
GEROESTETE SEPPIOLINE
MIT TOMATEN UND
KAPERN
GEFUELLTE CALAMARI
VINCENT KLINK:
SEETEUFEL IN OLIVENOEL
GEBRATEN
SEEZUNGE MIT
WALNUESSEN GEFUELLT

Sardelle

Sauce Remoulade (nach
Vincent Klink)

Sauce

Grundsauce für Fischgerichte
Sauce für gebratenen Fisch
Selbstgemachtes Ketchup
Sauce Bernaise
Vanillesauce
Karamelsauce
Grundsauce: Mayonnaise
(nach Vincent Klink)
Sauce Remoulade (nach
Vincent Klink)
Sauce Ravigote (nach Vincent
Klink)

OSSO BUCCO MIT
PETERSILIENWURZELN
UND GRUENEN BOHNEN

Fond

Fischfond

Forelle

Forelle (Info)
Filet von Bachforelle mit
Salbei
Forellenklösschen
Räucherforellen-Mousse

Frankreich

Schnee-Eier

Frisch

Lauchkartoffeln
Rote Bete Carpaccio
GEDUENSTETER
CHICOREE MIT
ARTISCHOCKEN UND
SCHWEINEKO ...
BALANCIERTE ENDIVIE
GEBRATENE
KOCHBANANEN
CHAMPIGNONS A LA
CREME
RADIESCHENGEMUEESE
WEISSE BOHNEN MIT
OCHSENHERZ-TOMATEN
TELTOWER RUEBCHEN MIT
KANINCHENFRIKASSEE
GEFUELLT
ARTISCHOCKEN MIT
ZITRONENSAUCE

Friteuse

FRITTIERTE
LAMMKRUSTELN

Gans

Gans auf die Schnelle nach
Vincent Klink

Garnele

GARNELENSCHWAENZE IN
OLIVENOEL GEBRATEN

Vanillesoße (z.B. zum
Ofenschlupfer)
Champagnerschaumsauce
GRUNDREZEPT
MAYONNAISE NACH VINCE
CUMBERLANDSAUCE NACH
VINCE
OLIVENOELCOULIS
ZITRONENGRAS-
HOLLANDAISE
AVOCADOCREME VINCENT
QUARK-OLIVENDIP
SCHARFER PAPRIKA-DIP

Sauerkraut

Gebratener Fisch auf
Sauerkraut
SAUERKRAUTSUPPE MIT
LORBEER UND THYMIAN
GEROLLTER
SCHWEINEHALS MIT
SAUERKRAUT UND
GEROESTETEM ..
SZEGEDINER
SOMMERKRAUT

Scampi

MAISSUPPE MIT SCAMPI
WEINKRAUT MIT
ZITRONENGRAS UND
SCAMPI

Schinken

RINDERFILET MIT
BASILIKUM UND SERRANO-
SCHINKEN GEFUELLT

Schnitzel

SCHNITZELWICKEL MIT
BROTUELLUNG

Schokolade

Schokoladenmousse nach
Vinc
Schokoraspel (z.B. zum
Ofenschlupfer)
SCHOKOLADENKUCHEN

Gebaeck

SCHOKOTALER
SCHOKOLADENMAKRONEN
NACH VINCE
TEETRUEFFELN
BRIOCHE NACH VINCE
KORIANDERWAFFELN MIT
GREYERZER

Gebäck

Windbeutel

Gebunden

Kartoffelsuppe mit
Zitronenmelisse
(Büromahlzeit)
Jüdische Hühnersuppe
Grünkernsuppe mit
Walnüssen
Brotsuppe mit Braumbier
MANGOLDSUPPE
MAISSUPPE MIT SCAMPI
FENCHELSUPPE
BLUTWURSTSUPPE
KAROTTENSUPPE MIT
NUSSKLOESSCHEN
GRUENKERNSUPPE MIT
WALNUESSEN

Gefluegel

TAUBE MIT LE PUY LINSEN
GEFUELLTE
HAEHNCHENKEULE
HAHN IM REIS
CONFIT DE CANARD
WACHTELN MIT
AGENPFLAUMEN UND
MAURISCHEN GEWUERZEN
GE ..
SHERRYHAEHNCHEN MIT
HAGEBUTTEN UND
GEBRATENEM CHICOREE
HAEHNCHEN PROVENCALE
TRUTHAHNBRUST MIT
KUMQUATS-CHUTNEY UND

NACH VINCE
SCHOKOTALER
SCHOKOLADENMAKRONEN
NACH VINCE
TEETRUEFFELN
SCHOKOLADENMOUSSE -
VARIANTE VINCENT KLINK

Schwarzwurz

ROCHENFLUEGEL MIT
VANILLE UND
GEBRATENEN
SCHWARZWURZELN

Schwein

Schweinebraten im
Dampfkochtopf
Bollito Misto (nach Vincent
Klink)
SCHNITZELWICKEL MIT
BROTUELLUNG
KRAUTSPAETZLE MIT
KASSELER
GEROLLTER
SCHWEINEHALS MIT
SAUERKRAUT UND
GEROESTETEM ..
SCHWEINEROELLCHEN MIT
ZWIEBELKARTOFFELN UND
JUNGEM KOHL
SWINSRIPPENBRATEN AUS
MECKLENBURG-
VORPOMMERN
SCHWEINEFILETS MIT
KREN GEBRATEN
SAECHSISCHES
ZWIEBELFLEISCH MIT
WICKELKLOESSEN

Seeteufel

SEETEUFEL IN SAFRAN MIT
RADIESCHENGEMUESE

Sellerie

WALDORFSALAT NACH
VINCE

NUSS-PILAW
MARINIERTE
ZITRONENENTE
PERLUHN MIT INGWER
UND
DAMASZENERKUEMMEL
JUNGE ENTE MIT
SHERRYAEPFELN
TAEUBCHEN MIT
HERBSTTROMPETEN
QUITTENHAHN

Geflügel

Federvieh nach dem Rezept
von de Schannett
Perlhuhnbrust auf Salat von
Wintergemüsen
Huhn unter der Haut gefüllt
Texmex-Chicken
Junge Ente mit Sherryäpfeln
Gans auf die Schnelle nach
Vincent Klink

Gefuellt

GEFUELLTE LAMMBRUST
GRIECHISCHE
WEINBLAETTER MIT
SCHAFSKAESE
CAMELLE MIT
OCHSENSCHWANZ
GEFUELLT (CODA DI
VACCINARA)
GEFUELLTE KOHLRABI AUF
KAROTTEN-KREUZ-
KUEMMEL-SOSSE
GEFUELLTE
FLEISCHTOMATEN

Gelee

HIMBEERGELEE

Gemuese

GEDUENSTETER
CHICOREE MIT
ARTISCHOCKEN UND
SCHWEINEKO ...

GEBACKENE
SELLERIESANDWICH MIT
RAUHLACHS GEFUELLT

Sherry

SHERRY-KALBSSCHULTER

Souffle

PIFFERLINGSSOUFFLE
SOUFFLE VON
ZIEGENFRISCHKAESE

Spargel

GEFLUEGELSALAT MIT
GRUENEM SPARGEL
SPARGELESSEN VINCENT
ZITRONENGRAS-
HOLLANDAISE

Spinat

FELCHEN IN BEURRE
BLANC MIT
SPINATOMELETTE
SPINATOMELETTE
SPINAT - TOPFEN-
NOCKERL
SOUFFLIERTER LACHS IM
BLAETTERTEIGSCHIFF MIT
RAHMSPIN ..
LAMMKOTELETTS MIT
SPINAT, ZWIEBELCOULIS,
TOMATENMUS U ...

Strudel

STRUDELTEIG - NACH
VINCENT KLINK
LAMMSTRUDEL MIT
KRAEUTERWEINSCHAUM
NACH VINCENT KLINK
TOPFENSTRUDEL NACH
VINCENT KLINK

Suelze

TELLERSUELZE MIT
KASSELER
LACHSSUELZE IM
FENCHELBLATT

Süß

BALANCHIERTE ENDIVIE
GEBRATENE
KOCHBANANEN
CHAMPIGNONS A LA
CREME
RADIESCHENGEMUESE
RATATOUILLE DIP
WEISSE BOHNEN MIT
OCHSENHERZ-TOMATEN
TELTOWER RUEBCHEN MIT
KANINCHENFRIKASSEE
GEFUELLT
ARTISCHOCKEN MIT
ZITRONENSAUCE
GRATINIERTER LAUCH
LINSENGEMUESE MIT
GEBRATENEM AAL
WEINKRAUT MIT
ZITRONENGRAS UND
SCAMPI
GEROESTETES GEMUESE
FUELLHORN MIT
MEDITERRANEM GEMUESE
SPARGELESSEN VINCENT
ITALIENISCHE GEMUESE
GRIECHISCHE
WEINBLAETTER MIT
SCHAFSKAESE
THAI-SUPPE
SZEGEDINER
SOMMERKRAUT
KARTOFFELN -PONT NEUF-
MIT SCHARFEM PAPRIKA
PAPRIKAGEMUESE MIT
ZUCCHINI
GEMUESESAUCE
GEFUELLTE KOHLRABI AUF
KAROTTEN-KREUZ-
KUEMMEL-SOSSE
FLAMBIERTE
TOMATENSUPPE

Calvados-Apfelfannkuchen

Suessspeise

KIRSCHENMICHEL NACH
VINCE
TOPFENNOCKERLN MIT
RHABARBERKOMPOTT
QUARKMOUSSE MIT
EINGELEGTEN
KAKTUSFEIGEN
CHAMPAGNERKALTSCHALE
MIT ROSENBLUETEN UND
PFIRSICH
HIMBEERGELEE
EISGUGELHUPF MIT
PRALINENPARFAIT
APRIKOSENGRANITE
HIMBEERSORBET
SCHAUMNOCKERLN
KARAMELLISIERTE
ORANGEN
TOPFEN-PALATSCHINKEN
NACH VINCE
KARTOFFELDETSCHER
MARILLENKNOEDEL -
VINCENT
SCHOKOLADENMOUSSE -
VARIANTE VINCENT KLINK
REISBREI MIT
ZIMTAEPFELN
OFENSCHLUPFER MIT
VANILLESAUCE UND
SCHOKORASPEL
ROTWEIN-FRUECHTE-
GELEE
GEBACKENE QUITTE

Süßspeise

Schnee-Eier
Karamelbirne
Schokoladenmousse nach
Vinc
Karamelisierter
Mandelschmarren

GEFUELLTE
FLEISCHTOMATEN
UKRAINISCHE SOLJANKA
GEWUERZKAROTTEN IN
YUFKA
KARTOFFELROESTI
TOURNIERTES GEMUESE
PETERSILIENWURZEL UND
GRUENE BOHNEN
GEMUESE
SAURES
KARTOFFELGEMUESE
KOHLRABIPUEREE

Gemüse

Lauchkartoffeln
Baked Beans (nach Vincent
Klink)
Kartoffelrösti
Tourniertes Gemüse
Saures Kartoffelgemüse
Rote Bete Carpaccio

Gepoekelt

KRAUTSPAETZLE MIT
KASSELER

Getraenk

VINCENTS
MAGENSCHMEICHLER

Goethe

STUFATO MIT POLENTA
AUS SCHWARZER BLENDE

Gratin

KARTOFFELGRATIN NACH
VINCE
ZUCCHINIGRATIN
GRATINIERTER
ZIEGENKAESE MIT OLIVEN

Griess

KIRSCHENMICHEL NACH
VINCE
VICENT KLINK: NUDELTEIG

Gruenkern

GRUENKERNSUPPE MIT

Rotwein-Früchte-Gelee
Reisbrei mit Zimtäpfeln
Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Schokoraspe
Rhabarberkompott-Uwe
Spezial

Suesswasser

FLAEDLE MIT EGLI
GEFUELLT
FELCHEN IN BEURRE
BLANC MIT
SPINATOMELETTE
SOUFFLE VOM HECHT IN
ESTRAGONSAUCE
GEFILTE FISCH MIT KREN
GEFUELLTER ZANDER AUF
DILLGURKEN
ZANDER IN WEISSBIER

Süßwasser

Forelle (Info)
Filet von Bachforelle mit
Salbei
Forellenkloßchen
Zander in Weißbier

Suppe

Kartoffelsuppe mit
Zitronenmelisse
(Büromahlzeit)
Jüdische Hühnersuppe
Grünkernsuppe mit
Walnüssen
Brotsuppe mit Braunbier
IRISH STEW - VARIANTE
MANGOLDSUPPE
CURRY-SUPPE MIT
AUSTERN
MAISSUPPE MIT SCAMPI
SAUERKRAUTSUPPE MIT
LORBEER UND THYMIAN
FENCHELSUPPE
ROTKOHLSUPPE MIT
SCHILLERLOCKEN

WALNUESSEN

Grünkern

Grünkernsuppe mit
Walnüssen

Grundrezept

SCHWARTENMAGEN
STRUDELTEIG - NACH
VINCENT KLINK

Gurke

Sauce Remoulade (nach
Vincent Klink)
GEFUELLTER ZANDER AUF
DILLGURKEN
GEMUESESAUCE

Haarwild

Wildschweinkrautwickel mit
Rote-Bete-Sauce
KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS
STROGANOFF VOM
REHRUECKEN MIT
ESSKASTANIENPUEREE

Hack

PFANNKUCHEN MIT
HACKFLEISCHFUELLUNG

Hackfleisch

Vincents Hamburger
(gebratenes Rindfleisch-
Tartar)
Beefsteak Tatar
Pfannkuchen mit
Hackfleischfüllung

Haehnchen

GEFUELLTE
HAEHNCHENKEULE
SHERRYHAEHNCHEN MIT
HAGEBUTTEN UND
GEBRATENEM CHICOREE
QUITTENHAHN

Hähnchen

Jüdische Hühnersuppe
Huhn unter der Haut gefüllt

POT AU FEU VON
GEFUELTEM
KANINCHENRUECKEN
BLUTWURSTSUPPE
KARTOFFELSUPPE MIT
BAERLAUCH,
DOERRPFLAUMEN UND
SPECK
THAI-SUPPE
FLAMBIERTE
TOMATENSUPPE
KAROTTENSUPPE MIT
NUSSKLOESSCHEN
GRUENKERNSUPPE MIT
WALNUESSEN

Taube

TAUBE MIT LE PUY LINSEN
TAEUBCHEN MIT
HERBSTTROMPETEN

Teigware

Orangen - Chicorée - Relish
mit Pfannkuchen
Spaghetti alla Duchesa
Pfannkuchen mit
Hackfleischfüllung
Schupfnudeln (nach Vincent
Klink)
Kartoffelknödel-Uwe Spezial
Serviettenknödel-Uwe Spezial
Topfenockerln-Uwe Spezial
NUDELN MIT
GORGONZOLASAUCE
POLENTASCHNITTEN MIT
CHAMPIGNONS A LA
CREME
REIBEKUCHEN MIT
KRONSBEEREN-
APFELKOMPOTT
VICENT KLINK: NUDELTEIG
CAMELLE MIT
OCHSENSCHWANZ
GEFUELLT (CODA DI

Bollito Misto (nach Vincent
Klink)
Texmex-Chicken

Haselnuss

BRATAEPFEL MIT
HASELNUSSFUELLUNG
UND LEBKUCHENSOUFFLE

..

Haselnuß

Haselnuß-Pilaw

Hefe

BRIOCHE NACH VINCE

Hell

TAUBE MIT LE PUY LINSEN

Hering

TATAR VON MATJESFILET
MIT BLUTORANGE

Herz

KALBSHERZ IN ACETO
BALSAMICO MIT
PERLZWIEBELN

Himbeere

HIMBEERGELEE
HIMBEERSORBET

Honig

RUMPSTEAKS MIT
LAVENDELHONIG UND
HONIG-TOMATEN-RELISH
QUARKMOUSSE MIT
EINGELEGTEN
KAKTUSFEIGEN

Hülse

Baked Beans (nach Vincent
Klink)

Huhn

GEFLUEGELSALAT MIT
GRUENEM SPARGEL
HAHN IM REIS
PERLHUHN MIT INGWER
UND
DAMASZENERKUEMMEL

Imbiss

TRAUBENCONFIT MIT

VACCINARA)
PFANNKUCHEN MIT
HACKFLEISCHFUELLUNG

Terrine

REHTERRINE

Thailand

THAI-SUPPE

Thuringen

SCHWEINEROELLCHEN MIT
ZWIEBELKARTOFFELN UND
JUNGEM KOHL
KARTOFFELDETSCHER

Thunfisch

Vitello Tonnato

Tintenfisch

GEROESTETE SEPPIOLINE
MIT TOMATEN UND
KAPERN
GEFUELLTE CALAMARI

Toast

TOAST HAWAII NACH
VINCENT KLINK

Tomate

Selbstgemachtes Ketchup
STOCKFISCH MIT
GETROCKNETEN TOMATEN
DRACHENKOPF MIT
TOMATEN UND CROSTINI
WEISSE BOHNEN MIT
OCHSENHERZ-TOMATEN
GEROESTETES GEMUESE
OLIVENOELCOULIS
GEMUESESAUCE
FLAMBIERTE
TOMATENSUPPE
GEFUELLTE
FLEISCHTOMATEN

Traube

ROTBARBENFILETS IN
WEISSBURGUNDER MIT
POCHIERTEN TRAUBEN
TRAUBENCONFIT MIT

FRISCHEM ZIEGENKAESE
TOAST HAWAII NACH
VINCENT KLINK

Info

Tourniertes Gemüse
TOURNIERTES GEMUESE
ROSENWASSER

Ingwer

PERLUHN MIT INGWER
UND
DAMAZENERKUEMMEL

Innerei

Kalbsleber Schweizer Art
Kalbsnieren mit Rosmarin
Kalbskutteln in Weißwein
KALBSBRIES MIT
BAERLAUCH-SPINAT-
SPAETZLE
KALBSKUTTELN NACH
VINCENT KLINK
LEBER VENEZIANISCH
KALBSHERZ IN ACETO
BALSAMICO MIT
PERLZWIEBELN

Irland

IRISH STEW - VARIANTE

Italien

Bollito Misto (nach Vincent
Klink)

Kaese

KALBSRUECKEN MIT
ZIEGENKAESE GEFUELLT
NUDELN MIT
GORGONZOLASAUCE
TRAUBENCONFIT MIT
FRISCHEM ZIEGENKAESE
GRATINIERTER LAUCH
GRATINIERTER
ZIEGENKAESE MIT OLIVEN
GRIECHISCHE
WEINBLAETTER MIT
SCHAFSKAESE

FRISCHEM ZIEGENKAESE

Vanille

Vanillesauce
ROCHENFLUEGEL MIT
VANILLE UND
GEBRATENEN
SCHWARZWURZELN

Vorspeise

Räucherforellen-Mousse
ROTBARBENFILETS IN
WEISSBURGUNDER MIT
POCHIERTEN TRAUBEN
AALSPIESS MIT SALBEI
FRITIERTER AAL MIT
KRAEUTERBUTTER
GEBACKENE
SELLERIESANDWICH MIT
RAUCHLACHS GEFUELLT

Wachtel

WACHTELN MIT
AGENPFLAUMEN UND
MAURISCHEN GEWUERZEN
GE ..

Waffel

KORIANDERWAFFELN MIT
GREYERZER

Warm

Ofenschlupfer mit Vanillesoße
und Schokoraspe
LINSENSALAT MIT
RIESENGARNELEN
WURZELGEMUESESALAT
VERMICELLINUDEL-
MUSCHELSALAT
KUTTELSALAT MIT
POULARDENLEBER
SALAT VON KLEINEN
CARCIOFINI

Wein

Rotwein-Früchte-Gelee
ROTWEIN-FRUECHTE-
GELEE

SOUFFLE VON
ZIEGENFRISCHKAESE
OBATZER NACH VINCENT

Kalb

Vitello Tonnato
Kalbsfilet mit Bananen und
Rosinenreis
Kalbskotelett "Dubarry"
GEFUELLTE KALBSBRUST
MIT ROSENKOHL
KALBSRUECKEN MIT
ZIEGENKAESE GEFUELLT
GEBRATENER
KALBSRUECKEN MIT
ZWEIERLEI DIPS
KALBSRUECKEN MIT
CHAMPIGNONS UND LEBER
GEFUELLT
KALBSKUTTELN NACH
VINCENT KLINK
GEFUELLTE
ZUCCHINIBLUETE MIT
BRUSCHETTA UND
BLUETENSALAT
SHERRY-KALBSSCHULTER
KALBSHERZ IN ACETO
BALSAMICO MIT
PERLZWIEBELN
KALBSRUECKEN MIT
RHABARBER
OSSO BUCCO MIT
PETERSILIENWURZELN
UND GRUENEN BOHNEN

Kalt

Eisbergsalat mit
Kräuterdressing
Schnee-Eier
Kartoffelsalat nach Vincent
Rotwein-Früchte-Gelee
Räucherforellen-Mousse
GEFLUEGELSALAT MIT
GRUENEM SPARGEL

Weinblatt

GRIECHISCHE
WEINBLAETTER MIT
SCHAFSKAESE

Weisskraut

FLEISCHKAESE MIT
GEBRATENEM
KUEMMELKRAUT

Wild

Fasan mit Maronen und
Rotwein-Essig
Wildschweinkrautwickel mit
Rote-Bete-Sauce
KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS
STROGANOFF VOM
REHRUECKEN MIT
ESSKASTANIENPUEREE
REHTERRINE

Wildschwein

Wildschweinkrautwickel mit
Rote-Bete-Sauce

Wurst

Bollito Misto (nach Vincent
Klink)
SCHWARTENMAGEN
FLEISCHKAESE MIT
GEBRATENEM
KUEMMELKRAUT

Wurzelgemue

WURZELGEMUESESALAT

Yufka

YUFKA-TEIG

Zander

GEFUELLTER ZANDER AUF
DILLGURKEN

Zimt

Reisbrei mit Zimtäpfeln
REISBREI MIT
ZIMTAEPFELN

Zitrone

ARTISCHOCKEN MIT

WALDORFSALAT NACH
VINCE
ITALIENISCHER SALAT -
VINCENT
ROTWEIN-FRUECHTE-
GELEE

Kaninchen

KANINCHENRUECKEN MIT
KLEINEM MAIS
POT AU FEU VON
GEFUELLTEM
KANINCHENRUECKEN

Kaper

Vitello Tonnato

Kapern

Sauce Ravigote (nach Vincent
Klink)

Karotte

GEFUELLTE KOHLRABI AUF
KAROTTEN-KREUZ-
KUEMMEL-SOSSE
GEWUERZKAROTTEN IN
YUFKA
KAROTTENSUPPE MIT
NUSSKLOESSCHEN

ZITRONENSAUCE
MARINIERTE
ZITRONENENTE

Zucchini

GEFUELLTE
ZUCCHINIBLUETE MIT
BRUSCHETTA UND
BLUETENSALAT
LAMMKOTELETTS MIT
FEIGEN UND
ZUCCHINIGEMUESE
ZUCCHINIGRATIN
PAPRIKAGEMUESE MIT
ZUCCHINI

Zucker

Karamelsauce

Zunge

NEUE KARTOFFELN,
JUNGES GEMUESE UND
RINDERZUNGE

Zwiebel

PFEFFERPOTTHAST A LA
VINCENT

AALSPIESS MIT SALBEI

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Aal (ca. 500 g)
- 3 EL Butter
- 3 Schalotten; feingeschnitten
- 1 Bd. Salbei
- 1 Bd. Blattpetersilie; feingeschnitten
- 1/4 l Weisswein
- 1 Zitrone; die Schale
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Schaschlikspiesse

ERFASST *RK* AM 20.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Vom Fischhaendler die Haut des Aals abziehen lassen. Den Aal waschen, ausnehmen und in daumenlange Stuecke schneiden. Auf einen Schaschlikspieß jeweils ein Aalstueck und ein Salbeiblatt abwechselnd aufstecken. Pfeffern und salzen.

In einer grossen Pfanne mit etwas Butter die Spiesse von beiden Seiten, bei kleinem Feuer jeweils 5 Minuten anbraten. Die Aalstuecke herausnehmen und warm stellen.

In derselben Pfanne die Schalotten in etwas Butter anduensten, mit Weisswein abloeschen. Die Aalspiesse nochmals 10 Minuten in die Pfanne geben. Zum Schluss etwas Zitronenschale und Petersilie untermischen und den Fond mit Butterflocken abbinden, mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Stichworte

Aal, Elsass, Fisch, Salbei, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Fisch, Aal, Salbei, Elsass

AALSPIESS MIT SALBEI

FRITIERTER AAL MIT KRAEUTERBUTTER

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Aale; je 600 g
- 1/2 l Milch
- 250 g Hartweizengriess
- Etwas Erdnussoel
- 125 g Kalte Butter
- 1 Frischer Thymianzweig
- 10 Kerbelzweige
- 10 Petersilienzweige
- 1 Schnittlauchhalm
- 1 Schalotte
- Salz, Pfeffer
- Kuechenpapier

ERFASST *RK* AM 20.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Fuer die Kraeuterbutter die Schalotte schaelen und mit den von den Stielen gezupften Kraeuterblaettern in einen Topf geben. Salzen und pfeffern, 50 ml Wasser zugeben und 5 Minuten kochen lassen.

Kraeuter Mischung in eine Ruehrschuessel geben und mit dem Puerierstab mixen. Nach und nach die in Floeckchen geschnittene Butter untermixen. Den in Roellchen geschnittenen Schnittlauch untermischen und die Butter in eine Sauciere fuellen.

Die Flossen der Aale abschneiden. Aale haeuten, ausnehmen und in etwa 3 cm dicke Stuecke schneiden. Salzen und in die Milch tunken, anschliessend im Griess wenden. Das Oel in einer Friteuse auf 180 Grad erhitzen und die Aalstuecke hineingeben. 5 - 6 Minuten fritieren, bis sie schoen goldbraun sind. Herausnehmen und einige Sekunden auf Kuechenpapier abtropfen lassen.

Nochmals etwas salzen und den fritierten Aal mit der Kraeuterbutter servieren.

Stichworte

Aal, Fisch, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Fisch, Aal

FRITTIERTER AAL MIT KRAEUTERBUTTER

APRIKOSENGRANITE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Reife Aprikosen; entkernt
- 1/2 l Wasser
- 250 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1/2 Zitrone; die Schale unbehandelt
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 3 Tropfen Orangenöl
- 40 ml Apricot Brandy

ERFASST *RK* AM 14.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Wasser, Zucker und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die entkernten Aprikosen dazu geben und nochmals aufkochen. Dann die uebrigen Zutaten begeben und alles gut mixen. Die Masse durch ein Sieb streichen und in eine flache Form giessen und gefrieren lassen. Mit einem Metall-Loeffel an der Oberflaeche der gefrorenen Masse entlang kratzen und so das Granite abschaben, in Dessertschalen anrichten. Gut eignet sich dieses Granit, wie es in alten deutschen Kochbuechern genannt wird, zum Aufgiessen mit Champagner.

Stichworte

Aprikose, Eis, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Aprikose

APRIKOSENGRANITE

Rubrikübersicht

Aufbau, Fond, Fisch

Aufbau, Info

Aufbau, Info, Gemuese

Aufbau, Info, Gemüse

Aufbau, Sauce

Aufbau, Sauce, Champagner

Aufbau, Sauce, Ei, Öl

Aufbau, Sauce, Fisch

Aufbau, Sauce, Mayonnaise

Aufbau, Sauce, Mayonnaise, Kräuter, Kapern

Aufbau, Sauce, Mayonnaise, Sardelle, Gurke

Aufbau, Sauce, Tomate

Aufbau, Sauce, Vanille

Aufbau, Sauce, Zucker

Aufbau, Schokolade

Backen, Brot, Fladen, Yufka

Backen, Gebäck

Backen, Gebaeck, Hefe

Backen, Gebaeck, Praline, Schokolade

Backen, Gebaeck, Schokolade

Backen, Gebaeck, Waffel

Backen, Grundrezept, Strudel

Backen, Kuchen, Birne

Backen, Kuchen, Schokolade

Backen, Pikant

Backen, Pikant, Brennessel

Backen, Pikant, Brot, Salami

Backen, Pikant, Gemuese

Backen, Pikant, Kartoffel

Backen, Pikant, Lauch

Backen, Pikant, Pastete

Backen, Pikant, Pizza

Backen, Pikant, Strudel, Lamm

Backen, Strudel, Quark

Backofen, Auflauf, Brot

Backofen, Gratin, Kaese, Olive

Backofen, Gratin, Zucchini

Backofen, Kartoffel, Gratin

Backofen, Souffle, Kaese

Backofen, Souffle, Pfifferling

Beilage, Gemuese, Gurke, Tomate, Paprika

Beilage, Kartoffel

Beilage, Kartoffel, Knoedel

Beilage, Kloesse, Quark, Spinat, Oesterreich

Beilage, Kloss, Brot

Beilage, Knoedel

Beilage, Reis, Nuss

Beilage, Sauce, Avocado

Beilage, Sauce, Dip, Quark, Olive

Beilage, Sauce, Olive, Tomate

Beilage, Sauce, Paprika

Beilage, Sauce, Port

Beilage, Sauce, Spargel

Dessert, Apfel, Haselnuss

Eierspeise, Spinat

Eierspeise, Süß, Apfel

Eintopf, Fleisch, Gemuese

Eintopf, Kraut, Rote_bete, Ente

Eintopf, Rind, Kartoffel

Fisch, Lachs, Spinat

Fisch, Salzwasser

Fisch, Salzwasser, Fenchel

Fisch, Salzwasser, Hering, Brunch

Fisch, Salzwasser, Lachs, Brunch

Fisch, Salzwasser, Lachs, Meerrettich

Fisch, Salzwasser, Nuss

Fisch, Salzwasser, Sauerkraut

Fisch, Salzwasser, Seeteufel, Safran, Radieschen

Fisch, Salzwasser, Tintenfisch

Fisch, Salzwasser, Tomate

Fisch, Salzwasser, Vanille, Schwarzwurz

Fisch, Suelze, Lachs

Fisch, Suesswasser, Bier

Fisch, Süßwasser, Bier

Fisch, Suesswasser, Estragon

Fisch, Süßwasser, Forelle

Fisch, Süßwasser, Forelle, Salbei

Fisch, Suesswasser, Meerrettich

Fisch, Suesswasser, Pfannkuchen

Fisch, Suesswasser, Spinat

Fisch, Suesswasser, Zander, Gurke, Dill

Fleisch rin

Fleisch, Hackfleisch

Fleisch, Innerei, Bries

Fleisch, Innerei, Herz, Kalb

Fleisch, Innerei, Kuttel

Fleisch, Innerei, Leber

Fleisch, Innerei, Niere

Fleisch, Kalb

Fleisch, Kalb, Banane, Reis, Rosine

Fleisch, Kalb, Bohne

Fleisch, Kalb, Brunch

Fleisch, Kalb, Champignon, Leber

Fleisch, Kalb, Innerei, Elsass

Fleisch, Kalb, Kaese

Fleisch, Kalb, Rhabarber

Fleisch, Kalb, Rosenkohl

Fleisch, Kalb, Sherry

Fleisch, Kalb, Thunfisch, Ei, Kaper

Fleisch, Kalb, Zucchini, Blueten

Fleisch, Lamm, Feige, Zucchini

Fleisch, Lamm, Friteuse

Fleisch, Lamm, Gefuellt

Fleisch, Lamm, Spinat

Fleisch, Rind

Fleisch, Rind, Basilikum, Schinken

Fleisch, Rind, Honig

Fleisch, Rind, Kartoffel

Fleisch, Rind, Polenta, Goethe

Fleisch, Rind, Zunge, Kartoffel

Fleisch, Rind, Zwiebel

Fleisch, Schwein

Fleisch, Schwein, Gepoekelt

Fleisch, Schwein, Hähnchen, Wurst, Italien

Fleisch, Schwein, Kartoffel, Kohl, Thueringen

Fleisch, Schwein, Meerrettich

Fleisch, Schwein, Sachsen

Fleisch, Schwein, Sauerkraut

Fleisch, Schwein, Schnitzel, Brot

Fleisch, Suelze, Kasseler

Fleisch, Wurst, Weisskraut

Gefluegel h

Gefluegel, Dunkel, Ente

Geflügel, Dunkel, Ente

Geflügel, Dunkel, Perlhuhn

Gefluegel, Ente

Geflügel, Ente

Gefluegel, Ente, Zitrone, Asien

Geflügel, Gans

Gefluegel, Haehnchen

Geflügel, Hähnchen

Gefluegel, Haehnchen, Chicoree

Gefluegel, Haehnchen, Quitte

Gefluegel, Hell, Taube

Gefluegel, Huhn, Ingwer

Gefluegel, Huhn, Reis

Gefluegel, Pute, Kumquat

Gefluegel, Taube, Pilze

Gefluegel, Wachtel

Gemuese, Artischocke, Kohl

Gemuese, Eingelegt, Kraut, Scampi
Gemuese, Fenchel, Chicoree, Tomate
Gemuese, Frisch, Artischocke, Zitrone
Gemuese, Frisch, Banane
Gemuese, Frisch, Bohne, Tomate
Gemuese, Frisch, Champignon
Gemuese, Frisch, Chicoree
Gemuese, Frisch, Endivie
Gemüse, Frisch, Lauch, Kartoffel
Gemuese, Frisch, Radieschen
Gemüse, Frisch, Rote bete
Gemuese, Frisch, Ruebchen
Gemuese, Gefuellt, Kohlrabi, Karotte
Gemuese, Gefuellt, Tomate
Gemuese, Gefuellt, Weinblatt, Kaese
Gemüse, Hülse, Bohne
Gemuese, Karotte
Gemuese, Kartoffel
Gemüse, Kartoffel
Gemuese, Kartoffel, Paprika
Gemuese, Kohlrabi

Gemuese, Lauch, Kaese

Gemuese, Linse, Aal

Gemuese, Paprika, Brunch

Gemuese, Paprika, Zucchini

Gemuese, Petersilie, Bohne

Gemuese, Sauerkraut

Gemuese, Spargel

Getraenk, Alkoholfrei, Bruehe

Grundrezept, Wurst

Imbiss, Toast

Imbiss, Traube, Kaese

Kaese, Angemacht

Kartoffel

Kartoffel, Blutwurst

Krustentier, Auster

Krustentier, Garnele

Krustentier, Krebs, Kohlrabi

Krustentier, Salzwasser, Muschel

Reis, Haselnuß

Reis, Risotto, Morcheln

Salat, Kalt, Blattsalat

Salat, Kalt, Huhn, Spargel

Salat, Kalt, Kartoffel

Salat, Kalt, Kraeuter, Bohnen ital

Salat, Kalt, Sellerie, Apfel, Nuss

Salat, Rucola, Brunch

Salat, Warm, Artischocke

Salat, Warm, Kutteln, Leber, Elsass

Salat, Warm, Linse

Salat, Warm, Nudel, Muschel, Brunch

Salat, Warm, Wurzelgemue

Süßspeise, Birne

Suessspeise, Champagner, Rosen, Pfirsich

Suessspeise, Ei, Backofen

Suessspeise, Ei, Brot, Apfel

Suessspeise, Eis

Suessspeise, Eis, Aprikose

Suessspeise, Eis, Himbeere

Suessspeise, Gelee, Himbeere

Suessspeise, Griess, Kirsche

Süßspeise, Kalt, Milch, Eiweiß, Frankreich

Suessspeise, Kalt, Obst, Wein

Süßspeise, Kalt, Obst, Wein

Suessspeise, Kartoffel, Thueringen

Suessspeise, Kloesse, Quark, Rhabarber

Suessspeise, Knoedel, Aprikose, Quark

Süßspeise, Mandel, Sahne

Suessspeise, Orange

Suessspeise, Quark

Suessspeise, Quark, Honig

Suessspeise, Quitte

Suessspeise, Reis, Apfel, Zimt

Süßspeise, Reis, Apfel, Zimt

Süßspeise, Rhabarber

Suessspeise, Schokolade

Süßspeise, Schokolade

Süßspeise, Warm, Brot, Apfel

Suppe, Eintopf, Kaninchen

Suppe, Eintopf, Kartoffel

Suppe, Eintopf, Kartoffel, Lamm, Irland

Suppe, Fisch, Austern

Suppe, Fisch, Rotkraut

Suppe, Gebunden, Blutwurst

Suppe, Gebunden, Brot, Bier

Suppe, Gebunden, Fenchel

Suppe, Gebunden, Gruenkern

Suppe, Gebunden, Grünkern

Suppe, Gebunden, Hähnchen

Suppe, Gebunden, Karotte, Nuss

Suppe, Gebunden, Kartoffel

Suppe, Gebunden, Mais, Scampi

Suppe, Gebunden, Mangold

Suppe, Gemuese, Thailand

Suppe, Gemuese, Tomate

Suppe, Sauerkraut

Teigware, Gefuellt

Teigware, Kartoffel

Teigware, Kartoffel, Kronsbeere

Teigware, Knödel

Teigware, Nockerln, Quark

Teigware, Nudel

Teigware, Nudel, Griess, Ei

Teigware, Nudel, Kaese

Teigware, Pfannkuchen

Teigware, Pfannkuchen, Hack

Teigware, Pfannkuchen, Hackfleisch

Teigware, Polenta, Champignon

Vorspeise, Fisch, Aal

Vorspeise, Fisch, Aal, Salbei, Elsass

Vorspeise, Fisch, Salzwasser, Traube

Vorspeise, Kalt, Forelle, Salat

Vorspeise, Lachs, Sellerie

Wild, Federwild, Fasan, Kastanie

Wild, Haarwild, Kaninchen, Mais

Wild, Haarwild, Kastanie

Wild, Haarwild, Wildschwein

Wild, Reh, Terrine

Aufbau, Fond, Fisch

Fischfond

Fischfond

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 kg Karkassen Gräten und Köpfe
- 60 g Butter
- 4 Schalotten
- 1/2 Stange Lauch
- 1/2 Fenchelknolle
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Stange Staudensellerie
- 1/2 l Trockener Weißwein
- 2 l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stengel Thymian
- 1/2 TL Weiße Pfefferkörner

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Gewaschene Gräten in Butter andünsten. Das Gemüse zugeben. Mit Weißwein angießen und das Wasser auch dazu geben. Anzumerken ist, daß die Fischgräten eben nur bedeckt werden, sonst müßte anschließend der Fond zu stark reduziert werden, was zu starken Aromaverlusten führen würde. Die Gewürze zugeben. Hier ist die Geschmacksrichtung entscheidend, die man einschlagen will. z.B. Salbei, Lorbeer, Nelke, Zitronenschale, Thymian u.s.w.

Die Soße abschäumen, passieren und in kleine Marmeladegläschen füllen, dicht verschließen. Wenn der Fond heiß eingefüllt wurde, so kann man ihn im Kühlschrank mindestens 3 Monate aufbewahren. Eine weitere Möglichkeit wäre, den erkalteten Fischsud in Eiswürfelfächer zu füllen, gefrieren und anschließend die Würfel in einem Beutel tiefkühlen.

Stichworte

Aufbau, Fisch, Fond

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Info

ROSENWASSER

ROSENWASSER

Für 1 Info

Zutaten

- *1/2 l Wasser*
- *1 Ampulle Rosenoel*

ERFASST *RK* AM 09.04.98 VON

- *Ilka Spiess Vincent Klink*

Rosenwasser kann man in der Drogerie oder Apotheke kaufen, es ist jedoch oft chemisch. Man kann Rosenwasser aber auch selbst herstellen Dazu besorgt man sich eine kleine Ampulle Rosenoel im Duftladen, am besten bulgarisches Rosenoel. Davon gibt man einen Tropfen auf einen halben l gut gesuesstes Wasser und fertig ist das Rosenwasser. Mit Rosenwasser werden in Marokko viele Fruechte parfuemiert Jeder Fruchtsalat kann so zu einem duftigen Erlebnis werden

Stichworte

Aufbau, Info

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Info, Gemüse

Tourniertes Gemüse

Tourniertes Gemüse

Für 1 Rezept

Zutaten

- *Tourniertes Gemüse*

ERFASST AM 24.03.1998

- *Ulli Fetzler / www.swf.de Vincent Klink, Restaurant*
- *Wielandshöhe Stuttgart*

Was ist denn das? Die Frage wird am Beispiel Kartoffel erklärt. Damit alle Salzkartoffeln gleichzeitig weich sind, müssen Sie vor dem Kochen auf die gleiche Größe geschnitten werden. Zusätzlich sind noch die Kanten zu beachten. Diese garen schneller und neigen dazu abzubräseln. Deshalb sollte man die Ecken kappen. So bleiben die Kartoffeln schön in Form. Für anderes Gemüse gilt das gleiche. Im Haushalt ist es unerheblich, ob etwas bröselt oder ob die Garstufen unterschiedlich sind, aber in der professionellen Küche muß genauer gearbeitet werden, sonst könnte ja gleich auf die Kochausbildung verzichtet werden. Bei Mischgemüsen mit unterschiedlichen Garzeiten, beispielsweise Karotten und Zucchini mache ich es so, daß ich die Karotten kleiner schnitze und die Zucchini größer, beide zur gleichen Zeit blanchiert, sind dann auch zur gleichen Zeit fertig.

Stichworte

Aufbau, Gemüse, Info

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce

Sauce Bernaise

Vanillesoße (z.B. zum Ofenschlupfer)

Sauce Bernaise

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Schalotte
- 1 Sträußchen Estragon
- 1 Sträußchen Kerbel auf den Kerbel kann verzichtet werden, auf den Estragon nicht
- 6 Pfefferkörner; zerstoßen
- 1 TL Essig
- 1 EL Weißwein
- 4 Eigelb
- 250 g Butter

ERFASST AM 24.03.1998

- Ulli Fetzer / www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Schalotte, Kerbel und Estragon kleinhacken und mit Pfeffer, Essig und Weißwein zusammen in einem Töpfchen kurz aufkochen. Dies ist die für die Sauce Bernaise notwendige Reduktion. Zur Herstellung der Sauce stellt man die Butter in einer kleinen Kasserolle auf den Herd und läßt sie schmelzen; die Butter darf sogar ein klein bißchen braun werden. Das Eigelb gibt man in eine Sauteuse mit rundem Boden, oder in einen Schlagkessel, der auf einen Topf mit kochendem Wasser paßt. Zu dem Eigelb gibt man die Reduktion und verrührt das Ganze über dem Topf mit dem kochenden Wasser mit einem feindrahtigen Schneebesen bis alles dick ist. Der Schlagkessel kommt nun vom Topf. Damit sich die Topfwände etwas abkühlen, rühren wir weiter. Die Systematik ist die gleiche wie bei der Herstellung einer Sauce Hollandaise. Deshalb weiterschlagen und die flüssige Butter hineinräufeln. Mit Salz abschmecken.

Stichworte

Aufbau, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Vanillesoße (z.B. zum Ofenschlupfer)

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1/4 l Milch
- 3 Eigelbe
- 60 g Zucker
- 2 Vanilleschoten

ERFASST AM 10.12.98

- Ulli Fetzer www.swr-online.de Kochkunst mit
- Vincent Klink

Die Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Milch zum Kochen bringen, das Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, die Eigelbe mit dem Schneebesen unterrühren. Solangeiterrühren bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Feuer und weiteriterrühren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Stichworte

Aufbau, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Champagner

Champagnerschaumsauce

Champagnerschaumsauce

Für 2 Portionen

Zutaten

- *1/8 l Champagner*
- *70 g Zucker*
- *3 Eigelbe*
- *1/2 Zitrone; die Schale*

ERFASST AM 30.12.98

- *Ilka Spiess SÜDWEST-TEXT Kochkunst mit*
- *Vincent Klink*

Auf einen Topf mit kochendem Wasser eine passende runde Metallschüssel stellen. In die Metallschüssel Champagner, Eigelbe, Zitronenschale und Zucker geben und mit dem Schneebeesen verrühren. Anfangs langsamer, wenig später mit erhöhter Frequenz schlagen, bis es dick zu werden beginnt. Dann die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und zur Seite geben. Weiter schlagen, bis sich der Schüsselrand abgekühlt hat. Den Champagnerschaum in Dessertgläser füllen und servieren.

Stichworte

Aufbau, Champagner, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Ei, Öl

Grundsauce: Mayonnaise (nach Vincent Klink)

Grundsauce: Mayonnaise (nach Vincent Klink)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Eigelbe
- 2 TL Scharfen Senf
- 1/2 l Distelöl
- 1/8 l Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Kapernsaft
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die Mayonnaise hat nicht den besten Ruf. Dies liegt daran, daß sie meistens mit billigem Öl hergestellt wird. Man sollte deshalb stets zu kaltgepressten, leichtverdaulichen Ölen greifen, die ernährungsphysiologisch hohen Ansprüchen genügen. Je nach Vorliebe und Geschmacksrichtung kann man Sonnenblumen-, Oliven-, oder das relativ geschmacksneutrale Distelöl verwenden. Die Herstellung der Mayonnaise ist eigentlich sehr einfach. Wenn sie mißlingt, dann meist wegen einem Fehler: Mayonnaise ist eine Emulsion, also eine homogene Verbindung von Flüssigkeit und Öl. Wenn man am Anfang mit zu wenig Flüssigkeit beginnt und das Gemisch dadurch zu fett wird, kommt es zur Gerinnung der Mayonnaise.

Die Eigelbe in eine Schüssel geben und mit Weißwein, Senf, Kapernsaft und Zitronensaft mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät verrühren. Unter stetigem Rühren das Öl langsam zugeben. Anfangs ist das Ganze ziemlich wässrig, dann dickt sich alles an. Das Öl gibt man solange zu, bis die gewünschte Dicke erreicht ist und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Nur wenn eine sehr steife Mayonnaise gewünscht wird, gilt es, gegen Ende aufzupassen. Bei einer extrem steifen Mayonnaise kann es passieren, daß alles auseinanderläuft. Die Mayonnaise ist dann überfettet.

Stichworte

Aufbau, Ei, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Fisch

Grundsauce für Fischgerichte

Sauce für gebratenen Fisch

Grundsaucе für Fischgerichte

Für 500 Milliliter

Zutaten

- 2 Schalotten od. kl. Zwiebeln
- 1/2 l Fischfond
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Mehl
- 1/8 l Martini trocken
- 250 g Butter

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Schalotten oder kleine Zwiebeln anschwitzen, mit Fischfond anfüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl mit dem Martini verrühren und mit dem Handmixer einmischen. Gut durchkochen.

Auf größtem Feuer die Butter zugeben, kochen bis die Butter geschmolzen ist. Mit flüssiger Sahne bis zur gewünschten Viskosität auffüllen. Kurz aufkochen lassen. Abschmecken und evtl. noch einmal mit dem Handmixer durcharbeiten.

Stichworte

Aufbau, Fisch, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Sauce für gebratenen Fisch

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 TL Schalotten; feingehackt
- 2 EL Weißwein
- 2 EL Fischfond
- Butter; nach Bedarf

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzner
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Nach dem der Fisch aus der Pfanne gehoben, und auf einer Platte warmgestellt wurde, geben wir die Schalotten mit einer Butterlocke in die Pfanne, schwitzen sie an, und löschen mit dem Weißwein und Fischfond ab. Hefig kochen lassen, die Pfanne mit kreisenden Bewegungen schwenken und um die Hälfte reduzieren. Nach und nach dünn gehobelte Butterflocken einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über dem Feuer weiterschwenken bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Achtung: Diese Sauce gerinnt sofort, wenn die Pfanne nicht mehr geschwenkt, und die Temperatur nahe dem Siedepunkt ist. Zu beachten ist auch, daß der unter dem Grill wiederum auf Hitze gebrachte Fisch zwar heiß, die Platte aber nicht zu heiß sein darf. Gibt man die Sauce über den Fisch, so ist auch die Platte mit leichten, kreisenden Bewegungen zu schütteln, bis die Sauce zu kochen aufgehört hat. Diese Sauce läßt sich auch einige Zeit vorbereiten. In diesem Falle schütteln wir die Pfanne mit kreisenden Bewegungen bis der Inhalt lauwarm abgekühlt ist. Diese sehr reduzierte Sauce (Coulis) sollte pro Gericht das Quantum von zwei Eßlöffeln nicht übersteigen. Ferner läßt sich dies Coulis mit allerlei Kräutern in jede gewünschte Richtung lenken.

Stichworte

Aufbau, Fisch, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Mayonnaise

GRUNDREZEPT MAYONNAISE NACH VINCE

GRUNDREZEPT MAYONNAISE NACH VINCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Eigelb
- 2 TL Scharfen Senf
- 1/2 l Kaltgepresstes Oel, z. B. Disteloeel
- 125 ml Weisswein
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Kapernsaft
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Eigelb in eine Schuessel geben. Dazu kommt Weisswein, Senf, Kapernsaft und Zitronensaft. Mit einem Schneebesen oder Handruehrgeraet verruehren. Unter stetigem Ruehren langsam das Oel zugeben. Das Oel gibt man solange zu, bis die gewuenschte Konsistenz erreicht ist, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Aufbau, Mayonnaise, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Mayonnaise, Kräuter, Kapern

Sauce Ravigote (nach Vincent Klink)

Sauce Ravigote (nach Vincent Klink)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 EL Gemischte Küchenkräuter feingeschnitten (z. B.
- Pimpinelle, Borretsch, Schnittlauch, Petersilie)
- 1 EL Kapern
- Mayonnaise; nach Belieben

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die gehackten Küchenkräuter und die Kapern werden mit der Mayonnaise vermischt.

Stichworte

Aufbau, Kapern, Kräuter, Mayonnaise, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Mayonnaise, Sardelle, Gurke

Sauce Remoulade (nach Vincent Klink)

Sauce Remoulade (nach Vincent Klink)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 EL Sardellen; gehackt
- 2 EL Gekochtes Ei; gehackt
- 2 EL Essiggurke; gehackt
- 2 EL Gemischte Küchenkräuter feingeschnitten (z. B. Pimpinelle, Borretsch, Schnittlauch, Petersilie)
- Mayonnaise; nach Belieben

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die gehackten Zutaten werden mit der Mayonnaise vermischt.

Stichworte

Aufbau, Gurke, Mayonnaise, Sardelle, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Tomate

Selbstgemachtes Ketchup

Selbstgemachtes Ketchup

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Tomatenmark
- 100 g Braunen Zucker
- 1/4 l Wasser
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 cl Gin
- 1 TL Schwarzen Pfeffer

NACH WUNSCH

- Salz
- Gehackte Peperoni oder
- Cajennepfeffer

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Das Wasser mit dem braunen Rohrzucker in einer Kasserolle auf den Herd stellen und so lange kochen, bis ein Sirup entsteht. Zur Seite stellen und lauwarm abkühlen lassen. Das Tomatenmark in einer Schüssel mit Gin und Balsamico-Essig vermischen und das Zuckersirup darunter wie gewünscht. Schwarzer Pfeffer schmeckt am besten wenn er in einem Mörser grob zerstoßen wird. Wer Pfeffer liebt, kann beruhigt mehr als den einen Teelöffel zugeben. Salz nach Belieben. Für mich selbst ist das Ketchup erst vollkommen, wenn feingehackte Chili dabei sind, das ist aber zugegebenermaßen Vorliebe und Gewöhnung. Die Herstellung des Ketchups ist Gefühlssache. Wer es als zu süß empfindet, der gibt noch etwas Essig hinzu. Ich war übrigens selbst sehr erstaunt, welche Unmengen von Zucker unser so beliebtes Ketchup enthält, man ißt es ja hoffentlich nicht in zu großen Mengen.

Man kann davon mehr bereiten, denn es ist im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

Stichworte

Aufbau, Sauce, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Vanille

Vanillesauce

Vanillesauce

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1/4 l Milch
- 1 Ei
- 1 EL Stärkemehl
- 40 g Zucker
- 1 Vanilleschoten ausgekratzt
- Oder
- 1 Becher Vanillezucker

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Zucker und Vanille (Mark und ausgekratzte Schote) mit der Milch aufkochen. Stärkemehl mit etwas kalter Milch anrühren und mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren. Gut durchkochen, die Vanilleschalen herausnehmen, den Topf vom Herd ziehen und das Ei mit dem Handmixer unterarbeiten.

Stichworte

Aufbau, Sauce, Vanille

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Sauce, Zucker

Karamelsauce

Karamelsauce

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 EL Zucker
- 2 EL Wasser

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Den Zucker in einem Töpfchen oder in einer Pfanne schmelzen. Vorsicht, alles wird sehr heiß, so heiß, daß dafür keine beschichteten Kochgeräte verwendet werden dürfen. Professionelle Konditoren benützen dafür einen Kupfertiegel. Ist der Zucker braun geschmolzen, so wird mit Wasser abgelöscht und so lange gekocht, bis sich alles aufgelöst hat. Nun reduziert man so lange bis eine dickliche Flüssigkeit entstanden ist. Diese wird über die Schnee-Eier geträufelt.

Stichworte

Aufbau, Sauce, Zucker

Titel - Rubrik - Stichworte

Aufbau, Schokolade

Schokoraspel (z.B. zum Ofenschlupfer)

Schokoraspel (z.B. zum Ofenschlupfer)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1/2 Tafel Bitterschokolade
- 1 EL Butter

ERFASST AM 10.12.98

- Ulli Fetzer www.swr-online.de Kochkunst mit
- Vincent Klink

Die Schokolade kleinhacken und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad erwärmen, bis sie flüssig ist. Langsam die Butter unterarbeiten. Die Schokolade vom Herd nehmen und auf eine Stein- oder Edelstahlplatte gießen. Mit einer Palette die Schokolade dünn ausstreichen (tabeliern), bis sie fest wird. Nun mit einer breiten Spachtel Raspel abschaben.

Stichworte

Aufbau, Schokolade

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Brot, Fladen, Yufka

YUFKA-TEIG

YUFKA-TEIG

Für 1 Rezept

Zutaten

- 120 g Mehl (1050)
- 1/2 TL Salz
- 100 ml (-125) Lauwarmes Wasser

ERFASST *RK* AM 04.10.00 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Die Zutaten zu einem festen Brotteig verkneten. Zwei Stunden ruhen lassen, dann hauchduenn zu Fladen auswellen, am besten mit einer Nudelmaschine.

Stichworte

Backen, Brot, Fladen, Yufka

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebäck

Windbeutel

Windbeutel

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1/4 l Milch
- 40 g Butter
- 125 g Mehl
- 4 Eier
- 1 Schuss Salz

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Windbeutel werden aus Brandteig gemacht, deshalb ist dieses Rezept im Grunde ein Brandteigrezept. Brandteig kommt von brennen, das heißt, er wird auf dem Herd bereitet und so lange bearbeitet, bis er fast am Topfboden anbrennt.

Milch, Butter und Salz werden zusammen aufgeköcht, bis sich die Butter aufgelöst hat. Nun wird das Mehl untergearbeitet, so daß eine homogene Masse entsteht. Wir bleiben mit dem Topf solange auf der Flamme, bis sich am Topfboden eine Kruste bildet. Nun den Topf vom Herd und nacheinander die Eier darunter arbeiten. Das muß jedesmal ziemlich schnell gehen, damit die Eier sich mit dem Teig verbinden, bevor sie zu stocken beginnen.

Auf dem Backblech werden mit dem Spritzsack kleine Häufchen in der Größe von Pralinen nebeneinander gesetzt und bei 180° C im Ofen gebacken. Nach ungefähr fünfzehn Minuten beginnen sie braun zu werden und sind fertig.

Stichworte

Backen, Gebäck

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Hefe

BRIOCHE NACH VINCE

BRIOCHE NACH VINCE

Für 1 Rezept

BRIOCHE - VORTEIG

- 75 g Milch
- 30 g Zucker
- 1 Schuss Salz
- 30 g Hefe
- 75 g Mehl; vorzugsweise Instantmehl

HAUPTTEIG

- 75 g Milch
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 300 g Mehl; vorzugsweise Instantmehl
- 125 g Butterwuerfel
- 1 Eigelb
- Backpapier

ERFASST *RK* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Fuer den Vorteig die lauwarme Milch mit Zucker, Salz, Hefe und Mehl in einer Schuessel verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen. Fuer den Hauptteig die Milch mit den Eiern und dem Mehl in einer Kuechenmaschine verkneten und nach und nach die Butterwuerfel darunter kneten. Unter diesen Hauptteig den Vorteig kneten und diesen wieder an einem warmen Ort gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig mit der Hand nochmal zusammenkneten und wieder gehen lassen. Anschliessend nochmals zusammenkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Briocheform (oder Kastenform) geben. Den Teig in der Form ein letztes Mal an einem warmen Ort aufgehen lassen. Anschliessend im Ofen bei 180 Grad ca. 45-60 Minuten backen.

Ein Eigelb mit etwas Wasser vermischen und nach der Haelfte der Backzeit den Teig damit duenn bestreichen und weiterbacken.

Stichworte

Backen, Geback, Hefe

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Praline, Schokolade

TEETRUEFFELN

TEETRUEFFELN

Für 30 Stueck

Zutaten

- 220 g Sahne
- 2 EL Earl-Grey-Teeblaetter
- 100 g Zartbitter-Schokolade
- 100 g Vollmilch-Schokolade
- 30 g Zimmerwarme Butter
- 30 klein. Pralinenkapseln aus Metall
- Kleine Silberkuegelchen zum Verzieren

ERFASST *RK* AM 01.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und etwas koecheln lassen. Die Teeblaetter einstreuen und etwa 5 Minuten darin ziehen lassen. Die Sahne durch ein Sieb abgiessen und in einer Schuessel auffangen, die Teeblaetter gut ausdruecken. Die Sahne wieder erhitzen.

Die Schokolade in kleine Stuecke brechen und unter Ruehren in der warmen Sahne aufoesen. Die Schokomasse in etwa 1,5 Stunden wieder auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen. Die Butter mit einem Schneebesen unter die Schokoladenmasse ruehren. Nicht zu lange ruehren, denn die Masse wird sehr schnell fest.

Die Trueffelmasse in einen Spritzbeutel mit Rosettentuelle fuellen. Jeweils kleine Trueffeltupfen in die Metallkapseln spritzen. Mit je 1 Silberkuegelchen verzieren. Die Teetueffeln in eine gut schliessende Dose verpacken und kuehl aufbewahren.

: Plaetzchenrezepte von Regine Stroner

Buchtipp:

Titel: Backen fuer Weihnachten Autorin: Regine Stroner Verlag: Graefe & Unzer; 12,95 DM ISBN: 3-7742-5086-3

Titel: Backvergnuegen wie noch nie Autorin: Regine Stroner Verlag: Graefe & Unzer; 29,80 DM ISBN: 3-7742-1541-3

Stichworte

Backen, Gebaeck, Praline, Schokolade

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Schokolade

SCHOKOLADENMAKRONEN NACH VINCE

SCHOKOTALER

SCHOKOLADENMAKRONEN NACH VINCE

Für 45 Stueck

Zutaten

- 125 g Mandelstife
- 150 g Zucker
- 125 g Zartbitter-Schokolade
- 2 Eiweiss
- 1 Schuss Zimtpulver; reichlich

ERFASST *RK* AM 01.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Ofen auf hoechste Temperatur schalten. Die Mandelstife auf ein kleines Blech schuetten. Mit 2 Essloeffeln Zucker bestreuen und im heissen Ofen braun roesten, dabei zwischendurch mehrmals wenden, abkuehlen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Ebenfalls zum Abkuehlen beiseite stellen, die Eiweisse sehr steif schlagen. Den restlichen Zucker langsam einrieseln lassen. Die Masse dann ueber ein heisses Wasserbad setzen und so lange schlagen, bis eine leicht zaehere, matt glaenzende Baisermasse entstanden ist. Die Mandeln, den Zimt und die geschmolzene Schokolade mit einem Teigspatel unterheben.

Mit zwei Teeloeffeln kleine Haeufchen auf ein eingefettetes Blech setzen. Die Schokoladenmakronen im auf 150 Grad vorgeheizten Backofen in etwa 15 Minuten mehr trocknen als backen. Die Makronen sollen noch einen weichen Kern haben.

Stichworte

Backen, Gebaeck, Schokolade

Titel - Rubrik - Stichworte

SCHOKOTALER

Für 70 Stueck

Zutaten

- 125 g Zartbitter-Schokolade
- 125 g Mehl
- 65 g Speisestaerke
- 65 g Gemahlene Mandeln
- 90 g Brauner Zucker
- 2 Schuss Zimtpulver
- 2 Schuss Nelkenpulver
- 4 Tropfen Bittermandeloel
- 125 g Butter oder Margarine

ERFASST *RK* AM 01.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Schokolade in kleine Stuecke teilen, mit dem Mehl, der Speisestaerke, den Mandeln, dem Zucker und den Gewuerzen auf die Arbeitsflaeche haeufen. Obenauf das kleingeschnittene Fett verteilen. Alle Zutaten mit einem grossen Messer durchhacken. Dann rasch zu einem festen Teig verkneten und zu mehreren Rollen vom Durchmesser eines Zwei-Mark-Stuecks formen. Die Rollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Taler im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen.

Stichworte

Backen, Gebaeck, Schokolade

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Waffel

KORIANDERWAFFELN MIT GREYERZER

KORIANDERWAFFELN MIT GREYERZER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 30 g Fluessige Butter
- 2 Eier
- 75 g Weizenmehl
- 1 Schuss Backpulver
- 1/2 TL Zucker
- 2 Schuss Salz
- 75 ml Milch
- 1 EL Koriander; frisch geschrotet
- 150 g Greyerzer

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Mehl, Backpulver, Milch, Zucker, Salz, Koriander und Eier mit dem Handruehrgeraet mixen, die fluessige Butter einlaufen lassen. Das Hippenwaffeleisen mit wenig Oel einpinseln und goldbraune Waffeln backen.

Den hauchduenn gehobelten Kaese zwischen zwei warme Waffeln geben. Dazu eine Kaeseauswahl oder Obst reichen.

Stichworte

Backen, Gebaeck, Waffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Grundrezept, Strudel

STRUDELTEIG - NACH VINCENT KLINK

STRUDELTEIG - NACH VINCENT KLINK

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 ml Lauwarmes Wasser
- Eine Prise Salz
- Oel
- Flüssige Butter zum Einstreichen

ERFASST *RK* AM 24.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Mehl, 1 EL Oel, Wasser und Salz zu einem glatten Teig schlagen. Den Teig zur Kugel formen und in eine mit Oel gefüllte Schüssel geben. Der Teig soll ganz mit Oel bedeckt sein. An einem warmen Ort mindestens 2 Stunden gehen lassen.

Anschließend den Teig herausnehmen, abtropfen lassen und mit Kuechenkrepppapier abreiben. Mit Mehl bestäuben und auf ein sauberes Kuechentuch geben. Den Teig nochmals mit bemehlten Haenden durchkneten. Dann auf dem Tuch ausrollen und ausziehen. Dabei die Haende unter den Teig geben und mit den Handruecken nach aussen ziehen. Dicke Teigraender abschneiden, evt. Loecher damit stopfen. Den ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter einstreichen. (Der Teig reicht fuer 2-3 Strudel)

Stichworte

Backen, Grundrezept, Strudel

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Birne

Hugenottentorte

Hugenottentorte

Für 1 Torte

TEIG

- 120 g Butter
- 120 g Zucker
- 120 g Blockschokolade
- 30 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 4 Eier

BELAG

- 500 g Birnen (Dose oder Glas)
- 5 cl Birnengeist
- 250 g Quark
- 125 g Zucker
- 600 g Süße Sahne
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 3 EL Birnensaft
- Krokant

ERFASST AM 13.03.1998

- Ulli Fetzer. www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Die Schokolade löst man im Wasserbad auf. Die Eier werden getrennt und das Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen. Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker und Eigelb, Schokolade und zuletzt Mehl und Backpulver hinzu. Dann hebt man den Eischnee unter.

Backzeit: 30 Minuten bei 180°C.

Die gut abgetropften Birnen werden mit Birnengeist beträufelt und auf dem ausgekühlten Boden verteilt. Jetzt verrührt man den Quark mit Zucker und etwas Birnengeist. Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, drückt sie aus und löst sie im Birnensaft auf. Dann fügt man sie der Quarkmasse bei. Von der steifgeschlagenen Sahne etwas zum Verzieren abnehmen und die Sahne unter die Quarkmasse heben. Diese streicht man auf den Boden und formt eine Kuppel. Mit Krokant bestreuen und mit Sahnetupfern verzieren.

Stichworte

Backen, Birne, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Schokolade

SCHOKOLADENKUCHEN NACH VINCE

SCHOKOLADENKUCHEN NACH VINCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 180 g Butter
- 300 g Zucker
- 90 g Mehl
- 160 g Kuvertüre; erwärmt und flüssig
- 30 g Kakao
- 6 Eier

ERFASST *RK* AM 01.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Butter und Zucker schaumig schlagen, die flüssige Kuvertüre unterrühren. Mehl und Kakao zugeben und zuletzt die Eier nach und nach hineingeben. Das Ganze 30 Minuten mit dem Rührgerät rühren. In eine gefettete Kuchenform füllen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten im Ofen backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker, Kakaopulver, Schokoraseln oder -roellchen nach Belieben dekorieren.

Stichworte

Backen, Kuchen, Schokolade

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant

FLEISCHTORTE

RAMEQUINS

FLEISCHTORTE

Für 2 Portionen

TEIG

- 300 g Mehl
- 125 g Kalte Butter, gewuerfelt
- 2 Eigelb
- 100 ml Eiswasser
- 4 g Salz

FUELLUNG

- 250 g Schweinebauch
- 250 g Schweineschulter
- 2 Zwiebeln; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 1 Bd. Blattpetersilie
- 1 Ei
- 1 EL Scharfer Senf
- 1 EL Gemuesebruehenpulver
- 1 TL Thymian oder Majoran
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- 1 Schuss Muskat
- 1 Schuss Curry
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Milch mit Ei vermischt zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 16.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Mehl auf ein Backbrett haeuften und in der Mitte ein Loch freischieben. Butterwuerfel, Eigelb, Salz und Eiswasser hineingeben, mit einem grossen Messer vermischen und durchhacken. Erst moeglichst spaet mit den Haenden zu einem glatten Teig kneten, damit der Teig durch die warmen Haende nicht zu sehr warm wird.

Den Teig eine Stunde oder etwas laenger im Kuehlschrank ruhen lassen.

Anschliessend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche ca. 0,5 cm dick auswellen und eine Kuchen- oder Pastetenform damit auslegen. Genuegend Teig fuer den Deckel und zur Verzierung uebrig lassen.

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen, Knoblauch dazugeben. Schweinebauch und -schulter zusammen mit der Blattpetersilie durch den Fleischwolf drehen. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben, Zwiebeln, Knoblauch, Ei, Senf, Pfeffer, Thymian, Muskat, Cayenne, Curry und Gemuesebruehenpulver zugeben und alles innig vermischen.

Die ausgelegte Kuchenform mit der Fleischmasse fuellen und mit einer duennen Schicht Teig bedecken. In der Mitte des Teigdeckels ein pfenniggrosses Loch ausstechen. Dort koennen dann die Daempfe entweichen, die bei der Erwaermung des Fleisches entstehen. Der Teigdeckel kann mit den verschiedensten Teiggebilden verziert werden. Abschliessend Teigdeckel und Teigverzierungen mit dem Ei-Milch-Mix bestreichen.

Die Fleischtorte im Backofen bei 180 Grad ausbacken. Die Garzeit richtet sich nach der Hoehe der Fleischtorte. Pro Zentimeter rechnet man mit einer Garzeit von 10-15 Minuten.

Stichworte

Backen, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

RAMEQUINS

Für 2 Portionen

QUARKTEIG

- 250 g Mehl
- 250 g Magerquark oder Schichtkaese; abgetropft
- 250 g Butter
- 1 Schuss Salz

FUELLUNG

- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 1/4 l Milch
- 200 g Greyerzerkaese
- 1 Schuss Muskat
- 1 TL Kuemmel
- Pfeffer
- Butter
- Linsen zum Blindbacken

ERFASST *RK* AM 15.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Tafeln wie zu Chopin's Zeiten

Alle Teigzutaten auf ein Backbrett geben und mit einem grossen Messer vermischen und durchhacken. Erst moeglichst spaet mit den Haenden zu einem glatten Teig kneten (bei langem Kneten wuerde die Waerme der Haende den Teig weich und fettig werden lassen). Die Teigkugel in Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Auf einer bemehlten Arbeitsflaeche den Teig einen Zentimeter dick ausrollen, halbieren und uebereinander legen. Den Teig nochmals ausrollen, dann wieder uebereinanderfalten und anschliessend ungefaehr drei Milimeter dick ausrollen.

8-10 kleine Tartelettes (Toertchenformen) ausbuttern und duenn mit dem Teig auslegen. Mit Linsen fuellen und im Backofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten blind backen. Anschliessend die Linsen ausschuetten und fuer spaeteres Blindbacken in einer Blechdose lagern.

Die Zwiebel fein wuerfeln und in Butter goldbraun anschwitzen. Den Kaese wuerfeln. Die Eier mit der Milch verquirlen. Zwiebeln, Kaese und Gewuerze untermischen. Die Masse in die vorgebackenen Toertchenformen fuellen und ca. 20 Minuten bei 180 Grad goldbraun backen.

Stichworte

Backen, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Brennessel

Brennesselküchlein

Brennesselküchlein

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Weizenmehl
- 50 g Weizenvollkornmehl
- 3 Eier
- Etwas Salz
- 1 Tasse Buttermilch
- 100 g Brennessel
- 20 g Butter

ZUM AUSBACKEN

- Öl oder Butterschmalz

ERFASST AM 13.03.1998

- Ulli Fetzer. www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Eier trennen. Mehl mit Salz, Eigelb und Buttermilch zu einem glatten Teig verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Brennessel waschen, abtropfen lassen und fein hacken. In der Butter andünsten. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Brennessel dem Teig beifügen und unterziehen, zuletzt den Eischnee unterheben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und nacheinander 12 Küchlein backen.

Mein Tip zum Anrichten: 150 g Crème fraiche mit 3 Eßlöffel Milch glattrühren, salzen und pfeffern. 3 Küchlein auf einen Teller legen, in die Mitte einen Tupfer Crème fraiche geben und mit Lachskaviar garnieren.

Stichworte

Backen, Brennessel, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Brot, Salami

Armer Ritter mit Salami

Armer Ritter mit Salami

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Baguette oder Weißbrot
- 2 Eier
- 1/4 l Milch
- 100 g Italienische Salami; dünn geschnitten
- 1 EL Bratbutter
- 1 Zweig Thymian; feingehackt
- grober Pfeffer und Salz

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Das Weißbrot in Scheiben schneiden. Eier und Milch in eine Schüssel geben, pfeffern, salzen, den gehackten Thymian zugeben und alles verquirlen. Die Brotscheiben in dieser Flüssigkeit einweichen, herausnehmen, abtropfen lassen und von beiden Seiten bei mäßiger Hitze wie ein Schnitzel braten. Zwei gebackene Brotscheiben wie ein Sandwich zusammenklappen und dazwischen mit Salami belegen. Nach Belieben noch etwas pfeffern.

Stichworte

Backen, Brot, Pikant, Salami

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Gemuese

FUELLHORN MIT MEDITERRANEM GEMUESE

FUELLHORN MIT MEDITERRANEM GEMUESE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Karotten; in daumenlange Stangen geschnitten
- 1 Fenchel; gewuerfelt
- 1/4 Brokkoli
- 1 Artischocke
- Etwas Spargel; optional
- 1 Zucchini; gewuerfelt
- 1/4 Lauchstange; in dicken Scheiben
- 1/2 Bleichsellerie
- 2 Schalotten; geviertelt
- 1 Bd. Blattpetersilie
- 1 EL Butter
- Bio-Gemuesebruehpulver
- 1 Becher TK-Blaetterteig

SAUCE

- 1/4 l Gemuesebruehe
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe; gequetscht
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 2 Eigelb
- 1 Bd. Schnittlauch; gehackt

ERFASST *RK* AM 29.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Aus Aluminiumfolie zwei Kegel in der Groesse von Croissants basteln. Den Blaetterteig etwa auf die Groesse von DIN A5 auswellen und um die Alukegel legen.

Im Ofen bei 180Grad 20 Min. backen. Die Blaetterteigfuellhoerner lassen sich auch einige Stunden vorher vorbereiten.

Karotten, Fenchel, Bleichsellerie, geviertelte Schalotten und die Artischocke 10 Min. in Salzwasser garziehen lassen. Zucchini, Broccoli, Lauch und Spargel 5 Minuten in Salzwasser pochieren.

In einer Sauteuse die Schalotten in etwas Butter anduensten, den Knoblauch dazugeben, mit Gemuesebruehe und Zitronensaft abloeschen. Mit zwei Eigelb im Wasserbad steif schlagen und die Butter unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmstellen.

Das blanchierte Gemuese in Butter anschwanken, mit etwas Bio- Gemuesebruehpulver wuerzen, die Petersilie unterheben und in die kurz aufgebackenen Fuellhoerner geben.

Auf einem Teller anrichten, mit der dicken Sauce uebergiessen und mit dem Schnittlauch ueberstreuen.

Stichworte

Backen, Gemuese, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Kartoffel

KARTOFFELPASTETCHEN

KARTOFFELPASTETCHEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1/2 Becher Blätterteig; TK hauchduenn
- 4 Pellkartoffeln
- 2 Eigelb
- 6 Schwarze Oliven, entkernt
- 1 Schalotte feingehackt
- 1 Knoblauchzehe feingehackt
- 1 Bd. Blatt Petersilie, feingehackt
- 1 TL Getrockneten Oregano
- 1 EL Butter
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 16.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Oliven in feine Scheiben schneiden und zusammen mit dem Knoblauch zu den Schalotten geben und duensten.

Die Pellkartoffeln zerdruecken, in eine Schuessel geben und Eigelb, Petersilie, geduenstete Schalotten, Knoblauch und Olivenscheiben untermischen. Die Masse mit Oregano, Pfeffer und Salz wuerzen.

Zwei Schichten des duennen Blätterteigs uebereinanderlegen und in 20 cm grosse Quadrate teilen. Die Teigquadrate mit Olivenöl einpinseln und jeweils einen Essloeffel Kartoffellueftung in die Mitte der Quadrate geben. Den ueberstehenden Teig um die Fuehlung huellen.

Die Pastetchenaussenseite ebenfalls mit Olivenöl bepinseln und bei 180 Grad im Backofen ca. 15 Minuten ausbacken. Warm servieren.

Stichworte

Backen, Kartoffel, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Lauch

LAUCHKUCHEN NACH VINCE

LAUCHKUCHEN NACH VINCE

Für 2 Portionen

TEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 Schuss Salz

FUELLUNG

- 1 kg Lauch
- 6 Eier
- 1/2 l Milch
- 1 Bd. Thymian; fein geschnitten
- 1 Bd. Petersilie; fein geschnitten
- 150 g Geraeuchter Lachs
- 1 EL Bio-Gemuesebruehen-Pulver
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 27.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Aus Mehl, kalter Butter, Ei und dem Salz einen glatten Muerbeig kneten. Diesen in Folie wickeln und etwas 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Lauchstangen putzen, die harten guenen Blaetter entfernen und den Lauch waschen. In 3 cm lange Stuecke schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. In kaltem Wasser abkuehlen und anschliessend abtropfen lassen.

Den Teig halbzentimeterdick ausrollen. Den Boden und den Rand einer Springform mit 24 cm Durchmesser damit auslegen. Mit einer Gabel den Boden ein paar mal einstechen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 10 Minuten vorbacken.

Dann die Lauchstuecke dicht an dicht auf den Teigboden setzten. Den Lachs in feine Wuerfel schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen. Kraeuter, Lachs, Gemuesebruehenpulver, Salz, Pfeffer und Muskat untermischen und alles ueber den Lauch giessen. Den Lauchkuchen bei 180-200 Grad ca. 50-60 Minuten backen.

Stichworte

Backen, Lauch, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Pastete

KOENIGINPASTETCHEN NACH VINCENT KLINK

KOENIGINPASTETCHEN NACH VINCENT KLINK

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 Blätterteigpastetchen vom Konditor
- 200 g Kalbsschnitzel; fein gewuerfelt
- 100 g Erbsen; blanchiert
- 50 g Champignons; gewuerfelt
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 100 g Creme fraiche
- 4 Eigelb; bis 1/4 mehr
- 125 ml Kalbsfond
- 125 ml Weisswein
- 1 EL Worcestersauce
- 1 Zitrone; den Saft
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- 1 Schuss Muskat
- Etwas Petersilie; fein geschnitten
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 10.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Fleisch mit der Schalotte in Butter langsam anduensten, so dass es keine Farbe nimmt. Mit Weisswein und Fond aufgiessen und um die Haelfte reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Worcestersauce und Zitronensaft wuerzen. Die Champignons und Erbsen dazugeben und ca. 5 Minuten durchkochen.

In der Zwischenzeit Creme fraiche mit Eigelb zur Liaison vermischen. Den Topf vom Herd ziehen und die Liaison unterziehen. Die Sauce kurz andicken lassen und Petersilie untermischen. Die Blätterteigpastetchen im Backofen vorwaermen. Das Ragout einfuellen und anrichten. Mit einer Zitronenscheibe und Worchestersauce servieren.

Stichworte

Backen, Pastete, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Strudel, Lamm

LAMMSTRUDEL MIT KRAEUTERWEINSCHAUM NACH VINCENT KLINK

LAMMSTRUDEL MIT KRAEUTERWEINSCHAUM NACH VINCENT KLINK

Für 2 Portionen

Zutaten

- Strudelteig; siehe Extrarezept

FUELLUNG

- 400 g Lammfilets; von Fett und Sehnen grob befreit
- 200 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 2 EL Karotten; fein gewuerfelt
- 2 EL Sellerie; fein gewuerfelt
- 1/4 l Fleischbruehe
- 2 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 TL Kreuzkuemmel
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 Schuss Kardamom
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 500 g Blattspinat
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

KRAEUTERWEINSCHAUM

- 1 Schalotte
- 1 Bd. Estragon
- 1 Bd. Kerbel
- 6 Zerstoessene Pfefferkoerner
- 1 TL Essig
- 125 ml Weisswein
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 2 EL Braune Butter
- 4 Eigelb
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 24.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Filets sehr klein wuerfeln. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und in einer Pfanne mit Butter zusammen mit den Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch braun anbraten. Mit der Fleischbruehe auffuellen. Kreuzkuemmel, Kurkuma, Kardamom und abgeriebene Zitrone dazugeben.

Das Ganze so lange kochen, bis die Fluessigkeit reduziert ist. Petersilie dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Spinat waschen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter geben und zusammenfallen lassen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat wuerzen.

Den Spinat auf den ausgezogenen Strudelteig geben und die Ragoutmasse darauf streichen. Das Tuch an beiden Enden anheben, hochziehen und damit den Teig zusammen mit dem Fleisch rollen. Die Rolle mit Butter bepinseln und bei 200 Grad ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Fuer die Sauce Schalotte, Kerbel und Estragon klein schneiden und zusammen mit Essig, Weisswein, Pfefferkoernern in ein Toepfchen geben und kurz aufkochen. Leicht abkuehlen lassen. Anschliessend die Eigelbe hineinschlagen und wieder auf den Herd geben. So lange weiter schlagen, bis sich die Sauce andickt. Dann den Topf sofort vom Herd ziehen, dennoch immer weiter schlagen und die braune Butter hineinruehren. Mit Bio-Gemuesebruehenpulver, Pfeffer und Salz abschmecken und zum Strudel servieren.

Stichworte

Backen, Lamm, Pikant, Strudel

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Strudel, Quark

TOPFENSTRUDEL NACH VINCENT KLINK

TOPFENSTRUDEL NACH VINCENT KLINK

Für 2 Portionen

Zutaten

- Strudelteig; siehe Extrarezept
- 80 g Zucker
- 80 g Butter
- 1 Vanilleschote
- 1 Zitrone
- 3 Eier
- 500 g Quark
- 400 g Geschlagene Sahne
- 3 EL Flüssige Butter
- 2 EL Rosinen
- 3 EL Rum

ERFASST *RK* AM 24.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Rosinen mit dem Rum aufkochen und ueber Nacht ziehen lassen. Fuer den Strudel muessen die Rosinen trocken sein, deshalb evt. verbliebene Fluessigkeit vor der weiteren Verwendung reduzieren lassen.

Die Vanilleschote der Laenge nach aufschneiden und das Mark herausstreichen. Die Eier trennen und das Eiweiss mit 1/3 des Zuckers steif schlagen.

Restlicher Zucker, Vanillemark, Butter, Zitronenschale, Zitronensaft und Eigelb vermischen. Quark, Sahne und Rosinen dazuruehren. Den Eischnee unterziehen.

Den ausgezogenen Strudelteig mit der Masse bestreichen. Den Strudel zusammenrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Mit fluessiger Butter bestreichen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Zum Topfenstrudel passt sehr gut Vanillesauce. Dazu 1/4 l Milch zum Kochen bringen, das Mark von 2 Vanilleschoten und 60 g Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, 3 Eigelbe mit dem Schneebeesen unterruehren. Solange weiterruehren bis die Fluessigkeit beginnt, dick zu werden. Dann den Topf sofort vom Feuer und weiterruehren, bis der Topf all seine Hitze abgegeben hat.

Stichworte

Backen, Quark, Strudel

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Auflauf, Brot

ENGLISCHER PÖTING

ENGLISCHER POTING

Für 1 Rezept

Zutaten

- 5 Broetchen; bis 20% mehr ODER --
- 1/2 Hefezopf
- 1/2 l Milch
- 30 g Rosinen
- 15 g Zitronat
- 15 g Orangeat
- 250 g Zerlassene Butter
- 6 Eier
- 1 EL (-2) Zucker

ERFASST *RK* AM 10.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Broetchen in duenne Scheiben schneiden. In einen Topf geben und mit heisser Milch uebergiessen. Bei grosser Hitze so lange ruehren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Topf vom Herd nehmen und Zucker, Rosinen, Zitronat, Orangeat und Butter dazugeben. Dann nach und nach die Eier unterarbeiten. Alles in eine gebutterte und feuerfeste Form geben und bei 160 Grad ca. 45 Minuten backen.

Dazu passt sehr gut vanillierte und mit Orangenoeel parfuemierte Creme fraiche

Stichworte

Auflauf, Backofen, Brot

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Gratin, Kaese, Olive

GRATINIERTER ZIEGENKAESE MIT OLIVEN

GRATINIERTER ZIEGENKAESE MIT OLIVEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Ziegenquark
- 50 g Kleine dunkle ligurische Oliven in Oel
- 3 Schalotten; in laenglichen Scheiben
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Tasse Kartoffelwuerfel
- 1 TL Grober Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Zwei Gratinierformchen mit Butter ausstreichen, den mit Salz abgeschmeckten Quark hineinfuellen und glattstreichen. Kartoffelwuerfel in Butter knusprig roesten, Schalotten zugeben und braeunen. Oliven und Kraeuter untermischen, salzen und auf den Kaese geben.

Mit Pfeffer uebermahlen, mit Butterfloekchen bestreuen, 15 Minuten im Ofen ueberbraeunen.

Stichworte

Backofen, Gratin, Kaese, Olive

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Gratin, Zucchini

ZUCCHINIGRATIN

ZUCCHINIGRATIN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Zucchini
- 1 Schalotte; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 1 Zweig Thymian; feingehackt
- 1 Altbackenes Broetchen
- 3 EL -4 fluessige Butter
- 1 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 27.08.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Zucchini in feine Wuerfel schneiden. Das Broetchen reiben und die Semmelbroesel mit fluessiger Butter vermischen. In einer Pfanne mit Olivenoel die Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Die Zucchiniwuerfel zugeben und mit Thymian, Pfeffer und Salz wuerzen.

Alles ca. 5 Minuten weichduensten und anschliessend in eine feuerfeste Form fuellen. Mit der Semmelbroeselmasse bestreuen und im Backofen bei 180 Grad Oberhitze ca. 5 Minuten gratinieren.

Stichworte

Backofen, Gratin, Zucchini

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Kartoffel, Gratin

KARTOFFELGRATIN NACH VINCE

KARTOFFELGRATIN NACH VINCE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 300 g Mehlig Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Gemuesebruehe
- 125 ml Sahne
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 17.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Eine Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, dann buttern. Kartoffeln schaelen, in feine Scheiben schneiden und schuppenfoermig in die Auflaufform schichten. Die Schalotten moeglichst fein schneiden und zwischen die Kartoffelscheiben streuen. Gemuesebruehe und Sahne vermischen, mit Pfeffer, Salz und Muskat wuerzen und ueber die Kartoffeln geben. Im Ofen bei 200Grad eine halbe Stunde garen.

Tip: Damit alles schneller geht, kann man die gefuellte Form auf der Herdplatte kurz zum Kochen bringen und dann erst in den Ofen geben.

Stichworte

Backofen, Gratin, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Souffle, Kaese

SOUFFLE VON ZIEGENFRISCHKAESE

SOUFFLE VON ZIEGENFRISCHKAESE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 140 g Ziegenfrischkaese; relativ trocken
- 2 Eigelb
- 2 Geschlagene Eiweiss
- 1 EL Semmelbroesel
- 1 TL Butter zum Buttern der Auflaufformen
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 06.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Zwei kleine Auflauffoermchen buttern und mit Semmelbroeseln auskleiden.

Ziegenkaese mit Eigelb vermischen und mit Pfeffer und Salz wuerzen. Moeglichst fest geschlagenes Eiweiss unterheben. In die Foermchen geben und bei 180Grad 20 Minuten backen. Das Soufflee sollte einen Zentimeter aufgehen. Anschliessend die Foermchen noch 5 Minuten am Ofenloch ziehen lassen.

Auf einen Teller stuerzen oder in der Form servieren.

Buchtipp:

Brunhilde Bross-Burkhardt, Tomate: Kultur, Mythos, Gesundheit, Rezepte ISBN 3-8295-6904-1

Stichworte

Backofen, Kaese, Souffle

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Souffle, Pfifferling

PFIFFERLINGSSOUFFLE

PFIFFERLINGSSOUFFLE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 100 g Pfifferlinge
- 250 g Magerquark
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 1 Broetchen; gerieben
- 1 klein. Zwiebel; fein geschnitten
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 08.09.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Die Pfifferlinge putzen und mit den Zwiebeln in Butter anroesten. Die Eier verquirlen und mit den Broetchenbroeseln vermengen. Die Pfifferlinge dazugeben und anschliessend den Quark unterheben. Die gehackte Petersilie und die Thymianblaetchen unterziehen.

Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz wuerzen. Eine Souffle- oder Auflaufform ausbuttern, die Masse einfuellen und bei 180 Grad ca.20 Minuten im Ofen backen. Mit Bandnudeln servieren.

Stichworte

Backofen, Pfifferling, Souffle

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Gemuese, Gurke, Tomate, Paprika

GEMUESESAUCE

GEMUESESAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1/2 Salatgurke
- 1 Tomate
- 1 Fruehlingszwiebel
- 1 Rote Paprika
- 1/2 Zucchini
- 2 EL Natives Speiseoel; z.B. Walnuss-, Kuerbiskern-
- Haselnuss- oder Olivenoel
- 1 Zitrone; den Saft
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 01.08.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Gemuese in grobe Wuerfel schneiden und durch den Wolf drehen. Zitronensaft untermischen und mit Pfeffer und Salz wuerzen. Wer will, kann etwas Cayennepfeffer dazugeben. Die Sauce bleibt roh und ist sehr erfrischend. Ihren Charakter bekommt sie durch die Zugabe des jeweiligen Oels, das untergemischt wird. Man kann auch ein richtiges Potpourri daraus zaubern: Verteilen sie die Sauce in mehrere kleine Schuesseln und wuerzen sie jede mit einer anderen Oelsorte. 1/2 EL davon genuegt.

Stichworte

Beilage, Gemuese, Gurke, Paprika, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Kartoffel

WARME KARTOFFELKUECHLE MIT FELCHENKAVIAR

WARME KARTOFFELKUECHLE MIT FELCHENKAVIAR

Für 2 Portionen

Zutaten

- 3 Kartoffeln
- 150 g Creme fraiche
- 1 Ei
- Felchen- oder Forellenkaviar nach Belieben
- Frische Kraeuter nach Belieben
- Butterschmalz zum Anbraten
- Salz, Pfeffer, Muskat

ERFASST *RK* AM 15.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Kartoffeln schaelen und fein reiben. In ein Kuechentuch wickeln und die Fluessigkeit auspressen. Die Kartoffeln in eine Schuessel geben und mit einem Ei, 2 EL Creme fraiche vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat wuerzen.

Aus der Masse kleine Kuechle formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kartoffelkuechle auf einem Kuechenpapier abtropfen lassen.

Dann mit dem Felchenkaviar und der Creme fraiche, nach Belieben mit frischen Kraeutern gemischt, anrichten.

Stichworte

Beilage, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Kartoffel, Knoedel

KARTOFFELKNOEDEL (KLINKS WUNDERKNOEDEL)

KARTOFFELKNOEDEL (KLINKS WUNDERKNOEDEL)

Für 2 Personen

Zutaten

- 500 g Mehligte Kartoffeln; geschaelt
- 25 g Griess
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Petersilie

ERFASST *RK* AM 08.09.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Kartoffeln vierteln und in Salzwasser garen. Abgiessen und die Kartoffeln im Topf ausdampfen lassen. Die heissen Kartoffeln durch die Presse druecken. Ei rasch zugeben und unterruehren. Das Ei darf nicht stocken. Danach den Griess unterkneten. Die Masse wuerzen und in Frischhaltefolie einwickeln, das Ende mit Kuechenband umwickeln. Die Knoedel in kochendem Wasser 20 Minuten garen.

Stichworte

Beilage, Kartoffel, Knoedel

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Kloesse, Quark, Spinat, Oesterreich

SPINAT - TOPFEN-NOCKERL

SPINAT - TOPFEN-NOCKERL

Für 2 Portionen

Zutaten

- 230 g Quark
- 1 Ei
- 70 g Blattspinat; *blanchiert*
- 30 g Bergkaese; *gerieben*
- 30 g Parmesan; *gerieben*
- 60 g Altbackenes Weissbrot; *sehr fein gerieben*
- 80 g Butter
- *Frischer Spinat; nach Belieben*
- 1 Schalotte, *feingehackt*
- Salz, Pfeffer, Muskat

ERFASST *RK* AM 15.04.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Den blanchierten Blattspinat sehr fein schneiden. In eine Schuessel geben und mit Quark, Ei, Weissbrotbroesel, Bergkaese und Parmesan vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse 20 Minuten ruhen lassen. Anschliessend aus dem Teig Nocken ausstechen und in leicht gesalzenerm Wasser ca. 10 Minuten pochieren. In einer Pfanne mit Butter die Schalotte anschwitzen. Frischen Spinat zugeben und in der Pfanne wenden, bis dieser zusammenfaellt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nocken auf dem Spinat anrichten und mit zerlassener Butter betrauefeln. Nach Belieben noch frisch geriebenen Bergkaese daruebergeben.

Stichworte

Beilage, Kloesse, Oesterreich, Quark, Spinat

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Kloss, Brot

KLEINE NOCKEN VON LAUGENWECKEN

KLEINE NOCKEN VON LAUGENWECKEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Altbackene Laugenwecken
- 125 ml Milch
- 1 Zwiebel; gehackt
- 50 g Walnuesse; fein gehackt
- 1 EL Butter
- 2 Eier
- 1/2 Bd. Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 10.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst (*) mit Vincent Klink

(*) Lieblingsgerichte der Fallers.

Broetchen in Scheiben schneiden und mit der heissen Milch uebergiessen, ruhen lassen und einige Minuten spaeter die Eier unterkneten. Klein gehackte Petersilie, Zwiebel und Nuesse zugeben und alles gut vermengen. Abschmecken, mit nassen Haenden zu kleinen Knoedeln formen, die in Salzwasser innerhalb von 15 Minuten gargezogen werden.

Stichworte

Beilage, Brot, Kloss

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Knoedel

SERVIETTENKNOEDEL

SERVIETTENKNOEDEL

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Toastbrot; vorzugsweise Kastentoastbrot aus der
- Bäckerei
- 1/2 l Milch
- 6 Eier
- 125 g Gekochter Schinken
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 2 EL Petersilie; feingeschnitten
- 2 Schuss Muskat
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Anbraten
- Frischhaltefolie
- 1 Stoffserviette
- Faden

ERFASST *RK* AM 16.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Toastbrot in ca. 1 cm grosse Wuerfel schneiden und in eine Schuessel geben. Die Milch zum Kochen bringen und ueber die Brotwuerfel giessen. Die Schuessel mit einem Teller zudecken und den Inhalt kurz ziehen lassen, so dass sich das Brot mit der Milch vollsaugen kann.

Schinken in Wuerfel schneiden und mit den Zwiebeln in Butter anbraten. Inzwischen die ganzen Eier in einer Schuessel verquirlen. Die Eier, den Schinken und die Zwiebel unter die Brotwuerfel mischen. Die Petersilie einstreuen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gut vermengen.

Die Masse mit den Haenden zu einer Rolle formen. Dann die Frischhaltefolie ausbreiten und den Knoedelteig darauf anrichten. Die Folie ueber dem Knoedel zu einer Rolle zusammenschlagen und die Enden eindrehen. Die Teigrolle in die Stoffserviette einwickeln und die Enden mit einem Faden zusammenknoten. Den so verpackten Knoedel in einen mit Wasser gefuellten Topf geben und bei schwacher Hitze 40 Minuten sanft kochen.

Den fertigen Serviettenknoedel auspacken, in Scheiben schneiden, mit zerlassener, angebraeunter Butter betraeufln und servieren. Wenn Sie Serviettenknoedel zubereiten, ruhig eine groessere Menge Knoedel machen! Man kann die Knoedelscheiben an einem anderen Tag mit Butter und Zwiebeln von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten und mit etwas Olivenoel und Essig betraeufln. Dazu schmeckt ein gruener Salat.

Im Kuehlschrank haelt sich der fertig gekochte Serviettenknoedel in Frischhaltefolie etwa eine Woche.

Stichworte

Beilage, Knoedel

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Reis, Nuss

PILAW NACH VINCE

PILAW NACH VINCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 125 g Langkornreis
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 1 EL Olivenoel
- 50 g Pekannuesse
- 3 Tasse Bruehe

ERFASST *RK* AM 15.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- 15. Maerz 2000

Die Schalotte in der Butter anduensten, den Reis und die Nuesse hinzugeben und mit der Bruehe auffuellen. Bei geschlossenem Deckel 20 Minuten auf kleinstem Feuer koecheln lassen..

Stichworte

Beilage, Nuss, Reis

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Avocado

AVOCADOCREME VINCENT

AVOCADOCREME VINCENT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Avocado
- 1 Bd. Schnittlauch; fein geschnitten
- 1 Prise Tabasco
- 1 Prise Angostura
- 125 ml Weisswein
- 1 Tomate; enthaudet und fein gewuerfelt
- Einige Tropfen Olivenoel
- 1 Zitrone; den Saft
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 12.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Reife und weiche Avocados halbieren, den Kern ausloesen, das Fleisch mit einem Loeffel entnehmen und in einer Schuessel mit einer Gabel zerdruecken. Die Zutaten bis auf die Tomatenstueckchen untermengen. Tomatenwuerfel zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Avocado, Beilage, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Dip, Quark, Olive

QUARK-OLIVENDIP

QUARK-OLIVENDIP

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Sahnequark
- 6 EL Kefir
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- 1 EL Schnittlauch; fein geschnitten
- 1 EL Schwarze Oliven; fein gehackt
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 27.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Alles miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Beilage, Dip, Olive, Quark, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Olive, Tomate

OLIVENOELCOULIS

OLIVENOELCOULIS

Für 2 Portionen

Zutaten

- 125 ml Olivenoel
- 125 ml Weisswein
- 125 ml Kraeftige Fischbruehe
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Mehlbutter
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 2 EL Tomaten; fein gewuerfelt
- 1 EL Mehlbutter
- Schwarzer Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 15.02.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotten in einem kleinen Toepfchen mit etwas Olivenoel anschwitzen und mit Fischbruehe und Wein auffuellen. Mit Pfeffer wuerzen, Knoblauchzehe hinzugeben und solange kochen, bis sich die FLuessigkeit um die Haelfte reduziert hat. Dann mit etwas Mehlbutter abbinden und das Olivenoel langsam mit einem Schneebeesen oder Handmixer unterarbeiten. Dabei den Topf vom Herd ziehen.

Die Tomatenwuerfel und die Petersilie untermischen, die Knoblauchzehe herausnehmen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Museumsanschrift des Studiogasts: Haellisch -Fraenkisches Museum Schwaebisch Hall Keckenhof 74523 Schwaebisch Hall Tel. 0791 / 751- 289 (Museumseingang) Tel. 0791 / 751-360 (Verwaltung)

Stichworte

Beilage, Olive, Sauce, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Paprika

SCHARFER PAPRIKA-DIP

SCHARFER PAPRIKA-DIP

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Rote Paprika; klein gewuerfelt
- 2 Fleischtomaten
- 2 Gewuerfelte Schalotten
- 1 Knoblauchzehe; zerdrueckt
- 1 EL Estragonessig
- 2 EL Olivenoel
- 125 ml Gemuesebruehe
- 125 ml Weisswein
- 3 TL Agavensirup
- 1 Bd. Gehackte Petersilie
- 1 Schuss Cayenepfeffer
- Grober schwarzer Pfeffer

ERFASST *RK* AM 04.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Paprika, Schalotten und Knoblauch im Olivenoel roesten, bis alles etwas Farbe nimmt. Mit Gemuesebruehe abloeschen, Agavensirup und Tomatenwuerfel zufuegen und mit geschlossenem Deckel weich duensten. Fluessigkeit stark reduzieren. Anschliessend mit Olivenoel, Weisswein, Essig und restlichen Zutaten vermengen.

Stichworte

Beilage, Paprika, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Port

CUMBERLANDSAUCE NACH VINCE

CUMBERLANDSAUCE NACH VINCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 125 ml Portwein
- 4 EL Johannisbeergelee
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL Englisches Senfpulver
- 1/2 Orange; die Schale unbehandelt
- 1/2 TL Grober schwarzer Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Orangenschale in hauchduenne Streifen schneiden und mit dem Portwein aufkochen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles nochmals gut durchkochen. Die Sauce in ein Marmeladeglas abfuellen und erkalten lassen.

Stichworte

Beilage, Port, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Spargel

ZITRONENGRAS-HOLLANDAISE

ZITRONENGRAS-HOLLANDAISE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Schalotte
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Bd. Estragon
- 6 Pfefferkoerner; zerstoßen
- 1 EL Weisswein
- 1 EL Kraeftige Gemuesebruehe
- 4 Eigelb
- 2 EL Geklaerte Butter

ERFASST *RK* AM 12.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotte klein hacken, Zitronengras klein schneiden, mit Weisswein und Bruehe aufkochen.

Butter in einer Kasserolle aufschaeumen, Schaum entfernen. Die Eigelbe in eine Sauteuse mit rundem Boden oder ins Wasserbad geben.

Schalotten- und Zitronengrassud hineingeben und aufschlagen, bis die Masse dick ist. Topf vom Herd nehmen und weiterruehren, damit sich die Waende etwas abkuehlen. In einem duennen Faden die geklaerte Butter hineintraefeln, dabei den Bodensatz ruhen lassen, mit Salz abschmecken.

Stichworte

Beilage, Sauce, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Dessert, Apfel, Haselnuss

BRATAEPFEL MIT HASELNUSSFUELLUNG UND LEBKUCHENSOUFFLE ..

BRATAEPFEL MIT HASELNUSSFUELLUNG UND LEBKUCHENSOUFFLE ..

Für 1 Rezept

Zutaten

- 6 Aepfel
- 2 EL Gehackte Haselnuesse
- 2 EL Zucker
- 20 ml Rum
- 80 g Rosinen
- 50 g Butter
- 125 ml Rotwein
- 1/2 TL Zimt

LEBKUCHENSOUFFLESAUCE

- 125 ml Weisswein
- 1 Zitrone
- 1 EL Zucker
- 2 Lebkuchen
- 3 Eigelbe

ERFASST *RK* AM 22.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Haselnuesse anroesten, Zucker dazu geben und karamelisieren lassen. Die Masse auf eine Steinplatte streichen, kurz auskuehlen lassen und mit dem Wellholz zerbroeseln. Dann in eine Schuessel geben und Rum, Rosinen und Zimt untermischen.

Die Aepfel schaelen, das Kerngehaeuse ausstechen und in ein feuerfeste Form geben. Die Kernhausoeffnung mit der Haselnussmischung fuellen. Mit je einem Butterstueckchen bedecken und den Rotwein ueber die Aepfel giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Fuer die Sauce Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Die Lebkuchen reiben.

Alle Zutaten in eine Edelstahlschuessel mit rundem Boden geben und verruehren, bis sich der Zucker aufgeloeset hat. Die Eigelbe dazugeben und im Wasserbad aufschlagen, bis die Sauce beginnt fest zu werden.

: Weintipp zum Bratapfel

: Millenium-Menue

O-Titel: Brataepfel mit Haselnussfuellung und Lebkuchensoufflesauce

Stichworte

Apfel, Dessert, Haselnuss

Titel - Rubrik - Stichworte

Eierspeise, Spinat

SPINATOMELETTE

SPINATOMELETTE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 Eier
- 100 g Spinat
- 2 Sardellen; fein gehackt
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe; fein gehackt
- 1 EL Butter

ERFASST *RK* AM 10.03.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Die Schalotten in Butter anduensten, Knoblauch und Sardellen dazugeben. Die gewaschenen und vom Stiel befreiten Spinatblaetter so lange in der Pfanne wenden, bis sie zusammengefallen sind. Auf grossem Feuer weiterduensten, bis evtl. ausgetretene Fluessigkeit verdunstet ist.

Die Eier schaumig schlagen, unter den Spinat heben und ein Omelette ausbacken. Das Spinatomelette mit den Felchen servieren.

Stichworte

Eierspeise, Spinat

Titel - Rubrik - Stichworte

Eierspeise, Süß, Apfel

Calvados-Apfelpfannkuchen

Calvados-Apfelpfannkuchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- 125 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- 1 TL Butter; auf dem Herd verflüssigt
- 1 Schuss Salz
- 2 groß. Apfel
- 4 EL Zucker
- 1 EL Butter
- 1 cl Calvados oder Apfelschnaps.

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Pfannkuchenteig: Mehl, Eier und Milch verrühren. Eine Prise Salz und am besten mit dem Handmixer die flüssige Butter untermixen, die dafür sorgt, daß die Pfannkuchen nicht zäh und ledrig, sondern locker und leicht aufgehen.

Die Pfannkuchen muß man einzeln hintereinander zubereiten. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Fruchtteile in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben zu vier Häuflein teilen.

Nun nimmt man das erste Häuflein gibt es mit etwas Butter in die Pfanne und brät die Äpfel hellbraun. Anschließend wird etwas Teig auf und zwischen die Äpfel gegossen, mit der Gabel so verteilt, daß der Teig überall dazwischen ist. Nun einen ganz normalen Pfannkuchen backen. Ist der Pfannkuchen von beiden Seiten gebräunt, geben wir einen Eßlöffel Zucker auf ihn, wenden ihn und braten auf möglichst großem Feuer. Die Pfanne etwas bewegen, evtl. auch den Pfannkuchen mit einer Palette hin und her schieben. Man sieht nun an den Rändern, daß der Zucker karamelisiert. Der Pfannkuchen ist nun fertig. Wir gießen das Schnapsgläschen Calvados darüber und zünden den aufsteigenden Dunst an. Wer Gas hat, zieht die Pfanne vom Herd, wenn der Schnaps hineingegossen wird, damit durch eventuell verschütteten und sofort in Brand geratenden Schnaps kein Unfall passiert.

Stichworte

Apfel, Eierspeise, Süß

Titel - Rubrik - Stichworte

Eintopf, Fleisch, Gemuese

UKRAINISCHE SOLJANKA

UKRAINISCHE SOLJANKA

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 50 g Speck
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Tomatenmark
- 1 TL Edelsuesspaprika
- 200 g Gemischtes Fleisch; Niere, Bratenreste, gekochten
- Schinken in duenne Streifen geschnitten
- 2 Saure Gurken; in Streifen geschnitten
- 3/4 l Fleischbruehe
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Kapern
- 2 Zitronenscheiben
- 1 EL Dill; gehackt
- 1 EL Petersilie; gehackt
- 3 EL Saure Sahne; bis 1/3 mehr

ERFASST *RK* AM 27.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die fein gehackten Zwiebeln in den Speckwuerfel glasig braten. Geriebenen Knoblauch, Tomatenmark, Paprika, Fleischstuecke und Gurken hinzugeben, wenige Minuten duensten.

Die Fleischbruehe zugiesen und die Suppe 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen. In eine Schuessel fuellen, mit Kapern bestreuen und die Zitronenscheiben einlegen. Gehackten Dill und Petersilie darueber streuen und kurz vor dem Servieren die saure Sahne hineingiesen.

Stichworte

Eintopf, Fleisch, Gemuese

Titel - Rubrik - Stichworte

Eintopf, Kraut, Rote_bete, Ente

BORSCHTSCH MIT ENTENBRUST

BORSCHTSCH MIT ENTENBRUST

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 l Fleischbruehe
- 1 Entenbrust
- 1/4 Weisskraut
- 1 Rote Beete
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe; fein gequetscht
- 1 TL Geschroteten Koriander
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Bd. Dill
- 1 Schuss Gemahlener Piment
- 2 EL Creme Fraiche
- Gehobelte Meerrettichstange
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 02.02.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Entenbrust pfeffern und salzen, dann auf kleiner Flamme auf der Hautseite sanft braten. Am Anfang ganz langsam, damit das Fett genügend Zeit hat, aus dem Gewebe auszutreten. Zwanzig Minuten sollte dieser Vorgang dauern. Dann erst wird die Brust gewendet. Nach weiteren fünf Minuten ist die Entenbrust rosa gebraten und die Haut trotzdem knusprig.

In dem ausgetretenen Entenfett wird die Schalotte und der Knoblauch angedunstet. Dann mit der Bruehe auffuellen, Koriander und Piment zugeben. Das Weisskraut wird in pfenniggrosse Stueckchen geschnitten und kommt in die kochende Bruehe. Die Rote Beete schaelen und fein raffeln und auch hinzugeben. 10 Minuten kochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem mit etwas Wasser angeruehrten Staerkemehl saemig abbinden.

Die Entenbrust aufschneiden und in den Tellern anrichten, die Suppe angiessen, einen Klacks Creme Fraiche, Dillbueschelchen und etwas abgeschabten Meerrettich darauf drapieren und servieren.

Stichworte

Eintopf, Ente, Kraut, Rote_bete

Titel - Rubrik - Stichworte

Eintopf, Rind, Kartoffel

WESTFAELISCHER PFEFFERPOTTHAST

Westfälischer Pfefferpotthast

WESTFAELISCHER PFEFFERPOTTHAST

Für 4 Portionen

Zutaten

- 700 g Rinderschulter; ohne Fett
- 700 g Zwiebeln
- 1/2 TL Gestossener Piment
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 1 1/2 l Fleischbruehe
- 4 Zwieback
- 1 EL Gestossenen Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 21.05.98 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink Vergessene Genuesse

Die Zwiebeln in feine Scheiben, das Fleisch in duenne Streifen schneiden. In einem grossen Topf die Fleischbruehe zum Kochen bringen.

Die Zwiebelscheiben und die Fleischstreifen mit in den Topf hineingeben und auf kleiner Flamme 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.

Anschliessend Piment, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz und den im Moerser zerstoessenen Zwieback hinzugeben und noch ca. 15 Minuten weiter garen lassen.

Das Zwiebackmehl ist wichtig, da Zwieback einen besonderen Geschmack und die noetige Suesse hat. Diese nimmt bei vielen Fleischgerichten zu, je weiter man in den Norden Deutschlands kommt. Da durch den Zwieback das Gericht leicht abgebunden ist, besteht die Gefahr, dass es einbrennt. Deshalb immer wieder umruehren.

Zum Schluss das Gericht abschmecken, evtl. noch etwas nachwuerzen und servieren.

Stichworte

Eintopf, Kartoffel, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Westfälischer Pfefferpotthast

Für 4 Portionen

Zutaten

- 700 g Rinderschulter; ohne Fett
- 700 g Zwiebeln
- 1/2 TL Gestoßener Piment
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 1 1/2 l Fleischbrühe
- 4 Zwieback
- 1 EL Gestoßenen Pfeffer
- Salz

ERFASST AM 21.05.98

- *Ilka Spiess Vincent Klink Vergessene Genüsse*

Die Zwiebeln in feine Scheiben, das Fleisch in dünne Streifen schneiden. In einem großen Topf die Fleischbrühe zum Kochen bringen.

Die Zwiebelscheiben und die Fleischstreifen mit in den Topf hineingeben und auf kleiner Flamme 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen lassen.

Anschließend Piment, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz und den im Mörser zerstoßenen Zwieback hinzugeben und noch ca. 15 Minuten weiter garen lassen.

Das Zwiebackmehl ist wichtig, da Zwieback einen besonderen Geschmack und die nötige Süße hat. Diese nimmt bei vielen Fleischgerichten zu, je weiter man in den Norden Deutschlands kommt. Da durch den Zwieback das Gericht leicht abgebunden ist, besteht die Gefahr, daß es einbrennt. Deshalb immer wieder umrühren.

Zum Schluß das Gericht abschmecken, evtl. noch etwas nachwürzen und servieren.

Stichworte

Eintopf, Kartoffel, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Lachs, Spinat

SOUFFLIERTER LACHS IM BLAETTERTEIGSCHIFF MIT RAHMSPIN ..

SOUFFLIERTER LACHS IM BLAETTERTEIGSCHIFF MIT RAHMSPIN ..

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Lachsfilets a 100 g
- 2 Lachsfilets; ohne Haut a 100 g
- 2 Blätterteigplatten (tiefgekuehlt)
- 125 ml Sahne
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 1 EL Pernod
- Salz und weisser Pfeffer aus der Muehle

SAUCE

- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 125 ml Kraeftiger Fischfond
- 125 ml Champagner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Angostura
- 1 Prise Zitronensaft
- 1 TL Staerkemehl
- 1 EL (-2) Butter
- Pfeffer, Salz

RAHMSPINAT

- 500 g Blattspinat, entstielt
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 TL Mehl
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 125 ml Sahne
- 1 EL (-2) Butter
- 1 Schuss Muskat

ERFASST *RK* AM 16.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Alle Zutaten sollten sehr kalt sein, der Fisch evtl. nahezu angefroren. Die Lachsfilets ohne Haut in Streifen schneiden und mit dem Gemuesebruehenpulver und etwas Salz in den Cutter geben und so lange laufen lassen, bis alles zerkleinert ist. Die Sahne hinzugeben und die Maschine so lange laufen lassen, bis der Inhalt glatt glaenzt. Den Pernod zugeben und nochmal ganz kurz die Maschine anmachen. Befinden sich noch einige groebers Stueckchen in der Masse, ist das nicht schlimm. Es ist wichtig, dass alles schnell geschieht, und man den Cutter nicht laenger laufen laesst als noetig. Mit der Erwaermung steigt die Gefahr des Gerinnens. Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu, ist sie zu duenn, so muss man den Cutter etwas laenger laufen lassen.

Den Blätterteig mit einem Teigraedchen in 2 schiffartige Formen schneiden. Einen 1 cm breiten Rand lassen und in das innere Feld des Blätterteigs mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig im Ofen bei 180 Grad ca.3 -5 Minuten hell vorbacken. Die Lachsfilets pfeffern, salzen und auf die vorgebackenen Blätterteigschiffe legen. Mit der Lachsfarce umgeben und im Ofen bei 180 Grad fuerfzehn Minuten garen.

Das Lachsschiff auf der Tellermitte anrichten, als Ring aussen herum den Spinat geben und den Fisch mit Sauce ueberziehen.

Fuer die Sauce Schalotte und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen, mit dem Staerkemehl bestaeuben und mit Fischfond auffuellen. Mit Lorbeerblatt, Angostura, Zitronensaft, Pfeffer und Salz wuerzen. Die restliche Butter mit dem Handmixer unterruehren. Alles gut durchkochen und den Champagner zugeben. Die Sauce passieren, nochmal durchmixen und anrichten.

Den Spinat waschen und in einem Tuch trockenschleudern. Mit etwas Butter in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Dann auf ein Sieb geben, gut ausdruecken und grob hacken. Schalotte und Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Mit Mehl bestaeuben und die Sahne unterruehren. Das Gemuesebruehenpulver darin loesen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und den Spinat untermischen.

Weintipp zum Lachs

1998 Sancerre Cuvee Flores V. Pinard, Loire

1990 Champagner Dom Ruinart Blanc de Blancs

Millenium Menue

O-Titel: Soufflierter Lachs im Blaetterteigschiff mit Rahmspinat und Champagnersauce

Stichworte

Fisch, Lachs, Spinat

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser

LOUP DE MER IN SALZKRUSTE MIT OLIVENOELCOULIS

Seezunge mit Walnüssen gefüllt

Steinbutt in Champagner mit Haselnuß-Pilaw

VINCENT KLINK: SEETEUFEL IN OLIVENOEL GEBRATEN

LOUP DE MER IN SALZKRUSTE MIT OLIVENOELCOULIS

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Wolfsbarsch; ungeschuppt ca. 700 g
- 1 Bd. Thymian
- 2 Schalotten; grob gewuerfelt
- 1/2 Zitrone; in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Grobes Meersalz; ungefaehr
- 600 g Feines Salz; ungefaehr
- 2 Eiweiss; bis 1/2 mehr

ERFASST *RK* AM 15.02.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Bauchhoehle des Fisches noch einmal gut ausputzen und auswaschen. Trockentupfen und reichlich pfeffern. Die Zitronenscheiben halbieren, Knoblauchzehe halbieren. Den Fisch mit Schalotten, Knoblauch, Zitronen und Thymian fuellen. Die Aussenseite des Fisches mit Olivenoel einstreichen.

In einer Schuessel die Salze mit Eiweiss vermengen. Die Masse ca. ein Zentimeter dick auf ein Backblech streichen und zwar so lang und breit wie die Ausmase des Fisches sind. Den gefuellten Fisch darauflegen und mit der restlichen Salzmasse bedecken, so dass der Fisch ganz in das Salz eingepackt ist. Mit einem Suppenloeffel die Salzschrift schuppenartig verzieren. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und den Fisch ca. 45 Minuten backen.

Anschliessend aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Salzschrift rundum mit einem Saegemesser aufschneiden und den Salzdeckel abheben. Die Haut des Fisches loesen und den Fisch filieren. Mit den Olivenoelcoulis anrichten.

Stichworte

Fisch, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Seezunge mit Walnüssen gefüllt

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Seezungen
- 2 Schalotten
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 EL Walnüsse
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1 EL Geriebene Weißbrot
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

80 g Butter ca. 15 Minuten mit dem Handrührgerät schlagen bis eine schlagsahneartige Konsistenz entsteht. Den Seezungen die Haut abziehen die Strahlenflossen ringsum mit einer Schere stutzen den Kopf abtrennen und die Innereien herausnehmen. Anschließend die Seezungen pfeffern salzen und von beiden Seiten jeweils 4 Minuten in Butter anbraten.

Die Schalotten den Knoblauch und die Petersilie fein die Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne mit einem Eßlöffel Butter die Schalotten andünsten den Knoblauch und die Walnüsse dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Petersilie untermischen und alles kurz andünsten. Die gebratenen Seezungen auf ein Backblech legen auf der Bauchseite in der Mitte etwas einschneiden und leicht unterfahren so daß eine Art von Taschen entsteht. Diese mit der Nußmasse füllen. Die geschlagene Butter auf die gefüllten Seezungen geben mit dem geriebenen Weißbrot bestreuen und im Backofen gratinieren.

Zu diesem Gericht paßt sehr gut Kopf- und Ruccolasalat sowie Salzkartoffeln und auch Blattspinat.

Stichworte

Fisch, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Steinbutt in Champagner mit Haselnuß-Pilaw

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Klein. Steinbutt; ca. 800 g
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 1/4 Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- 6 Cocktailtomaten
- 2 EL Butter
- 1 TL Pfeilwurzelmehl
- 2 EL Blattpetersilie;
- Feingehack
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 30.12.98

- Ilka Spiess SÜDWEST-TEXT Kochkunst mit
- Vincent Klink

Den Steinbutt waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der dunklen Seite nach unten in eine gebutterte Pfanne legen. Champagner untergießen und langsam mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten dünsten.

Den Staudensellerie in feine Würfel und den Lauch in feine Ringe schneiden. Nach Ende der Garzeit den Fisch-Champagner-Fond in ein kleines Töpfchen gießen. Den Steinbutt in der Pfanne am Herdbrand noch etwas ziehen lassen. Staudensellerie zum Fond geben und 2 Minuten köcheln lassen.

Das Pfeilwurzelmehl mit etwas Champagner vermischen und in den Fond einrühren. Cocktailtomaten, Lauchringe und Petersilie hinzugeben. Noch einmal kurz durchkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Steinbutt aus der Pfanne nehmen, filieren und verteilen.

Dazu die Sauce reichen.

Beilage: Haselnuß-Pilaw und Champagnerschaumsauce - extra Rezept

Stichworte

Fisch, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

VINCENT KLINK: SEETEUFEL IN OLIVENOEL GEBRATEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 300 g Seeteufelfilet
- 4 Schalotten; kleingewuerfelt
- 1/4 l Fischfond
- 1 Tomate; gewuerfelt
- 1 TL Dillsamen im Moerser gestossen
- 1/2 Bd. Blattpetersilie
- 1 EL Butter zum Abbinden
- 1 EL Olivenoel

ERFASST *RK* AM 27.06.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Seeteufelfilet enthaeuten und in kleine Wuerfel schneiden. Pfeffern, salzen und mit dem gestossenem Dillsamen in etwas Olivenoel anroesten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

In derselben Pfanne Schalotten in Olivenoel goldbraun braten, dann den Knoblauch zugeben. Wenn dieser zu braeunen beginnt, mit Fischfond abloeschen und auf 2 El reduzieren.

Fisch zugeben, mit etwas Butter abbinden und mit der grob geschnittenen Blattpetersilie und der Tomate vermischen.

Stichworte

Fisch, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Fenchel

KNURRHAHNFILET MIT FENCHELGEMUESE

KNURRHAHNFILET MIT FENCHELGEMUESE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Knurrhahnfilets
- 1 TL Salbei; in feinen Streifen
- 1 EL Kumquats; in feinen Streifen
- 1 Schalotte; feingehackt
- 125 ml Fischfond
- 125 ml Trockener Weisswein
- 1 Zitrone; den Saft
- 2 EL Creme fraiche
- 2 EL (Bis 3) Butter
- 1 TL Mehlbutter
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 26.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Exoten aus dem Meer

Die Knurrhahnfilets waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Filets in etwas Butter von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten und anschliessend warmstellen.

Schalotte und Kumquats in etwas Butter glasig duensten. Mit Fischfond und Weisswein abloeschen und um die Haelfte reduzieren lassen. Creme Fraiche einrühren und mit der Mehlbutter binden.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und über den Fisch geben.

Stichworte

Fenchel, Fisch, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Hering, Brunch

TATAR VON MATJESFILET MIT BLUTORANGE

TATAR VON MATJESFILET MIT BLUTORANGE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Matjesfilets
- 1 Apfel
- 1 Blutorange; geschält
- 2 EL Petersilie; feingehackt
- 1 Schalotte; feingehackt
- 1 TL Schnittlauch; feingeschnitten
- 1 TL Dill; feingehackt
- 1 Schuss Gestossener Koriander
- Mayonnaise; nach Belieben
- Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Matjesfilets auf ihren Salzgehalt prüfen und evtl. waassern. Matjes, Apfel und Orange in kleine Wuerfel schneiden. In eine Schuessel geben, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Pfeffer, Koriander, Schalotte und Mayonnaise zugeben und gut vermischen.

Stichworte

Brunch, Fisch, Hering, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Lachs, Brunch

CARPACCIO VON LACHS

CARPACCIO VON LACHS

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Lachsfilet
- 2 EL Olivenoel
- 1 Limette
- 1 TL Schalottenwuerfelchen
- 1 TL Schnittlauch; feingeschnitten
- Salz; Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Das Lachsfilet in hauchduenne Scheiben schneiden und auf einem grossen oder mehreren kleinen Tellern ausbreiten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Olivenoel, Limettensaft und die Schalotte vermischen.

Die Lachsscheiben mit der Marinade betrauefeln. Schnittlauch darueber streuen und mit einem Loeffelruecken gleichmaessig verteilen.

Stichworte

Brunch, Fisch, Lachs, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Lachs, Meerrettich

Marinierter Lachs mit Meerrettich gratiniert

Marinierter Lachs mit Meerrettich gratiniert

Für 2 Portionen

Zutaten

- 400 g Lachsfilet
- 2 Schalotten
- 1/8 l Weißwein
- 1 TL Gemahlener Koriander
- 20 g Toastbrot; fein gewürfelt
- 10 g Meerrettich; gerieben
- 1 Ei
- 1/2 TL Gemüsebrühenpulver
- 1 EL Blattpetersilie; fein geschnitten
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Klarsichtfolie

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Den Lachs am Vortag der eigentlichen Zubereitung marinieren. Dazu das Lachsfilet in zwei Stücke teilen, pfeffern und salzen.

Eine Schalotte würfeln. Die Filets mit den Schalottenwürfeln und dem Koriander einreiben und alles in Klarsichtfolie einpacken. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Die marinierten Lachsstücke in eine feuerfeste Pfanne geben (auch der Griff sollte feuerfest sein), den Weißwein dazugießen und 2 Minuten auf dem Herd ziehen lassen. Dann die Filets wenden und in der Pfanne ca. 8-10 Minuten bei 150 Grad in den Backofen geben.

Für die Gratiniermasse eine Schalotte fein würfeln, mit einem Eßlöffel Butter glasig dünsten. Die Brotwürfel dazugeben, braun anrösten und anschließend etwas abkühlen lassen. Dann den Meerrettich, Petersilie, Gemüsebrühenpulver, einen Schuß Weißwein, einen Eßlöffel Butter und das Ei untermischen. Die Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf die gegarten Fischstücke auftragen.

Das Ganze im Backofen kurz gratinieren. Als Beilage passen sehr gut Salzkartoffeln.

Stichworte

Fisch, Lachs, Meerrettich, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Nuss

SEEZUNGE MIT WALNUESSEN GEFUELLT

SEEZUNGE MIT WALNUESSEN GEFUELLT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Seezungen
- 2 Schalotten
- 1/2 Knoblauchzehe
- 2 EL Walnuesse
- 1/2 Bd. Petersilie
- 1 EL Geriebene Weissbrot
- 100 g Butter
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 19.07.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

80 g Butter ca. 15 Minuten mit dem Handruehrgeraet schlagen, bis eine schlagsahneartige Konsistenz entsteht.

Den Seezungen die Haut abziehen, die Strahlenflossen ringsum mit einer Schere stutzen, den Kopf abtrennen und die Innereien herausnehmen. Anschliessend die Seezungen pfeffern, salzen und von beiden Seiten jeweils 4 Minuten in Butter anbraten.

Die Schalotten, den Knoblauch und die Petersilie fein, die Walnuesse grob hacken. In einer Pfanne mit einem Essloeffel Butter die Schalotten anduensten, den Knoblauch und die Walnuesse dazugeben. Mit Pfeffer und Salz wuerzen. Die Petersilie untermischen und alles kurz anduensten.

Die gebratenen Seezungen auf ein Backblech legen, auf der Bauchseite in der Mitte etwas einschneiden und leicht unterfahren, so dass eine Art von Taschen entsteht. Diese mit der Nussmasse fuellen. Die geschlagene Butter auf die gefuellten Seezungen geben, mit dem geriebenen Weissbrot bestreuen und im Backofen gratinieren.

Zu diesem Gericht passt sehr gut Kopf- und Ruccolasalat sowie Salzkartoffeln und auch Blattspinat.

Stichworte

Fisch, Nuss, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Sauerkraut

Gebratener Fisch auf Sauerkraut

Gebratener Fisch auf Sauerkraut

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Scheib. Fischfilet; Rotbarsch, Kabeljau oder Zander
- 1 Zitrone
- 1 EL Mehl
- 1 EL Weißwein
- 1 Tasse Schlagsahne
- 40 g Butter
- 300 g Sauerkraut
- 2 Schalotten
- 50 g Butterschmalz
- 150 g Schlagsahne
- 3 Wacholderbeeren
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 13.03.1998

- Ulli Fetzer. www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Sauerkraut in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Gut ausdrücken. Schalotten fein hacken. Butterschmalz erhitzen und die Schalotten darin andünsten. Sahne dazugeben und aufkochen. Sauerkraut, Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer beifügen und so lange köcheln lassen, bis das Kraut die Sahne fast aufgesaugt hat. Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, pfeffern und salzen. Ca. 10 Minuten ziehen lassen. Dann in Mehl wenden und im heißen Butterschmalz braten. Die Fischstücke aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit dem Weißwein aufkochen, die Sahne angießen und leicht einkochen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Den Fisch mit dem Kraut anrichten. Als Beilage eignen sich gut Kartoffeln.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Sauerkraut

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Seeteufel, Safran, Radieschen

SEETEUFEL IN SAFRAN MIT RADIESCHENGEMUESE

SEETEUFEL IN SAFRAN MIT RADIESCHENGEMUEESE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 400 g Seeteufelschwanz
- 2 Schalotten; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 10 Safranfaeden
- 1/4 l Fischfond
- 125 ml Noilly Prat; trockener Wermut
- 125 ml Sahne
- 1 TL Mehlbutter
- Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 25.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Dem Seeteufel die Haut abziehen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Diese pfeffern und salzen und in Butter von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Anschliessend die Fischstuecke aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

In derselben Pfanne die Schalotten anschwitzen, Knoblauch zugeben und mit Fischfond und Noilly Prat abloeschen. Die Safranfaeden unterruehren, und die Fluessigkeit um die Haelfte reduzieren lassen.

Die Sahne und den bei den warmgestellten Seeteufelstuecken ausgetretenen Fischsaft zugeben und nochmals reduzieren lassen. Mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce sollte insgesamt ca. 15 Minuten durchkochen.

Die Fischscheiben in der Sauce nochmals kurz erwaermen. Mit Radieschengemuese servieren. (Eigenes Rezept)

Stichworte

Fisch, Radieschen, Safran, Salzwasser, Seeteufel

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Tintenfisch

GEFUELLTE CALAMARI

GEROESTETE SEPPIOLINE MIT TOMATEN UND KAPERN

GEFUELLTE CALAMARI

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Grosse Calamari
- 200 g Vongole Verace
- 50 g Gekochter Reis
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 6 Schalotten; geviertelt
- 2 Tomaten; geschaelt, grob gewuerfelt
- 4 Fleischtomaten; geviertelt
- 1 Knoblauchzehen; gequetscht
- 2 Bd. Basilikum
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbroesel
- 1/4 l Gemuesebruehe
- 1/4 l Weisswein

ERFASST *RK* AM 20.06.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die feingeschnittenen Schalotten mit dem gequetschten Knoblauch in Olivenoel anroesten. Die Tomatenwuerfel unterschwenken, mit Gemuesebruehe abloeschen und reduzieren, dann Reis und Basilikum zugeben.

Das Ei unter die etwas abgekuehlte Masse mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse mit einem Loeffel in die Calamarikoerper druecken.

Schalotten achteln und mit Knoblauch in Olivenoel anduensten und die Calamari einsetzen. Bei kleinem Feuer die Calamarikoerper rundum anbraten, mit etwas Bruehe abloeschen. Wein zugeben und bei geschlossenem Deckel 20 Min. schmoren. Die letzten 5 Min. Deckel abnehmen. Bei grosstem Feuer den Fond reduzieren, Tomatenviertel und viele Basilikumblaetter dazugeben, anrichten und mit etwas gutem Olivenoel betraeufln.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Tintenfisch

Titel - Rubrik - Stichworte

GEROESTETE SEPPIOLINE MIT TOMATEN UND KAPERN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 kg Sepioline
- 125 ml Olivenoel
- 300 g Fleischtomaten; geschaeilt und ausgedrueckt
- 1 EL Kapern
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen; gequetscht
- Salz, Pfeffer
- Chiligewuerz
- 1 Bd. Blattpetersilie; grob gehackt

ERFASST *RK* AM 20.06.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Seppioline sind kleine Tintenfische, die ausgewachsenen Tiere heissen Sepia. Sie sind hellweiss und wesentlich zarter als die bekannten Calamari. Hinter den Tentakeln und den Augen schneidet man den Kopf durch.

Inmitten der Tentakeln fuehlt man die knorpelige Munderöffnung, drueckt sie mit den Haenden nach aussen und entfernt sie. Der eierfoermige Koerper wird halbiert und von Resten des Kopfes befreit, somit bleiben nur die Tentakeln und die zwei Koerperteile uebrig. Mit viel Wasser gruendlich waschen und trockentupfen.

Die Sepioline in einer heissen Pfanne von allen Seiten in 2 El Olivenoel scharf anbraten. Je nach Belieben mit etwas Chiligewuerz bestreuen. Dann aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

In einer Pfanne Schalotten mit etwas Olivenoel glasig duensten. Die in grobe Wuerfel gehackten Tomaten und den Knoblauch zugeben und auf kleinem Feuer eine halbe Stunde lang ziehen lassen.

Kapern und Petersilie dazugeben und mit den Sepioline bei grosser Hitze gut durchschwenken.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Tintenfisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Tomate

DRACHENKOPF MIT TOMATEN UND CROSTINI

STOCKFISCH MIT GETROCKNETEN TOMATEN

DRACHENKOPF MIT TOMATEN UND CROSTINI

Für 4 Portionen

Zutaten

- 750 g Drachenkopf; oder Rotbarsch
- 1 Schalotte; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; ganz
- 2 Fleischtomaten
- 2 Fruehlingszwiebeln
- 1 Bd. Blattpetersilie
- 1 Zweig Thymian
- 1/2 l Fischfond
- 1/4 l Weisswein
- 1 Ciabata (ital. Brot)
- Olivenoel zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 26.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Exoten aus dem Meer

Den Fisch ausnehmen, schuppen, waschen und trockentupfen. Mit Pfeffer und Salz wuerzen.

Schalotten- und Knoblauchwuerfelchen in einer Kasserolle mit Olivenoel anduensten. Mit Fischfond und Weisswein abloeschen und kurz aufkochenlassen.

Den Fisch in die Kasserolle einsetzen und den Thymianzweig dazugeben. Bei geschlossenem Deckel und kleinem Feuer 20 Minuten duensten. Die Tomaten enthaeuten, entkernen und in grobe Wuerfel schneiden.

Petersilie grob hacken und die Fruehlingszwiebeln in grobe Ringe schneiden. Kurz vor dem Anrichten die Tomatenwuerfel, die Petersilie und die Fruehlingszwiebeln zum Fisch geben, kurz durchkochen und mit den Crostini servieren.

Fuer die Crostini das Ciabatabrot in Scheiben schneiden. Die Brotscheiben in einer Pfanne mit Olivenoel roesten.

Anschliessen mit einer Knoblauchzehe abreiben, etwas pfeffern und salzen.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

STOCKFISCH MIT GETROCKNETEN TOMATEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Stockfisch
- 125 ml Weisswein
- 125 ml Kraeftige Gemuesebruehe
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Getrocknete Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bd. Petersilie
- 3 EL Olivenoel
- Pfeffer

ERFASST *RK* AM 03.02.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den trockenen Fisch 36 Stunden in kaltem Wasser einlegen. Dabei das Wasser mehrmals wechseln.

Die getrockneten Tomaten in Wuerfel schneiden und eine Stunde lang im Weisswein einweichen.

Schalotten und Knoblauch fein wuerfeln. Rosmarin und Petersilie fein hacken.

Den gewaesserten Stockfisch noch einmal gruendlich unter fliessendem Wasser abspuelen, trockentupfen.

Mit dem Messer am Fischruecken entlangfahren, die Haut abtrennen und Filets herausschneiden.

In einen Topf die Tomatenwuerfel mit dem Weisswein und die Gemuesebruehe geben. Darauf Schalotten, Knoblauch und Fischfilets legen. Mit Pfeffer wuerzen und ca. 10 Minuten langsam bei geschlossenem Deckel duensten.

Anschliessend den Rosmarin zugeben und nochmals ca. 10 Minuten weiterduensten. Vor dem Servieren das Olivenoel und die Petersilie untermischen und mit Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Ofenkartoffeln oder Weissbrot.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Salzwasser, Vanille, Schwarzwurz

ROCHENFLUEGEL MIT VANILLE UND GEBRATENEN SCHWARZWURZELN

ROCHENFLUEGEL MIT VANILLE UND GEBRATENEN SCHWARZWURZELN

Für 2 Portionen

ROCHENFLUEGEL

- 1/2 Rochenfluegel
- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 125 ml Fischbruehe
- 2 EL Weintrauben
- 1 EL Walnuesse
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Rosmarin; fein geschnitten
- 1 Limette
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

GEBRATENE SCHWARZWURZELN

- 300 g Schwarzwurzeln
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 TL Gemuesebruehenpulver
- 2 EL Petersilie; fein geschnitten

ERFASST *RK* AM 11.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Rochenfluegel vom Fischhaendler abziehen lassen. Den Fluegel auf die gewuenschte Groesse schneiden, mit Pfeffer und Salz wuerzen und wie ein Schnitzel bei geringer Hitze in Butter von beiden Seiten je ca. 8 Minuten anbraten.

Vanille mit einem Messer aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. In derselben Pfanne die Walnuesse kurz roesten. Dann die Schalotten und den Knoblauch zugeben und mit etwas Butter anschwitzen. Mit Bruehe abloeschen.

Rosmarin, Vanillemark, ausgekratzte Vanilleschote, Trauben, Limettensaft zugeben. Flussigkeit um die Haelfte reduzieren, anschliessend mit etwas Butter binden. Vanilleschote herausnehmen, die Sauce mit Pfeffer und Salz wuerzen.

Schwarzwurzeln schaelen, in fingerdicke Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten blanchieren, abtropfen lassen, mit Butter, Schalotten und Knoblauch hellbraun roesten. Mit Gemuesebruehenpulver und Pfeffer abschmecken. Petersilie untermischen. Den Fisch mit Sauce und Schwarzwurzeln anrichten.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Schwarzwurz, Vanille

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Suelze, Lachs

LACHSSUELZE IM FENCHELBLATT

LACHSSUELZE IM FENCHELBLATT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Lachsfilets; enthaeutet
- 500 g Fischgraeten
- 1 Bd. Suppengruen
- 1 Bd. Kerbel
- 1 l Wasser
- 1/2 l Weisswein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Schnittlauch feingeschnittenen
- 4 groß. Fenchelblaetter; blanchiert
- 8 Blatt Gelatine
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel zum Anbraten

ERFASST *RK* AM 07.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Fischgraeten, Lorbeerblatt und Suppengruen in einen Topf geben, Wein und Wasser dazugeben und einen kraeftigen Fischsud ansetzen. Den Sud ca. 20 Minuten kochen, anschliessend passieren und den Fond nochmals um die Haelfte reduzieren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Kerbel in den Fond geben und mixen, die eingeweichte Gelatine und den Schnittlauch begeben und erkalten lassen bis es zaehfluessig wird.

Die Lachsfilets in erbsengrosse Wuerfel schneiden, mit Pfeffer und Salz wuerzen und in einer Pfanne mit Olivenoel von allen Seiten bei kleinem Feuer durchziehen lassen. Die Fischwuerfel abkuehlen. Anschliessend mit dem gruenen Gelee und dem Zitronensaft mischen.

Die Masse in die blanchierten Fenchelblaetter fuellen und mindestens drei Stunden im Kuehlschrank fest werden lassen.

Stichworte

Fisch, Lachs, Suelze

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Süßwasser, Bier

Zander in Weißbier

Zander in Weißbier

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Ganzer Zander; ca. 1000 g o. 2 Zanderfilets à 500g
- 1/4 l Weißbier
- 1/2 Lauchstange
- 1 TL Gestoßener Koriander
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Blattpetersilie; grob gezupft
- 2 EL Butter
- Grober Pfeffer
- Salz

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Den Zander filieren und die Gräten entfernen. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne mit einem Eßlöffel Butter die Zanderfilets von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Den Lauch fein würfeln und den Rosmarin fein hacken. In derselben Pfanne mit etwas Butter den Lauch zusammen mit Rosmarin und Koriander kurz andünsten. Mit dem Weißbier ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Die Soße mit der restlichen Butter abbinden und abschmecken. Wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Fischfilets zum Aufwärmen nochmals kurz dazu geben und mit der Blattpetersilie bestreuen.

Die Fischfilets mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Dazu passen gut Salzkartoffeln.

Stichworte

Bier, Fisch, Süßwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Sueswasser, Estragon

SOUFFLE VOM HECHT IN ESTRAGONSAUCE

SOUFFLE VOM HECHT IN ESTRAGONSAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Hechtfilet; ohne Haut
- 1/4 l Sahne
- 1/2 TL Koriander, gemahlen
- 1 EL Pernod
- Butter
- Salz, Pfeffer

SAUCE

- 1/4 l Fischfond
- 125 ml Sahne
- 1 Schalotte; fein gewuerfelt
- 40 ml Martini
- 1 Zweig Estragon; fein geschnitten
- Etwas Mehlbutter
- Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 22.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Hechtfleisch in Streifen schneiden und zusammen mit Pernod, Koriander, Salz und Pfeffer in einen Cutter geben. Man kann auch alles mit einem Puerierstab mixen, allerdings sollte dann das Fischfleisch zuvor durch einen Fleischwolf gedreht werden.

Nach und nach die Sahne zugeben und solange mixen, bis die Masse glatt glaezt. Nochmals abschmecken. Wichtig ist, dass die Zutaten sehr kalt verarbeitet werden.

3-4 Soufflefoermchen ausbuttern und die Masse darin einfuellen. Im Ofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das Souffle sollte nur stocken, sobald es anfaengt aufzugehen, ist es fertig.

Fuer die Sauce die Schalotte in Butter anschwitzen und mit dem Fond abloeschen. Estragon, Martini und Pfeffer zugeben und etwas reduzieren lassen. Anschliessend die Sahne untermischen und mit Mehlbutter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Souffle aus den Foermchen nehmen und mit der Sauce anrichten.

Stichworte

Estragon, Fisch, Suesswasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Süßwasser, Forelle

Forelle (Info)

Forellenklösschen

Forelle (Info)

Für 1 Info

Zutaten

- Forelle

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Der Unterschied zwischen Bach- und Regenbogenforelle ist folgender. Die Bachforelle ist einheimisch und die Regenbogenforelle vor ungefähr zweihundert Jahren aus Amerika zu uns gekommen. Bachforellen, die übrigens nicht in einem Bach leben müssen, sondern auf sehr sauberes und sauerstoffreiches Wasser angewiesen sind, haben an den Flanken rote Punkte und je nach Untergrund sind sie falb, braun oder dunkelgrau. Regenbogenforellen werden häufiger angeboten, da sie nicht ganz so anspruchsvoll an die Wasserqualität sind und schnelleren Wuchs haben. Man erkennt sie, wie der Name schon ahnen läßt, an ihrer schillernden Zeichnung, die stark an einen Regenbogen erinnert.

Die Wahl des Einkaufs ist ein Problem. Nicht ohne Grund sind diese Fische von den Speisekarten der guten Restaurants nahezu verschwunden. Die meisten Fische werden unter sehr beengten Verhältnissen in intensiver Zucht erzeugt, und die billigste Ware kommt aus Dänemark. Billige Fische stammen meist aus Zuchtanstalten, in welchen die Fische dicht an dicht -womöglich in Containern- stehen. Diese Tiere sind ständigem Streß ausgesetzt, werden meist mit zweitklassigem Futter gefüttert und sind dementsprechend krankheitsanfällig. Da bleibt den Züchtern nur der Griff in den Medizinschrank, denn die Fische neigen vor allem zu Pilzkrankheiten.

Kaufen Sie nie Fische mit abgeschuertem Maul und milchigen Flecken auf der Haut. Die Forelle ist ein Wildtier und sollte nur sehr kurz in Aquarien gehalten werden. Mein Rat ist ohnehin, sie direkt beim Züchter zu kaufen, oder bei einem Händler, der auf Ihre Fragen diesbezüglich ohne Umschweife antwortet.

Stichworte

Fisch, Forelle, Süßwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Forellenklosschen

Für 4 Portionen

Zutaten

- 600 g Forellensfilet ohne Haut
- 1/4 l Sahne
- 1/2 TL Koriander; gemahlen
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Zu beachten ist, daß die Zutaten sehr kalt sind, am besten man stellt alles zusammen für eine Stunde in den Tiefkühler. Selbst wenn das Fischfleisch etwas angefroren sein sollte, ist das kein Schaden. Die Forellensfilets in Streifen schneiden und mit den Gewürzen, dem Koriander und etwas Salz in den Cutter geben und so lange laufen lassen, bis alles zerkleinert ist. Nun kommt die Sahne hinzu und man läßt die Maschine solange laufen bis der Inhalt glatt glänzt. Befinden sich noch einige gröbere Stückchen in der Masse, so macht das nichts. Es ist wichtig, daß alles schnell geschieht, und man den Cutter nicht länger laufen läßt als nötig, denn mit der Erwärmung, steigt die Gefahr des Gerinnens. Falls es doch vorkommt, stellt man die Cutterschale mit gesamtem Inhalt in den Tiefkühler und kühlt alles bis auf den Gefrierpunkt ab. Dann ein ebenso kühles Ei dazu und die Prozedur beginnt von vorne. Sobald das Fischbrät einigermaßen glatt ist muß der Vorgang beendet werden.

Noch ein Tip: Ist die Farce zu dick, so gibt man etwas Sahne hinzu. Ist sie zu dünn, so muß man den Cutter ein bißchen länger laufen lassen. Der Grund für die unterschiedliche Beschaffenheit liegt an den PH-Werten des Fischfleischs, je frischer um so einfacher halten unsere Klößchen zusammen, aber es würde zu weit führen, das an dieser Stelle detailliert zu erläutern.

Klößchen ausstechen:

Ein flacher Topf, hoch gefüllt mit leicht gesalzenem Wasser köchelt vor sich hin. Ein Suppenlöffel wird ins Wasser getaucht und anschließend ins Brät, um einen eiförmigen Kloß auszusteichen. Man befördert ihn ins köchelnde Wasser und er zieht dort für eine Viertelstunde. Ist er nach dieser Zeit noch nicht auseinandergefallen, so kann man sich gratulieren und guten Appetit wünschen.

Stichworte

Fisch, Forelle, Süßwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Süßwasser, Forelle, Salbei

Filet von Bachforelle mit Salbei

Filet von Bachforelle mit Salbei

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Bachforellen (Regenbogenforelle)
- 2 Schalotten; feingehackt
- 1 TL Butterschmalz
- 50 g Butter
- 1/8 l Trockenem Weißwein
- 1 Zweig Salbei

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzner
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Zuerst muß die Forelle filiiert werden. Das besorgt uns gerne der Fischhändler, aber ich will an dieser Stelle auch erklären, wie man das selbst macht. Gesunde, frische Forellen haben eine Schleimschicht auf der Haut, so daß sie nur schwer zu greifen sind. Mit etwas Küchenkrepp kann man sich behelfen. Auf der Rückenseite wird mit einem dünnen und scharfen Messer eingeschnitten und so von hinten bis zur Bauchseite das Messer durchgezogen. Der Fisch wird auf die andere Seite gedreht und dort ebenso filiiert. Die Filets werden begradigt und an der Bauchseite die Flosse abgeschnitten. Mit einer Kombizange können nun die Gräten herausgezogen werden. Wir Binnenländer haben eine große Angst vor Gräten, aber die Forellengräten können nicht gefährlich werden. Das größte Problem ist die Panik, wenn man so ein Ding im Hals hängen hat. Im Falle eines Falles einen Schluck trinken und ein Stück Salzkartoffel hinterher schicken.

Die Carcassen der Forellen (Gräten) kommen in einen kleinen Topf und werden mit Wasser bedeckt. Etwas salzen, pfeffern und kleingeschnittenes Suppengemüse dazu, wenn man dies zur Hand hat. Dieser Sud, der beliebig mit Lorbeerblatt, Knoblauch und Schalotte angereichert werden kann, wäre ein ideale klare Suppe vor dem Forellenessen.

Die Filets werden gesalzen und gepfeffert und in Butterschmalz von beiden Seiten jeweils eine Minute gebraten. Sofort herausnehmen und zur Seite stellen. Die feingewiegten Schalotten in die Pfanne geben und mit etwas frischer Butter hell anschwitzen. Mit zwei bis drei Eßlöffel Forellensud ablöschen, völlig reduzieren und den Weißwein dazugeben. Wiederum um die Hälfte reduzieren und einige Blätter fein geschnittenen Salbei hinzufügen. Die Sauce gegebenenfalls mit Salz abschmecken und unter heftigem Kochen solange Butter in kleinen Flocken unterarbeiten, bis die Sauce sämig ist. Die Filets mit der Hautseite nach oben in die Sauce legen und aufkochen lassen.

Stichworte

Fisch, Forelle, Salbei, Süßwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Sueswasser, Meerrettich

GEFILTE FISCH MIT KREN

GEFILTE FISCH MIT KREN

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Zander
- 1 Zwiebel; grob gewuerfelt
- 1 Bd. Suppengemuese; grob gewuerfelt
- 1 EL Geschaelte Mandeln; grob gehackt
- 2 Zwiebeln; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 3 EL Matzen; runde Brotflade aus Weizenmehl und Wasser
- ohne Zusatz von Sauerteig; gebroeselt
- 2 (-3) Eier
- 1/2 Meerrettichstange
- 1 Schuss Zucker
- 1 Rote Bete
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel

ERFASST *RK* AM 19.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Dem Fisch den Kopf abschneiden, dann am Bauch entlang vorsichtig einschneiden. Durch die Bauchhoehle die Graeten des Rueckgrats oben und unten mit einem Sae emesser durchschneiden. Den Fisch aufklappen, so dass die Fleischseiten nach oben schauen. Den Fisch entgraete und das Fleisch heraustrennen, so dass nur noch das Rueckgrat an der Fischhaut haften bleibt.

Zwiebel mit Knoblauch im Olivenoel anschwitzen. Das Fischfleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Mit den angeschwizten Zwiebeln, Eiern, Zucker, Mandeln, Matzenbroeseln, Pfeffer und Salz vermischen, gut durchkneten.

Die Fischhaut damit fuellen. Einen Fischbraeter mit Wasser fuellen, gewuerfelte Zwiebeln, Suppengemuese, Pfeffer und Salz zugeben, aufkochen lassen. Den gefuellten Fisch einlegen, eine Stunde pochieren. Den entstandenen Fond passieren und reduzieren. Fond und Fisch in den Braeter geben und erkalten lassen. Meerrettich und Rote Bete schaelen, in eine Schuessel reiben. Salzen und zu einer Paste vermischen. Fisch damit servieren.

Buchttipp: Rachel Heuberger, Regina Schneider "Koscher kochen" (Eichborn-Verlag, Frankfurt, ISBN: 3 8218-0678-8)

Stichworte

Fisch, Meerrettich, Süsswasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Suesswasser, Pfannkuchen

FLAEDLE MIT EGLI GEFUELLT

FLAEDLE MIT EGLI GEFUELLT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 6 klein. Eglifilets; aus dem Bodensee, ersatzweise
- Flussbarsche
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe; fein gehackt
- 1 EL Blattpetersilie; fein gehackt
- 1 EL Kerbel; fein gehackt
- 2 EL Weisswein
- 125 g Mehl
- 4 Eier
- 125 ml Milch
- 1 TL Flüssige Butter
- Butter,
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 10.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Mehl, Milch, Eier und flüssige Butter zu einem glatten Teig mischen. In einer Pfanne mit Butter aus dem Teig Pfannkuchen (Flaedle) ausbacken und diese warmstellen.

Die Eglifilets in Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, die Eglistreifen zugeben und ca. 5 Minuten garen. Petersilie, Kerbel und Weisswein zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gebratenen Eglistreifen in die Flaedle wickeln und anrichten.

Stichworte

Fisch, Pfannkuchen, Süsswasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Suesswasser, Spinat

FELCHEN IN BEURRE BLANC MIT SPINATOMELETTE

FELCHEN IN BEURRE BLANC MIT SPINATOMELETTE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Felchen
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 125 ml Weisswein
- 1 TL Zitronensaft
- Abgeriebene Zitronenschale
- 1 EL Sahne
- Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 10.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Felchen filieren und mit Pfeffer und Salz wuerzen. Die Filets in Butter von beiden Seiten (die Hautseite zuerst nach oben) jeweils 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne einen Fond herstellen. Dazu eine Schalotte anschwitzen und mit 2 El Weisswein abloeschen.

Fuer die Sauce beurre blanc in einer Sauteuse eine Schalotte mit dem restlichen Wein aufkochen, Zitronensaft und Pfeffer dazugeben und reduzieren lassen.

Sahne, Zitronenschale und etwas Salz zugeben und nochmal kurz reduzieren. Anschliessend 2 El kalte Butter darunterschlagen und abschmecken. Die Felchen im Fond nochmals kurz erwarmen und mit der Sauce anrichten.

Stichworte

Fisch, Spinat, Sueswasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Fisch, Suesswasser, Zander, Gurke, Dill

GEFUELLTER ZANDER AUF DILLGURKEN

GEFUELLTER ZANDER AUF DILLGURKEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Zander (ca. 600 g)
- 200 g Blattspinat
- 3 Eigelb
- 1 Sardelle: fein gehackt
- 1 Geriebene Broetchen

BECHAMELBINDUNG

- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe; gequetscht
- 1 EL Mehl
- 1 Schuss Muskat
- 1/4 l Milch

GURKENGEMUESE

- 300 g Gurken (kleine Gartengurken)
- 30 g Butter; oder 2 El Olivenoel
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 l Gemuesebruehe
- 1 Dillbluetten
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 04.07.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Fuer die Bechamelsauce Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Mehl ueberstaeuben und mit Milch aufgiessen. Mit dem Schneebeesen glattruehren, Muskat zugeben und 5 Minuten durchkochen.

Zander beim Haendler schuppen lassen. Normalerweise wird dieser Fisch gefuellt geliefert. Der Bauch ist also zu und die Innereien noch drin. Ist das so, schneidet man die Flossen und Rueckenstacheln mit einer stabilen Schere ab. Den Fisch am Ruecken mit einem langen Schnitt oeffnen.

Rrechts und links am Rueckgrad entlang schneiden, bis zur Bauchhoehle. Den Fisch von oben ausnehmen und dabei die Knochen und Graeten entfernen.

Ist der Fisch von unten ausgenommen, dann arbeitet man sich mit einem kleinen Messer von unten bis zum Rueckgrad nach oben und entnimmt so die Graeten. Dabei kann man auch mit einer kleinen Schere arbeiten oder widerspenstige Graeten einfach aus dem Fleisch reissen. Den Fisch auswaschen und trocken tupfen. Von innen kraeftig pfeffern und salzen.

Den Spinat von den Stielen befreien und in Salzwasser kurz blanchieren, etwas auskuehlen lassen. In einem Tuch gut ausdruecken. Spinat so mit der Bechamelsauce uebergiessen, dass alle Blaetter von der Sauce ummantelt sind. Ueberschuessige Sauce beiseite stellen.

Drei Eigelb, die Sardellen und das geriebene Broetchen unter den Spinat ziehen, abschmecken. Die Mischung in den Fisch fuellen und diesen mit Bindfaden umwickeln. Pfeffer, salzen und in einer gebutterten Gratinform 40 Minuten in den Ofen schieben.

Fuer das Gurkengemuese die Gurken schaelen, entkernen und wuerfeln. Die Schalotten in etwas Butter oder Olivenoel hellbraun roesten. Knoblauch und Gurkenstuecke zugeben, alles bei grossem Feuer gut durchschwenken.

Langsam braten und immer wieder mit etwas Gemuesebruehe abloeschen. Die restliche Bechamelsauce und die Dillblueten zu den Gurken geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und soweit einkochen, dass eine saemige Sauce die Gurkenstuecke umgibt.

Stichworte

Dill, Fisch, Gurke, Süsswasser, Zander

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch rin

RINDERRUECKENSTEAKS MIT SCHALOTTEN - SYRAHSAUCE

RINDERRUECKENSTEAKS MIT SCHALOTTEN - SYRAHSAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Rinderrueckensteaks; a 180 g
- 6 Markknochen, duenn gesaegt
- 3 Schalotten, feingehackt
- 1/4 l Hermitage; Rotwein aus Syrahtrauben
- 125 ml Kalbsfond
- 4 Fruehlingszwiebeln; grob geschnitten
- 1/2 TL Speisestaerke
- 2 EL Butter
- Olivenoel zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 07.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Markscheiben unter fließendem kaltem Wasser abwaschen, mit Kuechenkrepp trocknen. Zusammen mit den Steaks ueber Nacht in den Rotwein einlegen.

Vor dem Zubereiten die Fleisch- und Marktuecke herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Kuechenkrepp trocken tupfen. Steaks und Markscheiben mit Pfeffer und Salz wuerzen. In einer Pfanne mit Olivenoel von beiden Seiten jeweils ca. 5 Minuten braten. Anschliessend aus der Pfanne nehmen.

Die Schalotten im Bratensaft anduensten, mit der Weinmarinade und Kalbsfond abloeschen und um die Haelfte reduzieren lassen. Das Staerkemehl mit einem Essloeffel Wein verdunnen. Mit Butterflocken und der verdunnten Staerke abbinden und aufkochen lassen. Die Fruehlingszwiebeln in einer separaten Pfanne ca. 5-7 Minuten mit einem Essloeffel Butter anschwitzen. Fleisch und Markknochen kurz in der Sauce erhitzen. Anrichten und mit den Fruehlingszwiebeln garnieren. Dazu passt Kartoffelpuereee.

Buchtips: Titel: Welcher Wein zu welcher Speise? Hrsg: Rolf Kriesi Verlag: Falken Verlag; 16,90 DM ISBN: 3-8068-2432-0

Stichworte

Fleisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Hackfleisch

Beefsteak Tatar

Vincent's Hamburger (gebratenes Rindfleisch-Tartar)

Beefsteak Tatar

Für 4 Portionen

Zutaten

- 600 g Rinderfilet
- 1 Sardelle; gehackt
- 1 Schalotte; feingehackt
- 1 TL Scharfer Senf
- 1 TL Kapern; feingehackt
- 4 Eigelb; aus ganz frischen Eiern
- grober schwarzer Pfeffer
- Salz
- Butter; zum Anbraten

ERFASST AM 24.03.1998

- Ulli Fetzer / www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

In klassischer Weise wurde Tatar nicht durch den Wolf gedreht, sondern mit großen Hackmessern gehackt. In jeder Hand hielt der Koch ein riesiges Messer und drosch abwechselnd auf das Fleisch ein. Diese Methode wende ich heute immer noch in meinem Restaurant an, da das Fleisch dabei locker bleibt und nicht breig wird. In der Fernsehsendung haben wir beide Methoden vorgestellt. Das Tatar wird angebraten, und ist nach traditioneller Art nie ganz durchgegart. Da im klassischen Rezept rohe Eigelbe verwendet werden, muß darauf aufmerksam gemacht werden, daß nur frischeste Bioeier zu verwenden sind.

Das Rinderfilet feinhacken bzw. durch den Fleischwolf drehen. In eine Schüssel geben und alle Zutaten daruntermischen. Dies sollte so schnell und kurz geschehen wie möglich, damit sich das Fleisch nicht zu Brät verbindet. Anschließend die Fleischmasse wie Fleischküchle formen und in Butter von beiden Seiten kurz anbraten.

Dazu Sauce Bernaise (Extra-Rezept), die über die Beefsteaks gegossen wird.

Stichworte

Fleisch, Hackfleisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Vincents Hamburger (gebratenes Rindfleisch-Tartar)

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Mageres Rindfleisch sehnenfrei
- 50 g Schalotten, feingehackt
- 3 EL Olivenöl, kaltgeschlagen
- 1 EL Scharfen Senf
- 1 Eigelb
- Salz
- : grob gemahlener Pfeffer
- 1/2 TL Kapern
- 1/2 TL Sardellen, feingehackt
- 2 Brötchen; mit guter Kruste,
- aber innen nicht zu fest
- Einige Kopfsalatblätter

NACH WUNSCH

- Tomaten und Gurkenscheiben

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzner
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Idealerweise sollte man das Rindfleisch nicht durch den Wolf drehen, sondern mit einem scharfen Hackmesser in feine Scheiben schneiden, anschließend in Streifen und danach in kleine Würfel zerteilen. Ist soweit alles vorbereitet, wird das Fleisch fein gewiegt. Wer dazu keine Zeit hat kann natürlich auch alles beim Metzger durch den Wolf drehen lassen. Das Hackfleisch in eine genügend große Schüssel geben und die oben erstgenannten Zutaten daruntergeben und alles gut vermischen. Salz und Pfeffer nach Belieben. Man formt die Masse zu Buletten und brät sie je nach Wunsch halb durch, oder mehr durchgegart. In den USA kann man bei guten Hamburgerimbissen sein Gericht in jeder gewünschten Garzeit bestellen. Der Hamburger ist fertig und kann so zwischen das Brötchen geklemmt werden. Klassischerweise muß aber Ketchup dazu, auch Gurken-, Zwiebelscheiben und ein oder zwei Salatblätter können dazwischen. In heutiger Zeit ist es wichtig, daß man genau weiß, wo man sein Fleisch her hat. Ich finde das ist die Grundvoraussetzung eigentlich jeden Fleischgerichtes. Hätte man sich immer daran gehalten, so wäre man mit Fleisch nie so lieblos umgegangen, daß es zu den Katastrophen wie BSE hätte kommen müssen. Das oben genannte Rezept basiert auf der Herstellung eines guten Tartars - ist also, wenn die Kriterien des verantwortungsbewußten Fleischeinkaufs eingehalten werden auch köstlich roh zu essen.

Stichworte

Fleisch, Hackfleisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Innerei, Bries

KALBSBRIES MIT BAERLAUCH-SPINAT-SPAETZLE

KALBSBRIES MIT BAERLAUCH-SPINAT-SPAETZLE

Für 2 Portionen

KALBSBRIES

- 300 g Kalbsbries
- 1 Schalotte, feingehackt
- 1/4 Stange Lauch, feingewuerfelt
- 1 Zweig Rosmarin, sehr fein gehackt
- 100 ml Sahne
- Etwas Zitronenschale
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

BAERLAUCH-SPINAT-SPAETZLE

- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Blattspinat
- 50 g Baerlauch
- 1 Schalotte, feingehackt
- 1 EL Butter
- 100 ml Sahne
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 15.04.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Das Kalbsbries in Salzwasser ca. 20 Minuten pochieren. Anschliessend in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter Schalotte und Lauch anschwitzen. Kalbsbriesscheiben, Rosmarin und Zitronenschale zugeben. Kurz anbraten und mit Sahne abloeschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Baerlauch-Spinat-Spaetzle anrichten.

Mehl in eine Schuessel, Eier, eine Prise Salz zugeben und alles mit einem grossen Kochloeffel vermengen. Den Teig so lange ruehren, bis er Blasen wirft. In einen grossen Topf mit kochendem Salzwasser Spaetzle hineinschaben. Dazu auf ein Spaetzlebrett etwas Teig streichen und mit einem Teigschaber duenne Streifen ins kochende Wasser schaben. Sobald sie gar sind, steigen sie an die Oberflaeche. Mit einem Siebloeffel herausnehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne mit Butter die Schalotte anschwitzen. Frischen Spinat und Baerlauch zugeben und in der Pfanne wenden, bis sie zusammenfallen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Auflaufform eine Schicht Spaetzle geben. Den Baerlauch- Spinat daraufgeben und mit einer Spaetzleschicht abschliessen. Alles mit Sahne uebergiessen und im Backofen bei 150 Grad kurz erwaermen.

Stichworte

Bries, Fleisch, Innerei

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Innerei, Herz, Kalb

KALBSHERZ IN ACETO BALSAMICO MIT PERLZWIEBELN

KALBSHERZ IN ACETO BALSAMICO MIT PERLZWIEBELN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Kalbsherz
- 2 Schalotten feingehackt
- 12 Frische Perlzwiebeln; halbiert
- 1 Knoblauchzehe; feingequetscht
- 1/4 l Fleischbruehe
- 1 EL Johannisbeerkonfituere schwarz
- 2 EL Balsamicoessig
- 125 ml Kraeftiger Rotwein
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 01.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Herz halbieren, von Fett und ueberfluessiger Haut befreien. Pfeffern, salzen und in Butter bei kleinem Feuer von allen Seiten anbraten. Fuenfzehn Minuten bei 170 Grad in den Ofen geben.

In einer separaten Pfanne Schalotten und Knoblauch goldbraun roesten, die Konfituere dazugeben und anschliessend mit Fleischbruehe und dem Essig abloeschen. Die Zwiebeln duensten. Das Herz warmstellen, die Pfanne wieder auf dem Herd erhitzen. Mit dem Rotwein den Bratensatz loesen und zum Balsamicofond geben.

Die Sauce mit etwas Staerkemehl, das mit einem Essloeffel Wasser angeruehrt wurde, abbinden. Das Herz in duennen Tranchen aufschneiden, es sollte leicht rosa sein. Die Zwiebeln anrichten und die Sauce angiessen. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpuerree.

Stichworte

Fleisch, Herz, Innerei, Kalb

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Innerei, Kuttel

Kalbskutteln in Weißwein

Kalbskutteln in Weißwein

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Kalbskutteln; oder Rinderkutteln
- in Streifen geschnitten
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 1 Lauchblatt; feingewürfelt
- 1/2 l Trockenen Weißwein
- 1/4 l Hühnerbrühe
- 1 Zweig Thymianblättchen
- 2 Zweige Blatt Petersilie feingehackt
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl; zum Bestäuben

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Den Lauch in der Butter glasig dünsten, die Kutteln und den Thymian dazugeben, mit Mehl bestäuben und gut durchmischen. Bevor die Kutteln am Topfboden ansetzen, den Weißwein dazugießen und alles fünf Minuten durchkochen und die letzten zwei Minuten die in Ringchen geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben. Ganz zum Schluß wird mit grob gestoßenem, schwarzem Pfeffer gewürzt und mit Salz abgerundet.

Stichworte

Fleisch, Innerei, Kuttel

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Innerei, Leber

Kalbsleber Schweizer Art

LEBER VENEZIANISCH

Kalbsleber Schweizer Art

Für 1 Rezept

Zutaten

- 600 g Kalbsleber; in kirschgroße Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln; feingeschnitten
- 1/4 l Kräftigen Rotwein
- 1 Bd. Petersilie; gehackt
- 60 g Champignons; in feinen Scheiben
- 1/8 l Geschiagene Sahne
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzler Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Die Leber häuten, in Würfel schneiden und in Olivenöl scharf anbraten, pfeffern, salzen und auf einen separaten Teller geben. Die Zwiebeln in der Pfanne mit der Butter hellbraun rösten, danach die Champignons dazugeben, weiterrösten und immer mit dem Kochlöffel umrühren. Ist alles kurz vor dem Anbrennen, mit dem Rotwein ablöschen.

Nun so lange weiterkochen bis die Flüssigkeit völlig eingekocht ist. Dann geben Sie die Petersilie dazu, die Leber mit dem Bratensaft und die geschlagene Sahne. Das Ganze noch einmal rund ein bis zwei Minuten durchkochen.

TIP: Gute Kalbsleber sollte dunkelrot, naß und frisch glänzen. Leber, die hell ist und unter Umständen sogar an die Farbe von Milchkaffee erinnert, ist sogenannte Fettleber von stark gemästeten Tieren.

Stichworte

Fleisch, Innerei, Leber

Titel - Rubrik - Stichworte

LEBER VENEZIANISCH

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Kalbsleber; am Stueck
- 2 Zwiebeln
- 1 EL -2 Olivenoel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 22.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Haut der Leber abziehen und das Fleisch schnetzeln. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Leber in einer Pfanne mit Olivenoel scharf anbraten. Die nicht ganz durchgebratene Leber aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne die Zwiebeln braun roesten, evt. noch etwas Oel nachgessen. Dann die Leber wieder zugeben und mit den Zwiebeln vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Stichworte

Fleisch, Innerei, Leber

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Innerei, Niere

Kalbsnieren mit Rosmarin

Kalbsnieren mit Rosmarin

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 klein. Kalbsnieren
- 1 Zwiebel; feingeschnitten
- 1 Karotte; feingewürfelt
- 1 Petersilienwurzel feingewürfelt
- 1/2 Stange Lauch; feingewürfelt
- 1/8 l Kräutigen Rotwein
- 1 TL Balsamicoessig
- 2 Zweige Rosmarin; so fein wie möglich gehackt
- grober schwarzer Pfeffer
- Salz
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Frische Butterflocken

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Die Nieren unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und den in der Mitte verlaufenden Fettstrang mit einem feinen Messer heraustrennen. Danach die Nieren in fingerdicke Scheiben schneiden, pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten jeweils ungefähr zwei Minuten anbraten. Die Nierenscheiben auf einen Teller geben.

Die Schalotten und das Gemüse mit dem Rosmarin ebenfalls in Olivenöl anrösten und anschließend mit dem Wein und Balsamico-Essig ablöschen. Die Flüssigkeit durch Kochen um die Hälfte reduzieren und anschließend mit dem Schneebesen die Butter unterrühren, so daß sich die Sauce andickt. Die Nierenscheiben hinzugeben, dabei wird sich die Sauce etwas verdünnen. Unter Schwenken die Kalbsnieren erhitzen und nach ca. 2 Minuten müßte die Sauce wieder soweit reduziert sein, daß sie an den Nierenscheiben haften bleibt.

TIP: Innereien sind insofern ein schwieriges Kapitel, da es sich um Organe handelt, die im Körper des Tieres gewisse Funktionen des Filterns und Reinigens übernehmen. Ist das Tier also unter Umweltbelastungen auf der Weide, oder ist das Futter mit Schadstoffen belastet, so reichern sich die Innereien als erste Organe mit Rückständen an. Innereien sollten nur bei kleinen Metzgern gekauft werden. Bitte vergleichen sie beim Einkauf verschiedene Metzger und ihre Ware. Es ist besser, man ist von vornherein auf das Schlimmste gefaßt. Wenn man Zweifel über die Herkunft des Fleisches hat und wenn der Verkäufer die Auskunft verweigert, dann sagt man lieber nein zu Innereien.

Stichworte

Fleisch, Innerei, Niere

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb

Kalbskotelett "Dubarry"

Kalbskotelett "Dubarry"

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kalbskoteletts
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 l Kräftigen Rotwein
- 1/2 Blumenkohl
- 2 Eigelbe
- 1/4 l Brühe
- 1 EL Weißwein
- 50 g Parmesan; frisch gerieben
- 2 EL Butter
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 11.12.98

- Ulli Fetzler / Kochkunst mit Vincent Klink

Den Blumenkohl in reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten weichkochen. Anschließend kleine Röschen abmachen. Die Schalotten feinhacken.

Das Fleisch salzen und pfeffern und auf jeder Seite ca. 4 Minuten in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. Eine feingehackte Schalotte in der Fleischpfanne andünsten und mit dem Rotwein ablöschen. Das Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen.

Den gequetschten Knoblauch zur Soße geben, mit Pfeffer würzen und reduzieren lassen.

In einer Kasserolle mit rundem Boden die restlichen Schalotten anschwitzen. Brühe, Weißwein und Eigelbe zugeben und mit dem Schneebesen rühren, bis die Flüssigkeit beginnt, dick zu werden (ev. im Wasserbad).

Die Kasserolle vom Herd ziehen und noch weiterschlagen, bis der Topfboden etwas ausgekühlt ist. Die Blumenkohlröschen darunter mischen. Die weiße Soße mit etwas Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form oder Pfanne geben, mit der Blumenkohlsoße überziehen und im Backofen bei 200 Grad Oberhitze kurz gratinieren.

In der Zwischenzeit die Rotweinsoße mit Butterlocken binden und abschmecken. Die gratinierten Fleischstücke mit Parmesan bestreuen und mit der Rotweinsoße anrichten.

Stichworte

Fleisch, Kalb

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Banane, Reis, Rosine

Kalbsfilet mit Bananen und Rosinenreis

Kalbsfilet mit Bananen und Rosinenreis

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Kalbsfilet
- 2 Bananen
- 125 g Basmatireis
- 30 g Rosinen oder Korinthen
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Frischen Ingwer; fein gehackt
- 1/2 Chilischote
- 1/4 l Fleischbrühe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Schuss Curry
- 1 TL Zucker
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehlbutter; weiche Butter mit etwas Mehl vermischt
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Den Reis in reichlich Salzwasser kochen, abschütten, kalt spülen und zur Seite stellen.

Die Schalotte, die Chilischote und den Knoblauch fein hacken. Die Bananen schälen und vierteln. Das Kalbsfilet häuten, in Medaillons schneiden, pfeffern und salzen.

In eine Pfanne einen Eßlöffel Butter geben und die Medaillons auf jeder Seite jeweils 3 Minuten anbraten. Anschließend herausnehmen und zur Seite stellen.

In derselben Pfanne die Schalotten anschwitzen. Die Bananen, etwas Zucker, Knoblauch und Ingwer dazugeben. Wenn die Bananen zu bräunen beginnen, diese herausnehmen und zur Seite stellen.

Die restlichen Zutaten in der Pfanne mit Zitronensaft und Fleischbrühe ablöschen, Curry und Chilischote zugeben und auf die Hälfte reduzieren. In einer separaten Pfanne die Rosinen mit einem Eßlöffel Butter leicht rösten. Dann den abgekühlten Reis dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und erhitzen. Den auf dem Fleischteller entstandenen Fleischsaft zur Soße geben und diese mit Mehlbutter abbinden. Die Fleischstücke und Bananenviertel nochmals kurz in der Soße erwärmen und anschließend mit dem Rosinenreis servieren.

Stichworte

Banane, Fleisch, Kalb, Reis, Rosine

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Bohne

OSSO BUCCO MIT PETERSILIENWURZELN UND GRUENEN BOHNEN

OSSO BUCCO MIT PETERSILIENWURZELN UND GRUENEN BOHNEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Kalbshaxenscheiben a 300 g
- 1 Bd. Roestgemuese
- 2 Tomaten; gewuerfelt
- 1 Zwiebel; grob gewuerfelt
- 1 EL Olivenoel
- 1 Schuss Abgeriebene Zitronenschale
- 1 Zweig Rosmarin; gehackt
- 1 Zerdrueckte Knoblauchzehe
- 1/4 l Rotwein
- grober schwarzer Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 09.04.98 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink

Die Kalbshaxenscheiben pfeffern und salzen und in einem flachen grossen Topf mit etwas Olivenoel von beiden Seiten anbraten.

Anschliessend das gewuerfelte Roestgemuese, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze langsam schmoren.

Wenn das Fleisch zu sehr auf dem Topfboden ansetzt, immer wieder mit etwas Wasser abloeschen.

Nach einer Garzeit von ungefaehr 25 Minuten ruehrt man die abgeriebene Zitronenschale unter und loescht anstatt mit Wasser mit Rotwein ab. (Wer moechte kann auch etwas Senf unterruehren).

Nach weiteren 20 Minuten Garzeit (die Gesamtgarzeit betraegt ungefaehr eine dreiviertel Stunde) richtet man das Fleisch auf einer Platte an. Die Sauce vollendet man, indem man einfach kraeftig umruehrt. Das gegarte Gemuese zerfaellt dabei teilweise und bindet so die Sauce.

Stichworte

Bohne, Fleisch, Kalb

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Brunch

GEBRATENER KALBSRUECKEN MIT ZWEIERLEI DIPS

GEBRATENER KALBSRUECKEN MIT ZWEIERLEI DIPS

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Kalbsruecken
- Olivenoel zum Anbraten
- Salz, Pfeffer
- Alufolie

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den kraeftig gepfefferten und gesalzenen Kalbsruecken von allen Seiten in einer feuerfesten Pfanne mit Olivenoel gut anbraten. Im Backofen bei 180 Grad weitergaren.

Das Fleisch wird an der dicksten Stelle gemessen. Fuer jeweils einen Zentimeter rechnet man 10 Minuten Garzeit.

Das Fleisch ist fertig, wenn es innen im Kern noch etwas roh und an den aeusseren Schichten durchgebraten und trocken ist. Danach muss das Fleisch ruhen. Dazu wickelt man das Fleisch sofort nachdem es aus dem Ofen genommen wurde in Alufolie. Sie bewirkt, dass das Fleisch langsam abkuehlt und sich so die Saefte von innen nach aussen austauschen koennen.

Lauwarm oder kalt schneidet man den Kalbsruecken in moeglichst duenne Scheiben, richtet sie auf einer Platte faecherfoermig an und reicht dazu zweierlei Dips.

Stichworte

Brunch, Fleisch, Kalb

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Champignon, Leber

KALBSRUECKEN MIT CHAMPIGNONS UND LEBER GEFUELLT

KALBSRUECKEN MIT CHAMPIGNONS UND LEBER GEFUELLT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 600 g Kalbsruecken
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1 Zwiebel; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein gehackt
- 100 g Champignons; klein gewuerfelt
- 2 Toastbrotscheiben; gewuerfelt
- 100 g Kalbsleber; gewuerfelt
- 1 Ei
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein gehackt
- 1 TL Thymianblaettchen
- Etwas Sahne
- 1/2 l Kraeftiger Rotwein
- 1/4 l Fleischbruehe
- Etwas Butter
- 1 TL Mehlbutter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Dressiermadel
- Kuechenfaden

ERFASST *RK* AM 17.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Kalbsruecken beim Metzger parieren lassen und um die Abschnitte bitten. Mit einem moeglichst langen Messer in der Mitte des Fleischanschnitts einen Schnitt setzen, der fast so tief wie das Fleisch lang ist. Den Schnitt mit einem Kochloeffel so dehnen, dass ein Loch fuer die Fuellung entsteht.

Fuer die Fuellung die Schalotten mit den Leberwuerfeln in Butter anschwitzen. Knoblauch, Champignons, Petersilie und Thymian dazu geben, kurz erhitzen und in eine Schuessel umfuellen. Toastbrotwuerfel und Ei hineingeben und alles vermengen. Etwas Sahne untermischen und darauf achten, dass die Fuellung einigermassen fest bleibt. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.

Die Fuellung ins Fleisch geben und die Anschnitte zunaehen. Mit Pfeffer und Salz wuerzen. Die Fleischabschnitte kleinwuerfeln und mit den Zwiebelwuerfeln in Butter anduensten. Den gefuellten Kalbsruecken zugeben und rundum anbraten. Einen Deckel auf die Pfanne geben und ca. 25 Minuten schmoren lassen. Immer wieder mit Rotwein und Bruehe abloeschen. Am Schluss die Sauce absieben und mit etwas Mehlbutter binden. Das Fleisch aufschneiden und mit Sosse untergiessen.

Stichworte

Champignon, Fleisch, Kalb, Leber

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Innerei, Elsass

KALBSKUTTELN NACH VINCENT KLINK

KALBSKUTTELN NACH VINCENT KLINK

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Kalbskutteln, vom Metzger vorgekocht
- 1 EL Butter
- 1 Fleischtomate
- 1 TL Tomatenmark
- 3 Schalotten, feingehackt
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 1 Stück Geraeucherte Speckschwarte (ca. 50 g)
- 1/2 l Bouillon
- 1/4 l Bratensosse
- 125 ml Kraeftigen Rotwein
- 200 ml Lauch, feingewuerfelt
- 200 ml Sellerie, feingewuerfelt
- 200 ml Karotten, feingewuerfelt
- 1 Apfel, gerieben
- 1 TL Koriander, geschrotet
- 1 EL Essig
- 1 TL Mehlbuter
- Salz, Pfeffer aus der Muehle

ERFASST *RK* AM 20.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Kutteln gut putzen. Mit einem Essloeffel das noch haftende Fett weg kratzen, in Streifen schneiden. Die Tomate enthaeuten, entkernen und in Wuerfel schneiden.

Die Speckschwarte in Butter mit Tomatenwuerfeln und Tomatenmark gut anroesten. Die Schalotten und den Knoblauch zugeben. Wenn sie beginnen Farbe anzunehmen mit Bouillon und Bratensosse abloeschen. Den geriebenen Apfel zugeben.

Die in Streifen geschnittenen Kutteln in diesem Fond weichkochen. Die Garzeit kann nicht genau angegeben werden. Sie haengt davon ab, wie die Kutteln vom Metzger vorgegart waren.

Wenn die Kutteln weich sind mit Rotwein auffuellen. Gemuesewuerfelchen, Koriander und Essig zugeben und mit Mehlbuter abbinden. Kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dazu passen ausgezeichnet Bratkartoffeln.

Stichworte

Elsass, Fleisch, Innerei, Kalb

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Kaese

KALBSRUECKEN MIT ZIEGENKAESE GEFUELLT

KALBSRUECKEN MIT ZIEGENKAESE GEFUELLT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kalbkoteletts a 200 g
- 1 Crottin; (trockener, scharfer Ziegenkaese)
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Petersilie
- 30 g Geriebene Weissbrot
- 125 ml Rotwein
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Zahnstocher

ERFASST *RK* AM 18.02.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotte und Knoblauch fein wuerfeln. Thymian und Petersilie fein hacken. Den Kaese mit einer Buerste unter kaltem Wasser gruendlich saeubern oder die Schale wegschneiden. Kleine Kaesewuerfel schneiden. Die Schalotten mit etwas Butter anduensten, Knoblauch, Kaesewuerfel, Kraeuter und geriebene Brot dazu geben. Vom Herd ziehen, bevor sich der Kaese zu sehr erwaermt. Mit einem spitzen Messer in die Koteletts jeweils eine Tasche schneiden und mit der Kaesemasse fuellen. Mit einem Zahnstocher die Oeffnung wieder verschliessen. Die Koteletts mit Pfeffer und Salz wuerzen. In einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten jeweils ca. 7 Minuten langsam anbraten. Den Bratensatz mit Rotwein abloeschen. Die Koteletts aus der Pfanne nehmen. Den Fond noch etwas reduzieren lassen, mit etwas Butter binden und ueber die Fleischstuecke giessen.

Stichworte

Fleisch, Kaese, Kalb

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Rhabarber

KALBSRUECKEN MIT RHABARBER

KALBSRUECKEN MIT RHABARBER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Kalbsruecken
- 6 Schalotten; grob gewuerfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml Weisswein
- 1/4 l Fleischbruehe
- 125 ml Sahne
- 1 EL Ingwer; gerieben
- 1 Bd. Estragon
- 2 Tasse Rhabarberwuerfel
- 2 EL Karottenwuerfel
- 2 EL Selleriewuerfel
- 1 TL Mehlbutter
- 125 ml Weisswein
- 3 EL Ahornsirup

AUSSERDEM

- 1 groß. Apothekerspritze

RHABARBERCHUTNEY

- 300 g Rhabarber
- 2 Schuss Curcuma
- 2 EL Ingwer; gehackt
- 300 g Zucker
- 1 EL Scharfer Dijonsenf
- 1 EL Balsamico
- 125 ml Sherry
- 1 TL Pfeilwurzelmehl
- 1/2 TL Gruener Pfeffer
- Salz
- 1 Zitrone; die Schale

ERFASST *RK* AM 10.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- 10/05/00

Weisswein, Zitronensaft und Ahornsirup erwarmen, auflösen und in die Spritze füllen. Die Lösung erkalten lassen und mit moeglichst vielen Einstichen in den Kalbsruecken injizieren. Das Fleischstueck ueber Nacht kaltstellen.

Kalbsruecken pfeffern und salzen. Schalotten zusammen mit dem Fleisch von allen Seiten sanft anbraten. Mit Bruehe und Weisswein abloeschen und den Ingwer zufuegen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten garen, dann umdrehen und fuef Minuten weiter duesten. Rhabarber, Knoblauch und gehackten Estragon zugeben, fuef Minuten duesten.

Fleisch herausnehmen und bei grossem Feuer Fond um die Haelfte reduzieren. Mit Sahne auffuellen, mit Mehlbutter leicht binden und abschmecken. Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen Nudeln oder Reis.

: Rhabarberchutney

Die Haelfte des Sherrys mit Pfeilwurzelmehl vermengen. Zucker leicht karamellisieren, mit Sherry abloeschen. Alle anderen Zutaten zugeben und bei geschlossenem Deckel vier Minuten daempfen. Mit Pfeilwurzelscherry-Mischung binden. Passt zu gegrilltem Fleisch oder kaltem Braten.

Stichworte

Fleisch, Kalb, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Rosenkohl

GEFUELLTE KALBSBRUST MIT ROSENKOHL

GEFUELLTE KALBSBRUST MIT ROSENKOHL

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Kalbsbrust
- 1/2 Toastbrot
- 1/4 l Milch
- 4 Eier
- 100 g Schinken
- 8 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Bd. Thymian
- 30 g Getrocknete Steinpilze
- 1 Bd. Suppengemüse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Öl
- Butter zum Anbraten
- Kuechenfaden

FUER DEN ROSENKOHL

- 500 g Rosenkohl
- Butter
- Muskat, Salz

ERFASST *RK* AM 15.01.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotten, Knoblauch, Petersilie und Thymian feinhacken. Suppengemüse, Schinken und Toastbrot wuerfeln. Von der Kalbsbrust die Rippenhaut entfernen und mit einem scharfen Messer ein grosse Tasche einschneiden. Fier die Fuellung Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Brotwuerfel in eine Schuessel geben, Milch darueber giessen, Eier zugeben und alles untereinemischen. Schinkenwuerfel, Petersilie, Thymian, geroestete Zwiebeln mit Knoblauch zur Brotmasse geben und die Steinpilze hineinbroeseln. Alles gut vermischen und mit Pfeffer, Salz und einer Prise Muskat wuerzen. Die Masse locker in die Kalbsbrust fuellen. Dann diese zunaehen und mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Wenn von der Fuellung etwas uebrig bleibt, kann man daraus kleine Knoedel formen und diese ca. 15 Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen. Die Kalbsbrust in einer Kasserolle mit etwas Öl von allen Seiten kurz anbraten, das Roestgemuese zugeben und bei 180 Grad 1,5 Stunden im Backofen garen.

Immer wieder mit Wasser abloeschen. Die in der Kasserolle entstandene Sosse mit dem Roestgemuese in ein Toepfchen geben, das Fett abschoepfen und mit Butter binden. Kalbsbrust mit der Sosse und Rosenkohl servieren.

Fuer den Rosenkohl, Rosenkohlroeschen von unschoenen Blaettern befreien, sauber waschen und am Stielansatz einschneiden. In einem Liter kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. In kaltem Wasser kurz abschrecken. In einer Pfanne mit Butter ein paar Minuten anroesten und mit Muskat und Salz abschmecken.

Stichworte

Fleisch, Kalb, Rosenkohl

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Sherry

SHERRY-KALBSSCHULTER

SHERRY-KALBSSCHULTER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Kalbsschulter
- 1 Bd. Suppengemuese
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 l Trockener Sherry
- 1/4 l Weisswein
- 1/4 l Kraeftige Fleischbruehe
- 125 ml Sahne
- 1/2 TL Roter Pfeffer
- 2 Lorbeerblaetter
- Einige Zweige Thymian
- 1 TL Mehlbutter; etwas weiche Butter mit Mehl
- vermischt
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel

ERFASST *RK* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Suppengemuese putzen und wuerfeln. Sherry, Weisswein, roter Pfeffer, Gemuesewuerfel, Knoblauch, Lorbeerblaetter und Thymian in eine Schuessel geben.

In diese Beize das Fleisch vier Tage lang einlegen und kuehl stellen. Das eingelegte Fleisch aus der Beize nehmen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer wuerzen. Mit etwas Olivenoel in einem Braeter rundum kraeftig anbraten. Wenig spaeter das Gemuese aus der Beize dazugeben. Mit etwas Beize und Bruehe abloeschen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. eineinhalb Stunden schmoren. Dabei immer wieder mit Bruehe und Beize abloeschen.

Den gegarten Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die entstandene Sauce passieren oder mit dem Mixstab puerieren. Mit Mehlbutter binden und die Sahne untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Braten mit der Sauce anrichten.

Stichworte

Fleisch, Kalb, Sherry

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Thunfisch, Ei, Kaper

Vitello Tonnato

Vitello Tonnato

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Kalbsrücken
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

- 2 Eier
- 1 TL Grober Senf
- 10 Kapern
- 1 klein. Dose Thunfisch in Öl
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Das Fleisch kräftig salzen und pfeffern und von allen Seiten, besonders an den Schnittstellen gut anbraten, anschließend im Ofen bei 180°C Grad weiterbraten. Wie lange? Das Fleisch wird an seiner dicksten Stelle gemessen, für einen Zentimeter rechnet man zehn Minuten Garzeit. Die Garzeit errechnet sich also aus der Fleischdicke. Das Fleisch ist fertig, wenn es innen im Kern noch etwas roh und an den äußeren Schichten durchgebraten und trocken ist. Danach muß noch ein Austausch des Saftes von innen nach außen stattfinden. Das geschieht, indem man das Fleisch sofort nachdem es den Ofen verlassen hat mit Aluminiumfolie einwickelt. Die Aluminiumfolie bewirkt, daß sich das Fleisch nur zögernd abkühlt und sich so die Säfte austauschen können. Lauwarm oder kalt schneidet man den Kalbsrücken in möglichst dünne Scheiben, richtet sie auf einer Platte fächerförmig an und träufelt die Sauce darüber. Für die Sauce gibt man alle Zutaten in eine Schüssel und vermixt diese.

Stichworte

Ei, Fleisch, Kalb, Kaper, Thunfisch

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Zucchini, Blueten

GEFUELLTE ZUCCHINIBLUETE MIT BRUSCHETTA UND BLUETENSALAT

GEFUELLTE ZUCCHINIBLUETE MIT BRUSCHETTA UND BLUETENSALAT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 6 Zucchini-blueten
- 100 g Kalbsbries
- 100 g Hackfleisch vom Kalb
- 125 ml Sahne
- 1 Ei
- 1/2 Zwiebel
- 1 Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- Verschiedene Blattsalate nach Saison

BLUETEN SOVIEL MAN MAG

- Schnittlauch-, Klee-, Gaensebluemchen-
- Ringelblume-, Salbei-, Thymianblueten

AUSSERDEM

- 1 Ciabata (ital. Brot)
- 2 Schalotten; feingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe; feingeschnitten
- 2 Tomaten
- 2 TL Basilikum, feingeschnitten
- 1 TL Petersilie, feingeschnitten
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 EL Gemuesebruehe
- Olivenoel
- Salz und Pfeffer
- 1 Schuss Muskat

ERFASST *RK* AM 29.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch-Kunst mit Vincent Klink

Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke spicken. Kalbsbries enthaeuten, waessern und in Salzwasser mit gespickter Zwiebel ca. 20 Minuten pochieren. Anschliessend das Bries feinschneiden. Das Hackfleisch in eine Schuessel geben und mit Ei, Sahne und Muskat gut vermengen. Das gehackte Bries daruntermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Zucchini-blueten fuellen und diese in dem Brieswasser ca. 15 Minuten pochieren.

Den Salat putzen und waschen. Aus etwas Schalotte, etwas Basilikum, Petersilie, Essig, Gemuesebruehe, Olivenoel und Pfeffer eine Vinaigrette mischen, den Salat damit anmachen und mit den Blueten bestreuen.

Das Brot in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenoel roesten. Tomaten enthaeuten und entkernen und in Wuerfelchen schneiden. In einer Pfanne mit Olivenoel Schalotten, Knoblauch, Tomatenwuerfel und Basilikum anschwitzen. Mit Pfeffer und Salz wuerzen und auf die geroesteten Brotscheiben streichen.

Die gefuellten Zucchini-blueten mit Bluetensalat und dem Bruschetta- Brot anrichten.

Buchtipp: Kochen mit Blueten und Essenzen von Kristiane Mueller-Urban, erschienen im Falken Verlag, ISBN: 3-8068-7375-5.

Stichworte

Blueten, Fleisch, Kalb, Zucchini

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Lamm, Feige, Zucchini

LAMMKOTELETTS MIT FEIGEN UND ZUCCHINIGEMUESE

LAMMKOTELETTS MIT FEIGEN UND ZUCCHINIGEMUESE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 klein. Lammkoteletts
- 2 Schalotten; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 2 Feigen
- 1 Zweig Rosmarin; feingehackt
- 1 EL Kleine Weintrauben
- 2 EL Rotwein
- 1 EL Olivenoel
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 27.08.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Lammkoteletts mit Pfeffer und Salz wuerzen und in einer Pfanne mit Olivenoel von beiden Seiten jeweils 4 Minuten anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Die Feigen in Scheiben schneiden. In der Fleischpfanne die Schalotten, Knoblauch und Feigenscheiben anschwitzen. Trauben und Rosmarin zugeben. Mit Rotwein abloeschen. Den Fond mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter binden. Die Lammkoteletts mit der Feigensosse und dem Zucchini gratin anrichten.

Stichworte

Feige, Fleisch, Lamm, Zucchini

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Lamm, Friteuse

FRITTIERTE LAMMKRUSTELN

FRITTIERTE LAMMKRUSTELN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Lammfleisch von der Schulter, gehackt
- 2 Zweige Thymian, feingehackt
- 1 Zweig Rosmarin, feingehackt
- 1 TL Oregano
- 1 TL Feuersenf
- 2 EL Mehl
- 2 Verquirlte Eier
- 1/2 Kastenweissbrot feingewuerfelt
- Salz, grober schwarzer Pfeffer
- 1/2 l Olivenoel zum Frittieren

ERFASST *RK* AM 01.08.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Hackfleisch mit den Kraeutern und dem Senf vermischen. Mit Pfeffer und Salz wuerzen. Wenn das Fleisch zu trocken ist, 1 - 2 EL verquirltes Ei untermischen und kleine Kugeln formen. Die Kugeln in Mehl wenden, durchs Ei ziehen und anschliessend mit dem feingewuerfelten Kastenbrot panieren.

In einem moeglichst hohen schmalen Topf das Olivenoel erhitzen und darin die Lammkrusteln ca. 4-5 Minuten frittieren. Das Oel sollte sprudeln, wenn die Krusteln hineingegeben werden, aber nicht rauchen. Sonst wird nur die Panade braun, waehrend das Fleisch innen noch roh ist. Die Krusteln aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und mit der Gemuesesauce servieren.

Stichworte

Fleisch, Friteuse, Lamm

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Lamm, Gefuell

GEFUELLTE LAMMBRUST

GEFUELLTE LAMMBRUST

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Lambrueste; entbeint
- 1 Knoblauchzehe; zerrieben
- 1 TL Frische Rosmarinnadeln
- 2 Schalotten; feingewuerfelt
- 125 ml Rotwein
- 3 EL Gehackte, schwarze Oliven
- 3 Scheib. Kastenweissbrot, gewuerfelt
- 1 Ei
- 125 ml Sahne
- 1 Bd. Feingehackte Petersilie
- 3 TL Olivenoel

ERFASST *RK* AM 19.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Lambrueste von ueberfluessigem Fett befreien und aufeinanderlegen. An drei Seiten zusammennaehen, damit eine Tasche entsteht.

Schalotten und Knoblauch in Olivenoel anschwitzen. Kastenbrot in eine Schuessel geben und die angeschwitzte Schalotten-Knoblauchmasse dazu geben. Die gehackten Oliven, Petersilie, Sahne und den Rosmarin untermengen, salzen und pfeffern. In die Lammbrust fuellen und das offene Ende zunaehen, pfeffern, salzen und bei 180Grad, fuer 45 Minuten in den bereits vorgeheizten Ofen schieben. Immer wieder mit Rotwein abloeschen, die grob gewuerfelte Zwiebel dazugeben und eine Sauce ziehen.

Stichworte

Fleisch, Gefuellt, Lamm

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Lamm, Spinat

LAMMKOTELETTS MIT SPINAT, ZWIEBELCOULIS, TOMATENMUS U ...

LAMMKOTELETTS MIT SPINAT, ZWIEBELCOULIS, TOMATENMUS U ...

Für 2 Personen

LAMMKOTELETTS

- 6 Lammkoteletts
- 1/2 l Kalbsfond bzw. Lammfond
- 100 g Spinat
- 2 Frühlingsschneeböden
- 1 EL Olivenöl
- 1 Geriebene Brötchen
- 1 TL Ingwer; fein gehackt
- 3 klein. Zucchini; in erbsengrosse Würfel geschnitten
- 2 Schalotten in Würfel gleicher Grösse
- 2 Knoblauchzehen; fein gequetscht
- 1 TL Rosmarin; ; fein gehackt
- Groben schwarzen Pfeffer
- Salz

TOMATENMUS

- 3 Fleischtomaten; enthaudet
- 20 ml Gin
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Thymian
- 1 TL Bio-Gemüsebrühe
- 1 Geriebene Brötchen

ERFASST *RK* AM 22.02.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Koteletts in Olivenöl von beide Seiten jeweils zwei Minute braun braten lassen und warm stellen. Vor dem Anrichten in einer Pfanne die Broesel mit Olivenöl dunkel rösten Ingwer zugeben pfeffern und salzen. Den Fond in die Pfanne geben und um zwei Drittel einkochen.

Spinat und das Gruen der Lauchzwiebel kurz anduensten zur Seite stellen. Zucchini- und Schalottenwürfel in Olivenöl mit Knoblauch weich anduensten mit Rosmarin Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce, Tomate klein hacken. Tomatenmark mit Gin verrühren Gemüsebrühe und Thymian zugeben und alles kurz erhitzen. Brotbroesel in Olivenöl dunkel anrosten. Kurz vor dem Anrichten den Fleischfond mit Spinat und Zwiebelgruen mixen und als Sauce servieren.

Anrichtevorschlag

Die Koteletts in der Mitte des Tellers anrichten mit den Broeseln bestreuen. Oben werden die Zucchini angerichtet. Seitlich von den Koteletts wird das Tomatenmus auf auf der anderen Seite das Spinat- Zwiebel-Coulis angerichtet.

O-Titel: Lammkoteletts mit Spinat, Zwiebelcoulis, Tomatenmus und gewürfelten Rosmarin-Zucchini

Stichworte

Fleisch, Lamm, Spinat

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind

Millefeuille vom Rinderfilet

Rouladen-Uwe Spezial

Millefeuille vom Rinderfilet

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Rinderfilet
- 1/2 Stange Lauch
- 1 EL Olivenöl
- 1/8 l Madeira

ERFASST AM 24.03.1998

- Ulli Fetzer / www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Den Lauch in feine, dünne, ca. 8 cm lange Streifen schneiden. Rinderfilet putzen, enthäuten und in dünne Scheiben schneiden. Die Rinderfiletscheiben einzeln zwischen eine Plastikfolie legen und mit dem Plattierisen flach klopfen. Diese anschließend aus der Folie nehmen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Rinderfiletscheiben in einer sehr heißen Pfanne mit Olivenöl groß anbraten, heraus nehmen und auf einen Teller legen. In die gleiche Pfanne die Lauchstreifen geben und ebenfalls groß anbraten. Die Butter zum Binden dazugeben und mit Madeira ablöschen. Pro Person zwei bis drei gebratene Rinderfiletscheiben aufeinanderschichten und zwischen jeder Schicht etwas Lauch-Madeiraglace geben und mit Lauch-Madeiraglace abschließen. Mit grobem Pfeffer nachwürzen und servieren.

Stichworte

Fleisch, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Rouladen-Uwe Spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Rouladenscheiben vom Rind
- aus der Keule 1/2 cm dick
- Senf zum Bestreichen
- 4 Speckscheiben
- 2 Zwiebeln
- 1 Essiggurke
- 4 Zweige Thymian
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1/8 l Rotwein
- 1/8 l Brühe
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Mehl; +/-
- 2 EL Butter; +/-
- 1 Lorbeerblatt
- Pimentkörner
- Salz, Pfeffer
- Faden oder 4 Zahnstocher

ERFASST AM 08.01.99

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die Rouladen klopfen, mit wenig Salz, aber reichlich grobem Pfeffer würzen und eine Seite mit Senf bestreichen.

In die Mitte der Rouladenscheibe legt man jeweils einen Streifen Speck, eine Viertel- Gurke, einen Thymianzweig und eine halbe Stange Staudensellerie. Die Rouladen wickeln und mit einem Faden zusammenbinden. Alternativ kann man auch einen Zahnstocher zum Verschließen der Rouladen verwenden.

Die Rouladen und eine grob gewürfelte Zwiebel im heißen Butterschmalz rundum anbraten. Die zweite Zwiebel, grob geschnitten, zugeben und ca. 30 Minuten im offenen Schmortopf braten lassen. Die Rouladen dabei immer wieder wenden.

Anschließend mit Rotwein und Brühe ablöschen, das Lorbeerblatt und Piment dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten schmoren. Danach die Rouladen herausnehmen und warm stellen.

Im Schnellkochtopf gelten andere Garzeiten: etwa 10 Minuten im offenen Topf braten, dann ablöschen und den Topf verschließen und 15 Minuten unter vollem Dampfdruck schmoren lassen.

Die Soße durch ein Sieb passieren. Zum Binden, das Mehl mit der Butter in einer Tasse glattrühren (wahlweise Mehl mit 1-2 El Rotwein), unter die Soße mischen und kurz aufkochen lassen. Vor dem Servieren der Rouladen die Fäden abschneiden und dann auf einem Teller mit den Kartoffelklößen und der Soße anrichten.

Stichworte

Fleisch, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind, Basilikum, Schinken

RINDERFILET MIT BASILIKUM UND SERRANO-SCHINKEN GEFUELLT

RINDERFILET MIT BASILIKUM UND SERRANO-SCHINKEN GEFUELLT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 400 g Rinderfilet
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 2 EL Serranoschinken; fein gehackt
- 1 Basilikumstrauss
- 1 Knoblauchzehe; gehackt
- 125 ml Portwein
- 3 EL Butter

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Rinderfilet in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden, pfeffern und salzen. Mit einem schmalen Messer ein kleines Loch einstechen und horizontal einen Fuenfmarkstueck grossen Hohlraum wie eine Tasche in die Scheiben schneiden.

Schalotte, Knoblauch und Schinken in einer Pfanne in Butter anschwelen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen, gehackten Basilikum zugeben, alles gut vermischen und in die Filetscheiben fuellen.

Filets wieder in Form druecken und in Butter langsam braten. Mit dem Portwein abloeschen und mit etwas Butter zur Sauce binden.

Stichworte

Basilikum, Fleisch, Rind, Schinken

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind, Honig

RUMPSTEAKS MIT LAVENDELHONIG UND HONIG-TOMATEN-RELISH

RUMPSTEAKS MIT LAVENDELHONIG UND HONIG-TOMATEN-RELISH

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Rumpsteak; a 200 g
- 100 g Champignons; gewuerfelt
- 2 Schalotten; feingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe; feingeschnitten
- 1 EL Butter
- 1 TL Lavendelhonig
- 1/2 TL Tabasco
- 1 Eigelb
- 1 TL Englisches Senfpulver
- 1 Zweig Salbei; feingeschnitten
- 1 EL Semmelbroesel; frisch gerieben
- Olivenoel; Salz; Pfeffer

FUER DAS RELISH

- 1 EL Lavendelhonig
- 2 Fleischtomaten
- 1 Knoblauchzehe; feingeschnitten
- 1 Bd. Basilikum; feingeschnitten
- 1 TL Balsamicoessig
- 1 TL Gemuesebruehenpulver
- 1 EL Olivenoel
- grober schwarzer Pfeffer

ERFASST *RK* AM 25.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Fleisch pfeffern, salzen und in Olivenoel von beiden Seiten jeweils 4 Minuten anbraten, anschliessend warmstellen.

Die Schalotten, Champignons und den Knoblauch in einer Pfanne mit etwas Oel braun anschwitzen. Honig dazugeben und etwas karamelisieren lassen. Dann Senfpulver, Tabasco, Pfeffer und Salz untermischen. Die Masse auskuehlen lassen. Salbei, Eigelb und die Semmelbroesel zur Masse geben und unterarbeiten. Damit die Steaks bestreichen, kleine Butterfloekchen obenaufgeben und kurz gratinieren. Mit Honig-Tomatenrelish anrichten.

Relish

Die Tomaten enthaeuten, entkernen und in Wuerfelchen schneiden. Schalotten und Knoblauch in Olivenoel anschwitzen. Tomtenwuerfel, Basilikum, Essig, Gemuesebruehenpulver, Lavendelhonig dazugeben und kurz aufkochen. Mit Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Fleisch, Honig, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind, Kartoffel

ROULADEN MIT KARTOFFELKNOEDELN "UWE SPEZIAL"

ROULADEN MIT KARTOFFELKNOEDELN "UWE SPEZIAL"

Für 1 Rezept

KARTOFFELKNOEDEL

- 100 g Kartoffeln
- 80 g Griess
- 1/4 l Milch
- 60 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 TL Gemuesebruehenpulver Instant
- Pfeffer, Salz, Muskat

ROULADEN

- 4 Rouladenscheiben; vom Rind aus der Keule 1/2 cm
- dick
- Senf zum Bestreichen
- 4 Speckscheiben
- 2 Zwiebeln
- 1 Essiggurke
- 4 Zweige Thymian
- 2 Stangen Staudensellerie
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Bruehe
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL (-2) Mehl
- 1 EL (-2) Butter
- 1 Lorbeerblatt
- Ein paar Pimentkoerner
- Salz, Pfeffer
- Faden oder 4 Zahnstocher

ERFASST *RK* AM 16.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Fuer die Knoedel, die rohen Kartoffeln schaelen, grob reiben und in eine Schuessel mit viel Wasser geben. Umruehren, damit sich ein weisser Film Kartoffelstaerke auf dem Wasser bildet. Den Schuesselinhalt in ein Sieb umschuetten, die Kartoffelmasse in ein Tuch wickeln und gut auspressen.

Die geriebenen Kartoffeln in einen Kuechenmixer geben, diesen mit Wasser auffuellen, alles kurz durchmischen, abschuetten und wieder in einem Tuch gut auspressen. Man kann zum Puerieren auch einen Handmixer verwenden. Es geht darum, die Kartoffelmasse in ihrer Konsistenz noch feiner zu machen und die restliche Staerke auszuwaschen.

Milch und Butter aufkochen, das Gemuesebruehenpulver zugeben und den Griess so lange untermischen, bis der Brei dick wird und am Topf ansetzt. Den Topf vom Herd nehmen, und den Brei etwas abkuehlen lassen. Die Eigelbe einarbeiten. Den Griessbrei auskuehlen lassen.

Die geriebenen Kartoffeln dazugeben, und alles zu einem glatten Teig verruehren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig zu Kugeln formen, und die Kloesse in leicht kochendes Wasser geben. Die Temperatur bis kurz vor den Siedepunkt herunterregeln. Die Kloesse sind fertig, wenn sie an die Wasseroberflaeche aufsteigen. Die Knoedel kann man bis zum Servieren einfach im heissen Wasser lassen.

Die Rouladen klopfen, mit wenig Salz, aber reichlich grobem Pfeffer wuerzen und eine Seite mit Senf bestreichen. In die Mitte der Rouladenscheibe legt man jeweils einen Streifen Speck, eine Viertel- Gurke, einen Thymianzweig und eine halbe Stange Staudensellerie.

Die Rouladen wickeln und mit einem Faden zusammenbinden. Alternativ kann man auch einen Zahnstocher zum Verschliessen der Rouladen verwenden. Die Rouladen und eine grob gewuerfelte Zwiebel im heissen Butterschmalz rundum anbraten. Die zweite Zwiebel, grob geschnitten, zugeben und ca. 30 Minuten im offenen Schmortopf braten lassen. Die Rouladen dabei immer wieder wenden. Anschliessend mit Rotwein und Bruehe abloeschen, das Lorbeerblatt und Piment dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten schmoren. Danach die Rouladen herausnehmen und warm stellen.

Im Schnellkochtopf gelten andere Garzeiten: etwa 10 Minuten im offenen Topf braten, dann abloeschen und den Topf verschliessen und 15 Minuten unter vollem Dampfdruck schmoren lassen.

Die Sosse durch ein Sieb passieren. Zum Binden, das Mehl mit der Butter in einer Tasse glattuehren wahlweise Mehl mit 1-2 El Rotwein, unter die Sosse mischen und kurz aufkochen lassen.

Vor dem Servieren der Rouladen die Faeden abschneiden und dann auf einem Teller mit den Kartoffelkloessen und der Sosse anrichten.

Stichworte

Fleisch, Kartoffel, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind, Polenta, Goethe

STUFATO MIT POLENTA AUS SCHWARZER BLENDE

STUFATO MIT POLENTA AUS SCHWARZER BLENDE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 400 g Gespickter Rinderbraten
- 1 Zimtstange
- Einige Thymianzweige
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenoel
- 1 EL Mehl
- 1/4 l Rindsbruehe; ca
- 1/4 l Weisswein; ca
- Salz
- Pfefferkoerner
- Nelken

POLENTA

- 3/4 l Wasser
- 150 g Buchweizenmehl
- 40 g Grobes Maismehl
- 50 g Butter; in kleinen Stuecken
- 100 g Parmesan; gerieben
- Salz

ERFASST *RK* AM 25.08.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Den gespickten Braten salzen und zu jedem Speckstreifen abwechselnd eine Nelke, ein Stuecklein Zimt, ein Thymianzweiglein und ein paar Pfefferkoerner dazustecken. Die Zwiebel und den Knoblauch schaelen und hacken. Dann in einem nicht zu grossen Topf das Olivenoel erhitzen und darin das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch rundum anbraten. Anschliessend alles mit Mehl bestaeuben.

Nun soviel Rindsbruehe und Weisswein auffuellen, dass das Fleisch zur Haelfte darin liegt. Den Topf verschliessen und bei kleiner Hitze langsam daempfen, bis das Fleisch muerbe ist. Dies dauert etwa anderthalb bis zweieinhalb Stunden. Das gar gekochte Rindfleisch herausheben, die Sauce durch ein Sieb passieren und, falls sie zu wenig kraeftig ist, bei grosser Hitze einkochen und abschmecken.

Die Polenta wie folgt zubereiten: Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die beiden Mehlsorten einstreuen. Bei sehr schwacher Hitze und unter staendigem Ruehren je nach Feinheit des Mehls etwa eine Dreiviertelstunde bis Stunde kochen, bis sich der Brei vom Topfrand abloest.

Am Schluss Butter und Kaese beifuegen.

Stichworte

Fleisch, Goethe, Polenta, Rind

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind, Zunge, Kartoffel

NEUE KARTOFFELN, JUNGES GEMUESE UND RINDERZUNGE

NEUE KARTOFFELN, JUNGES GEMUESE UND RINDERZUNGE

Für 1 Rezept

RINDERZUNGE

- 1 Ochsenzunge; gerauchert und gepökelt
- 1 Zwiebel; gespickt mit
- Lorbeerblatt
- Nelken
- 1 Zweig Thymian
- 2 Knoblauchzehen

AUSSERDEM

- 300 g Neue kleine Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Chilischote
- 6 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Stange Staudensellerie
- 10 Cocktailtomaten
- 100 g Champignons
- 100 g Gruene Bohnen
- 1 Bd. Jungen Mangold
- 1 Bd. Fruehlingszwiebeln
- 1 Cimata*
- 2 Zweige Basilikum
- 100 g Dicke weisse Bohnen; gekocht
- 2 EL Olivenoel

ERFASST *RK* AM 27.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

* Kohl aus Italien der aussieht als wuechsen lauter Spargel an ihm

Man kann Zungen fertig gekocht kaufen, aber eigentlich ist das schade, denn die Bruehe der Zunge ist sehr kraeftig und eignet sich sehr gut als Saucenfond.

Genuegend Wasser ohne Salz zum Kochen bringen. Die Zunge in das kochende Wasser geben und mindestens eine Stunde lang kochen. In die entfettete Bruehe gespickte Zwiebel, Thymian und Knoblauch geben.

Die Zunge nochmals eine Stunde kochen. Sie ist weich, wenn sich eine lange Stricknadel hineinstecken und leicht wieder herausziehen laesst. Zunge in kaltes Wasser geben, sofort die Haut abziehen. Knorpel am dicken Ende der Zunge entfernen.

Bohnen in reichlich Wasser ueber Nacht einweichen, in Salzwasser 1 Std. kochen oder fertig gekochte Bohnen verwenden.

Kartoffeln waschen, buersten und in Salzwasser 15 Min. ankochen. Schalotten geschaelt, Knoblauch ungeschaelt in Oel langsam rundum goldbraun braten, Kartoffeln, halbierte Champignons, zer kleinerte Mangoldstruenke und die geviertelten Fruehlingszwiebelknollen dazugeben.

Gruene Bohnen, Mangoldblaetter und Cimataspossen blanchieren. Das Gruen der Zwiebeln und das Gemuese in die Pfanne geben, ebenso die Zunge. Kurz vor dem Servieren Tomaten und gerupftes Basilikum unterheben.

Mit etwas Zungenfond abloeschen, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Kasserolle auf den Tisch bringen und die Zunge duenn aufschneiden.

Stichworte

Fleisch, Kartoffel, Rind, Zunge

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Rind, Zwiebel

PFEFFERPOTTHAST A LA VINCENT

PFEFFERPOTTHAST A LA VINCENT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Rinderschulter; ohne Fett
- 4 Zwieback; zerstoßen
- 1/2 TL Gestossener Piment
- 1 Lorbeerblatt
- 1 l Fleischbruehe
- 400 g Zwiebeln; in feine Scheiben geschnitten
- 1/2 Zitrone
- 1 EL Pfeffer frisch gestossen
- Salz

ERFASST *RK* AM 29.12.99 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink ARD-BUFFET

Fleisch, Zwiebeln, abger. Zitronenschale in einen grossen Topf geben und mit leicht gesalzener Fleischbruehe bedecken. Zum Kochen bringen, auf kleiner Flamme 45 Minuten garen.

Zu Beginn der letzten Viertelstunde Zwieback, Piment und Lorbeerblatt dazugeben. Das Fleisch herausnehmen und wuerfeln, die Bruehe abgiessen, abschmecken und das Fleisch wieder zugeben.

Als Beilage passt Bauernbrot oder Baguette.

Stichworte

Fleisch, Rind, Zwiebel

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein

Schweinebraten im Dampfkochtopf

SWINSRIPPENBRATEN AUS MECKLENBURG-VORPOMMERN

Schweinebraten im Dampfkochtopf

Für 4 Portionen

Zutaten

- 800 g Schweinehals
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerie
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Zweige Thymian
- 40 g Butterschmalz
- 1/2 TL Kümmel
- Salz
- grober schwarzer Pfeffer

ERFASST AM 16.03.1998

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Vincent Klink: Ich bin ein großer Fan des Dampfkochtopfs, denn so gerne ich koche, so bestrebt bin ich auch, mir das Leben nicht schwerer zu machen, als es sowieso ist. Mit dem Dampfkochtopf verkürze ich die Garzeit um zwei Drittel. Die Methode hat aber auch ihre Hindernisse. Es läßt sich nicht ohne weiteres nachprüfen, in welchem Zustand sich der Inhalt des Topfs befindet. Die modernen Drucktöpfe sind inzwischen so konstruiert, daß trotz furchterregendem Gefauche nichts explodieren kann und unter Druck nichts geöffnet werden kann. Ängstliche können den mit ein bis zwei Atü unter Druck stehenden Topf unter das kalte Wasser geben, bis das Druckventil die völlige "Entspannung" meldet. Bei dieser Methode kann es aber passieren, daß Unterdruck entsteht und deshalb der Topf nicht geöffnet werden kann. Ich mache es wie im folgenden Rezept.

Das Fleisch pfeffern, salzen und mit dem Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln hinzugeben und auch sie goldbraun werden lassen. Dann den kleingewürfelten Knoblauch und das restliche in Würfel geschnittene Gemüse dazugeben. Alles etwas anbräunen und mit dem Tomatenmark gut durchrösten. Bevor sich am Topfboden ein Ansatz bildet wird mit Rotwein abgelöscht. Thymian und Kümmel werden auf den Braten gestreut und dann der Druckdeckel arretiert. Ist der Druckregler auf der höchsten Stufe, fängt der Topf zu fauchen an, das Überdruckventil gibt ab, was als zu starker Dampf im Topf ist. Nun muß man zurückdrehen und es zeigt sich sofort das Dilemma der Elektroherdplatte. Sie glüht nach. Also reduziert man auf die Stufe eins und zieht den Topf zur Seite bis die Herdplatte ihre überschüssige Kraft abgegeben hat. Ich mache es immer so, daß ich die Platte nebenan von Anfang an auf die Stufe eins schalte und dann überwechsle und meine ursprüngliche Platte abschalte.

Der Topf bleibt unter Druck und nach einer halben Stunde kontrollieren wir den Garzustand. Der kann insofern schwanken, da unser Druck selten gleichmäßig ist und als wirkliche Garzeit nur die Zeit gilt, in der das Ventil maximalen Druck anzeigt. Druck ablassen geschieht, indem wir den Regelschieber etwas nach hinten ziehen. Auf der anderen Seite des Topfes entweicht Dampf, den wir tunlichst nicht auf eine Person gerichtet wissen wollen. Hat sich der Topf unter Stöhnen Luft gemacht, können wir den Deckel abdrehen und mit einer Stricknadel den Braten kontrollieren. Fährt die Nadel leicht und glatt ins Fleisch und wieder heraus, so ist der Braten fertig, der anschließend, bei maximaler Oberhitze, in den vorgeheizten Ofen kommt, um fünfzehn Minuten lang Farbe anzunehmen und um sich vom gekochten Fleisch in den Aggregatzustand eines knusprigen Bratens zu verwandeln.

Der Braten wird angerichtet und die Sauce passiert und mit einem Schöpflöffel das Gemüse zur Bindung noch etwas durchs Sieb gedrückt.

Stichworte

Fleisch, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

SWINSRIPPENBRATEN AUS MECKLENBURG-VORPOMMERN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Saure Aepfel
- 10 g Backpflaumen (Kurpflaumen)
- 1 EL Zucker
- 1/2 Zitrone; Schale und Saft
- 2 EL Semmelmehl
- 1 kg Schmorrippe; leicht gepoekelt (rohes Kasseler)
- Salz, weisser Pfeffer, Butterschmalz zum Braten
- 1/4 l Bio-Bruehe
- 1 TL Mehl oder Speisestaerke

ERFASST *RK* AM 03.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Aepfel schaelen, achteln und das Kerngehaeuse entfernen. Die Pflaumen in Wasser einweichen und gut ausdruecken. Alles grob hacken und kurz in einer Pfanne anschwenken. Mit Aepfeln, Zucker, Zitronensaft und -schale sowie Semmelmehl mischen.

Mit dem Kochloeffel einen Hohlraum in die Frontseite des Rippenbratens treiben und mit der Fruechtemischung fuellen.

In heissem Butterschmalz in einem Braeter die Rippen am Stueck rundherum goldgelb anbraten. Etwas Bruehe oder Wasser daruebergiessen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 225GradC (Gas Stufe 4, Umluft 220GradC) zugedeckt 30 Minuten schmoren. Dann noch 30 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, warm stellen. Den Bratfond loskochen. Etwas Fett abschoepfen, und mit in kaltem Wasser angeruehrten Mehl oder Speisestaerke binden, die Sauce damit binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden, die Sauce separat servieren. Dazu passen Salzkartoffeln und gruener Salat, mit einer Essig-Oel-Marinade angemacht und mit Zucker bestreut

Stichworte

Fleisch, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Gepoekelt

KRAUTSPAETZLE MIT KASSELER

KRAUTSPAETZLE MIT KASSELER

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kasseler Rippchen a 150 g
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 2 Zwiebeln; fein geschnitten
- 200 g Sauerkraut; frisch aus dem Fass
- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 TL Bio-Gemüsebruehenpulver
- 1/4 l Trockener Weisswein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Zerdrueckte Wacholderbeeren
- Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 18.01.00 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink ARD-BUFFET

Das Mehl in eine Schuessel geben, in der Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindruecken. Die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochloeffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschuessel mit einer Klarsichtfolie verschliessen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spaetzlebrett kurz in kochendes Wasser tauchen, darauf ca. 2 Essloeffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann duenne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spaetzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Siebloeffel die Spaetzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schuessel mit kaltem Wasser geben. Anschliessend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Die Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne bei maessiger Hitze glasig duensten, den Knoblauch etwas spaeter dazu geben. Dann mit Wein abloeschen, Sauerkraut, Gemuesebruehenpulver, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit etwas Pfeffer wuerzen.

Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten kochen, bis die Fluessigkeit restlos verdampft ist. Evtl. nach 15 Minuten den Deckel abnehmen und bei grosser Hitze die restliche Fluessigkeit reduzieren lassen. Abschmecken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Zwiebeln in etwas Butter roesten. Eine gebutterte Auflaufform abwechselnd mit Weinkraut und Spaetzle je 2 cm hoch schichten. Ist die Form zur Haelfte gefuellt, die zwei Kasseler Rippchen einlegen. Dann wieder abwechselnd Spaetzle und Kraut schichten. Obenauf kommen die geroesteten Zwiebeln. Die Auflaufform fuer ca. 20 Minuten bei 160 Grad in den Ofen schieben.

Stichworte

Fleisch, Gepoekelt, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Hähnchen, Wurst, Italien

Bollito Misto (nach Vincent Klink)

Bollito Misto (nach Vincent Klink)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Hähnchen
- 400 g Schweinefilet
- 300 g Italienische Kochwurst; oder
- gerauchte Schinkenwurst
- 3 Schalotten
- 1 Zwiebel
- 2 Bd. Petersilie
- 6 Blätter Spinat
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 Zweig Rosmarin
- 4 Kleine Tomaten
- 1 Stange Lauch
- 4 Karotten
- 4 Kartoffeln
- 1/2 Sellerie
- Olivenöl; zum Anbraten
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Von dem Hähnchen die Keulen abtrennen und die Brust herauslösen. Anschließend die Keulen hohl über das Gelenk hinweg bis ans Ende ausbeinen. Dabei vorsichtig das Fleisch am Knochen entlang abschaben. Mit dem Messerrücken den Knochen am Keulende durchbrechen und herausziehen. Für die Füllung der Hähnchenkeulen die feingeschnittenen Schalotten in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Den feingeschnittenen Rosmarin, einen Bund feingeschnittene Petersilie und den Spinat dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und solange dünsten bis der Spinat zusammengefallen ist. Dann die ausgehöhlten Keulen salzen und pfeffern, mit der Spinatfüllung füllen und mit einem Zahnstocher fixieren. Das Schweinefilet in 2 cm große Stücke schneiden und zwischen einer Plastikfolie zu ganz dünnen Schnitzeln plattieren. Diese pfeffern und salzen, mit der Spinatfüllung bestreichen, wie eine Roulade rollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Für die Brühe des Bollito misto die Kartoffeln, Karotten und den Sellerie schälen und wie auch den Lauch in große Stücke schneiden. Diese zusammen mit den Lorbeerblättern, den Nelken, der ganzen Zwiebel, etwas Pfeffer und der Kochwurst in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Den Hähnchenbrustknochen als Geschmacksverstärker der Brühe zugeben. Die gefüllten Hähnchenkeulen in die leicht köchelnde Brühe legen. Nach ca. 20 Minuten die Schweinefiletröllchen und die mit Pfeffer und Salz gewürzten Hähnchenbrüste ebenfalls in die Brühe geben und alles weitere 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren noch die Tomaten und einen Bund feingehackte Petersilie der Brühe untermischen. Das Gericht wird im Topf serviert, da dieser das Gericht länger warm hält. Neben den Topf legt man ein Tranchierbrett und fischt sich Fleisch, das man auf dem Brett tranchiert, und Gemüse nach Belieben heraus.

Dazu als Dips Sauce Remoulade und Sauce Ravigote, beides Saucen auf der Grundlage von Mayonnaise (Extra-Rezepte von Vincent Klink).

Stichworte

Fleisch, Hähnchen, Italien, Schwein, Wurst

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Kartoffel, Kohl, Thueringen

SCHWEINEROELLCHEN MIT ZWIEBELKARTOFFELN UND JUNGEM KOHL

SCHWEINEROELLCHEN MIT ZWIEBELKARTOFFELN UND JUNGEM KOHL

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Schweinefilet
- 8 Speckscheiben
- 3 Zwiebeln
- 1 Unbehandelte Zitrone
- 2 Gehackte Knoblauchzehen
- 1 EL Frischer Majoran
- 125 ml Fleischbruehe
- 125 ml Rotwein
- 2 EL Butter
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Kuemmel
- Majoran
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Butter
- 1 Junger Kohlkopf
- 200 g Gekochte weisse Bohnen

ERFASST *RK* AM 06.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Schweinefilet in 1cm dicke Scheiben schneiden und flach klopfen. 2 Zwiebeln fein wuerfeln und mit Salz, Pfeffer, abgeriebener Zitronenschale, gemahlenem Kuemmel und Knoblauch mischen. Auf die Filetscheiben geben und diese aufrollen.

Jeweils 4 Roellchen abwechselnd mit einer Speckscheibe auf einen Spiess ziehen und langsam in Butter braten. Eine geschnittene Zwiebel zugeben. Den Bratensatz mit Rotwein und Bruehe abloeschen, Majoran drangeben, umd die Haelfte reduzieren, abschmecken und mit einigen Butterflocken binden.

Fuer die Zwiebelkartoffeln die Kartoffeln und die Zwiebeln wuerfeln, anbraten und abschmecken. Den Kohl in Rauten schneiden und in Oel anbraten, die gekochten Bohnen zugeben, abschmecken.

Stichworte

Fleisch, Kartoffel, Kohl, Schwein, Thuringen

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Meerrettich

SCHWEINEFILETS MIT KREN GEBRATEN

SCHWEINEFILETS MIT KREN GEBRATEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 400 g Schweinefilet
- 1/2 Stange Meerrettich
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 11.07.00 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Schweinefilet in Medaillons schneiden, pfeffern und salzen. Meerrettich zu feinen Spaenen hobeln und das Fleisch damit panieren.

Bei kleiner Hitze in Butter von beiden Seiten jeweils vier Minuten braun braten.

Stichworte

Fleisch, Meerrettich, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Sachsen

SAECHSISCHES ZWIEBELFLEISCH MIT WICKELKLOESSEN

SAECHSISCHES ZWIEBELFLEISCH MIT WICKELKLOESSEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 klein. Schweinshaxe; ca. 800 g
- 1 Zwiebel; grob gewuerfelt
- 1 Moehre; grob gewuerfelt
- Petersilienwurzel; grob gewuerfelt
- 1 Fleischbruehe
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Schweineschmalz
- Groben schwarzen Pfeffer
- 1 Zwiebel in Scheiben
- 2 EL Semmelbroesel
- Schwarzen Pfeffer aus der Muehle
- Etwas Kuemmel
- Etwas Zucker

WICKELKLOESSE

- 300 g Mehlig kochende Kartoffeln
- 1 TL Kartoffelstaerke
- 50 g Durchwachsenen Speck
- 1 Zwiebel; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe; fein gehackt
- 2 Bd. Blattpetersilie
- 1 Bd. Majoran
- 50 g Semmelbroesel
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Mehl zum Ausrollen
- 1 EL Schmalz

ERFASST *RK* AM 27.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Haut der Haxe rautenartig einritzen, pfeffern, salzen und in etwas Schmalz mit dem grob gewuerfelten Suppengemuese und den Zwiebeln im Backofen bei 200Grad 70 Minuten langsam schmoren.

Nach 20 Minuten die Gewuerze zugeben, immer wieder etwas Fleischbruehe angiessen. Die Zwiebelscheiben in Schmalz goldbraun braten, eine Prise Zucker hinzufuegen und mit dem Fond abloeschen.

Mit Semmelbroeseln andicken, mit Pfeffer, Kuemmel und evtl. Salz abschmecken und ca. 15 Minuten durchkochen. Die Haxe entbeinen, das Fett abtrennen, in mundgerechte Stuecke schneiden und in der Sauce nochmal erwaermen.

Fuer die Kloesse, Speck fein wuerfeln, in einer Pfanne auslassen, fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch hinzufuegen. Vom Feuer nehmen, Majoran und Petersilie zugeben. Die Kartoffeln schaelen, vierteln, weich kochen, gut ausdampfen lassen und durch die Presse geben.

Ei und Eigelb zu den durchgedruckten Kartoffeln geben, mit Muskat wuerzen und mit Kartoffelstaerke, Mehl und Semmelbroeseln andicken. Ein Kuechentuch mit Mehl bestaeuben und den Teig darauf auswellen.

Die Oberflaeche mit dem Speck-Majoran-Gemisch bestreuen. Das Tuch an beiden Enden nehmen und hochziehen, so dass sich der Teig einrollt. Die Rolle in Scheiben schneiden und in Schmalz von beiden Seiten goldbraun braten.

: Buchtipp : Ursula Winnington, Koechelei fuer's Paradies (ISBN 3-933574-08-0) : Liebe, Phantasie und Kochkunst (ISBN 3-933574-22)

Stichworte

Fleisch, Sachsen, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Sauerkraut

GEROLLTER SCHWEINEHALS MIT SAUERKRAUT UND GEROESTETEM ..

GEROLLTER SCHWEINEHALS MIT SAUERKRAUT UND GEROESTETEM ..

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Duenne Schweinehalsschnitzel ; a 100 g
- 150 g Frisches Sauerkraut
- 1 TL Bio-Gemuesebruehe
- 1/4 Stange Lauch; fein gewuerfelt
- 2 Zwiebeln; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe; fein gequetscht
- 125 ml Kraeftige Fleischbruehe
- 125 ml Weisswein
- 1 EL Gehackter Kuemmel
- 1 EL Staerkemehl
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 02.02.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Haelfte der Zwiebeln mit Knoblauch und Lauch anduensten. Sauerkraut, Wein und Gemuesebruehenpulver zugeben und alles 15 Minuten kochen, so dass moeglichst keine Fluessigkeit mehr im Kraut ist. Staerkemehl mit etwas Wasser vermischen und zum Kraut geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel duenn klopfen, mit Pfeffer und Salz wuerzen, Sauerkraut darauf verteilen und zusammenrollen. Mit Zahnstochern sichern oder wie Rouladen mit einer Schnur umwickeln.

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Die Rouladen rundum braeuen und im Ofen bei 180Grad 10 Minuten garen.

Die Rouladen warm stellen, den Kuemmel fein hacken und in der Fleischpfanne mit den restliche Zwiebeln gut anroesten. Mit Bruehe abloeschen, mit etwas Butter binden und die Sauce ueber die Rouladen geben.

O-Titel: Gerollter Schweinehals mit Sauerkraut und geroestetem Kuemmel

Stichworte

Fleisch, Sauerkraut, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein, Schnitzel, Brot

SCHNITZELWICKEL MIT BROTFUELLUNG

SCHNITZELWICKEL MIT BROTFUELLUNG

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel a 100 g
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 125 ml Rotwein
- 125 ml Brauner Fond
- 1/4 Kastenweissbrot
- 2 Scheib. Gekochten Schinken; feingewuerfelt
- 1 Ei
- 125 ml Sahne
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein gehackt
- 3 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Kuechenbindfaden

ERASST *RK* AM 17.03.99 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink im ARD-BUFFET

Die Schnitzel flachklopfen, mit Salz und Pfeffer wuerzen. Die Haelfte der Schalotten in Butter mit dem feingewuerfelten Schinken anschwitzen.

Das Kastenweissbrot von der Rinde befreien und anschliessend in kleine Wuerfel schneiden. Die Brotwuerfel in eine Schuessel geben, mit Sahne, Ei, Petersilie, den angeschwitzten Schinkenzwiebeln vermengen. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Je einen Essloeffel der Brotmasse in die Mitte der Schnitzel geben, diese aufrollen und mit Bindfaden fixieren. Die Rouladen von allen Seiten in Butter anbraten, danach die restlichen Schalotten und den Knoblauch dazu geben und alles braeunen.

Mit Rotwein und Fond abloeschen und in den 150 Grad heissen Ofen geben, darin etwa 20 Minuten garen. Anschliessend die Rouladen aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Fond reduzieren, mit etwas Butter binden und ueber die Rouladen geben.

Stichworte

Brot, Fleisch, Schnitzel, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Suelze, Kasseler

TELLERSUELZE MIT KASSELER

TELLERSUELZE MIT KASSELER

Für 2 Portionen

Zutaten

- 3 Kalbsfuesse
- 2 l Wasser
- 1 Petersilienwurzel
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1/4 Sellerieknolle
- 1/2 Lauchstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 125 ml Weinessig
- 125 ml Weisswein
- 2 Scheib. Kasseler; a 100 g
- 1 Gekochtes Ei
- 1 Tomate
- 1 Essiggurke
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 07.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Kalbsfuesse mit etwas Pfeffer und Wasser in einen Topf geben und mindestens eine Stunde kochen. Danach das Gemuese am Stueck, Lorbeerblatt, Nelke, Wein und Essig dazugeben und eine halbe Stunde lang kochen lassen. Anschliessend die Bruehe passieren und leicht abkuehlen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Bruehe geliert beim Erkalten.

Von der abgekuehlten, aber noch nicht erstarrten Sulz eine Bodendecke in zwei Suppenteller geben. Das Kasseler hineingeben und mit Tomaten-, Ei- und Gurkenscheiben nach Belieben garnieren. Mit Sulz auffuellen und im Kuehlschrank erkalten lassen.

Die Sulz kann ohne weiteres am Vortag bereitet werden, sie sollte erfrischend und sehr kalt zu Tisch gebracht werden. Dazu passen gut Bratkartoffeln oder eine Vinaigrette mit frischem Schwarzbrot.

Stichworte

Fleisch, Kasseler, Suelze

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Wurst, Weisskraut

FLEISCHKAESE MIT GEBRATENEM KUEMMELKRAUT

FLEISCHKAESE MIT GEBRATENEM KUEMMELKRAUT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 600 g Schweineschulter
- 150 g Roher Ruckenspeck feingewuerfelt
- 375 ml Sehr kalte Milch
- 5 g Poekelsalz
- 2 EL Majoran
- 1 Schuss Muskatbluete
- 1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Gestossener Pfeffer

KUEMMELKRAUT

- 1/2 Weisskohl
- 1 Zwiebel; in feine Scheiben geschnitten
- 1 TL Kuemmel
- 1 TL Koriander
- 1 EL Butter

ERFASST *RK* AM 19.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Oktoberfest

Das Fleisch durch die feine Scheibe des Wolfs drehen und mit 2/8 l Milch und allen anderen Zutaten vermengen. Fuenf Minuten gut durchkneten.

Die Haelfte des Braets nun in den Kutter geben und mit dem restlichen Achtel Milch cremig mixen.

Das feste und das weiche Braet untereinander mengen. In eine gebutterte Kastenform geben und bei 180 Grad 45 Minuten lang ausbacken.

Fuer das Kuemmelkraut, dem Kohl den Strunk ausschneiden und das Kraut in feine Streifen schneiden oder hobeln . Mit der Zwiebel goldbraun und bissfest braten. Kuemmel und Koriander im Moerser fein schroten, zum Kohl geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken

Stichworte

Fleisch, Weisskraut, Wurst

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel h

HAEHNCHEN PROVENCALE

HAEHNCHEN PROVENCALE

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Haehnchen; oder Poularde 1000-1200 g
- 1 groß. Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen; nach Geschmack mehr
- 200 g Geschnittene Champignons
- 100 g Kalamata Oliven; grob gehackt
- 2 Tomaten in Wuerfeln
- 2 EL Tomatenketchup
- 1 Peperoni; fein geschnitten
- 200 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer
- Oregano
- Olivenoel
- 2 EL Altes Weissbrot; gerieben
- 1 Bd. Gehackte Petersilie

ERFASST *RK* AM 08.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Haehnchen in 8 Stuecke zerlegen, salzen, pfeffern und in der Pfanne ringsum anbraten. Zwiebel fein schneiden und in Olivenoel glasig duensten.

Pilze, Tomaten, Peperoni und Oliven zugeben und anduensten. Gewuerze zuzuegen und mit Rotwein abloeschen. Deckel auf die Pfanne geben und 20 Minuten schmoren lassen, evtl. zwischendurch mit etwas Wein angiessen.

Die Brotbroesel in etwas Oel anroesten, Petersilie und Rosmarin zuzuegen und die Mischung auf das Fleisch geben. Dazu passen gut Salat und in Butter angeroestetes Baguette.

Stichworte

Gefluegel

Titel - Rubrik - Stichworte

Geflügel, Dunkel, Ente

Junge Ente mit Sherryäpfeln

Junge Ente mit Sherryäpfeln

Für 2 Servings

Zutaten

- 1 klein. Ente ca. 800 g - 1000g oder Entenbrust und
- Entenkeulen
- 1 Tasse Wurzelgemüse; haselnußgroß gewürfelt
- 1 Zwiebel; haselnußgroß gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schuss Piment
- 1/4 l Kräftigen Weißwein
- 1 Tasse Wasser
- 2 Äpfel (z.B. Goldparmäne)
- 1/8 l Cream Sherry; süßer Sherry
- 1 EL Braunen Rohrzucker
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Öl
- 1 EL Butter
- Etwas Mehlbutter
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 21.09.98

- Ilka Spiess SWR Kochkunst mit Vincent Klink

Die Keulen von der Ente abtrennen und die Brust ablösen. Die Flügel abtrennen, kleinhacken und in einer Kasserole zusammen mit dem Wurzelgemüse, den Zwiebelwürfeln und der Knoblauchzehe in etwas Öl anbraten.

Die Entebrüste und -keulen mit Salz, Pfeffer und Piment würzen und in die Kasserole zu den Flügeln und dem Wurzelgemüse geben und von allen Seiten braun anbraten. Anschließend in den auf 180° vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten braten.

Während der Bratzeit die Ententeile mehrmals drehen und immer wieder mit Wasser ablöschen. Wer über eine Grillschlange im Ofen verfügt, gibt die Ententeile auf eine Anrichteplatte und grillt sie zum Schluß noch einige Minuten, so daß sie eine krosse Haut bekommen.

Den in der Kasserole entstandenen Fond passieren, entfetten und mit etwas Mehlbutter binden. Die Äpfel schälen und in kirschgroße Würfel schneiden. Diese in Butter anbraten, den Zucker zugeben und karamelisieren lassen. Anschließend Essig, Weißwein, Sherry und Pfeffer zugeben. Das Ganze so lange reduzieren bis, die Äpfel von Sirup umgeben sind.

Die Entenbrüste und -keulen mit den Äpfeln und der Soße servieren. Als Beilage passen gut Kartoffelknödel.

Stichworte

Dunkel, Ente, Geflügel

Titel - Rubrik - Stichworte

Geflügel, Dunkel, Perlhuhn

Perlhuhnbrust auf Salat von Wintergemüsen

Perlhuhnbrust auf Salat von Wintergemüsen

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Perlhuhnbrüste
- 1 EL Kastanien- oder Minzehonig
- 2 cl Cognac
- 2 EL Butterschmalz; zum Ausbacken
- Kardamom
- Kreuzkümmel
- Schwarze Pfefferkörner grob gemörsert
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Zimt
- Salz

FÜR DEN SALAT

- 1 klein. Rote Bete
- 2 Blätter Grünkohl
- 1 Blatt Wirsing

FÜR DIE MARINADE

- 1 EL Walnußöl
- 1/8 l Sonnenblumenöl
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 1 Schuss Zucker
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 17.03.1998 VON

- Ulli Fetzer, www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

O-Titel: Perlhuhnbrust mit Kastanienhonig und Gewürzen auf Salat von Wintergemüsen

Perlhuhnbrüste plattieren und von beiden Seiten mit dem Kastanienhonig bestreichen. Aus etwas Kardamom, Kreuzkümmel, schwarzem Pfeffer, Ingwer und Zimt eine Würzmischung zubereiten. Mit der Würzmischung und etwas Salz die Perlhuhnbrüste würzen. Butterschmalz in eine Pfanne geben und die Perlhuhnbrüste von beiden Seiten wie ein Schnitzel braten. Zum Schluß mit dem Cognac flambieren. Den Cognac in die Pfanne geben, diese etwas vom Herd wegziehen und den aufsteigenden Dunst anzünden. (Bei Gasherden ist doppelte Vorsicht geboten).

Für den Salat : Die Rote Bete schälen, in Scheiben schneiden und ca. 5-6 Minuten in Salzwasser blanchieren. Wegen der starken Färbung der Roten Bete werden die Grünkohl- und Wirsingblätter in einem separaten Topf 4-5 Minuten blanchiert. In einer Schüssel Walnuß-, Sonnenblumenöl und Zitronensaft verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das blanchierte Gemüse mit der Marinade vermischen und zu den Perlhuhnbrüsten servieren.

Stichworte

Dunkel, Geflügel, Perlhuhn

Titel - Rubrik - Stichworte

Geflügel, Ente

Federvieh nach dem Rezept von de Schannett

Federvieh nach dem Rezept von de Schannett

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Frische Ente
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 2 Orangen, unbehandelt
- 3 EL Honig
- 1/4 TL Zimt
- 1/2 Tasse Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer

ZUM BEGIESSEN

- 3 EL Orangensaft
- 2 EL Honig
- 1 EL Weinessig
- Sahne; zum Verfeinern der Soße

GARNITUR

- 1 Orange in Scheiben

ERFASST AM 13.03.1998

- Ulli Fetzer. www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Ingwer, Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Schale einer Orange abreiben, dann den Saft der beiden Früchte ausspressen. Saft, Honig, Hühnerbrühe, Orangenschale, Zimt, Ingwer, Knoblauch und Schalotten mischen. In einem kleinen Töpfchen aufkochen. Die Ente mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Halsöffnung der Ente mit Holzspieschen zustecken, in einen kleinen Bräter legen und die Marinade durch die Bauchöffnung eingießen. Den Backofen vorheizen. Orangensaft, Honig und Weinessig gut mischen. Während der Bratzeit die Ente öfters drehen. Nach jedem Drehen mit der Marinade bepinseln.

Bratzeit: 75 Minuten bei 200°C.

Nach der Bratzeit die Ente warmstellen. Vom Bratensaft das Fett abschöpfen. Soße einkochen lassen, mit Sahne verfeinern und nochmals abschmecken. Mit Orangenscheiben servieren.

Stichworte

Ente, Geflügel

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Ente, Zitrone, Asien

MARINIERTE ZITRONENENTE

MARINIERTE ZITRONENENTE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Ente
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel

MARINADE

- 1 Zitrone; Saft u. Schale
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- 2 EL Honig
- 1 TL Anis
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Ingwer; gemahlen
- 2 Kaffirzitroneblaetter
- 2 Lauchstangen
- 2 Knollen frischer Knoblauch
- 1 EL Geschaelte Mandeln
- EL Butter

ERFASST *RK* AM 31.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Alle Zutaten fuer die Marinade zehn Minuten kochen. Durch ein sehr feines Sieb geben und solange reduzieren, bis ein Sirup entsteht.

Die Ente waschen, trocken tupfen, Brust und Keulen abtrennen. Pfeffern und salzen, in eine Pfanne geben und mit der Hautseite nach unten in reichlich Olivenoel bei kleiner Flamme langsam braten, bis die Haut roesch ist (20 Min.), zwischendurch die Marinade auf das Fleisch streichen. Dann das Fleisch drehen und noch zehn Minuten auf der Fleischseite braten, dabei immer wieder Marinade auftragen.

Knoblauchknollen schaelen und mit dem Lauch und den Mandeln braten. Dabei vom Lauch nur die dicht gewachsenen Stangen verwenden. Sie werden in schraege, eineinhalb Zentimeter dicke Scheiben geschnitten und in Butter langsam wie kleine Medaillons gebraten. Nach fuenf Minuten wenden und Farbe nehmen lassen.

: Buchtipp

: Martina Meuth, Bernd Neuner-Duttenhofer : Asien in unserer Kueche : Die neue Welt des kreativen Kochens. : ISBN 3-426-26414-5

Stichworte

Asien, Ente, Gefluegel, Zitrone

Titel - Rubrik - Stichworte

Geflügel, Gans

Gans auf die Schnelle nach Vincent Klink

Gans auf die Schnelle nach Vincent Klink

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Gänsekeulen
- Innereien von der Gans (Magen, Hals und Leber)
- 1 Bd. Suppengemüse
- 1/4 l Weißwein
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Graupen
- 1 Bd. Thymian
- 1 Bd. Blattpetersilie
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Etwas Mehlbutter

ERFASST AM 10.12.98

- Ulli Fetzer www.swr-online.de Kochkunst mit
- Vincent Klink

Schalotten, Blattpetersilie, und Thymian feinhacken. Suppengemüse würfeln. Die Fleischstücke mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Schalotten mit etwas Butter in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Thymian, Knoblauch, Lorbeerblätter, Graupen, Keulen, Hals und den in Stücke geschnittenen Magen dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen.

Auf oberste Druckstufe aufkochen lassen. Dann etwas vom Feuer ziehen, ev. wieder daraufschieben. So die Hitze regulieren, daß immer maximaler Druck herrscht, ohne daß Dampf entweicht. Nach ca. 20 Minuten den Dampf ablassen und den Topf öffnen. Gänseleber, Suppengemüse und Petersilie zugeben.

Den Deckel wieder verschließen und nochmals kochen lassen. Nach weiteren 10 Minuten wieder abdampfen und öffnen. Die Fleischstücke herausnehmen und warmhalten. Mit einem Eßlöffel das Fett der Soße abschöpfen und diese kurz reduzieren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und, wenn nötig, mit etwas Mehlbutter abbinden.

Die Fleischstücke mit der Soße anrichten. Dazu passen gut Schupfnudeln (siehe Extra-Rezept).

Stichworte

Gans, Geflügel

Titel - Rubrik - Stichworte

Geflügel, Hähnchen

Huhn unter der Haut gefüllt

Texmex-Chicken

Huhn unter der Haut gefüllt

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Freilandhuhn
- 1 Schalotte; feingehackt
- 1 Knoblauchzehe; zerrieben
- 1 EL Blattpetersilie; gehackt
- 1 Thymianzweig; gehackt
- 2 cl Cognac
- 4 Scheib. (dünne) Baguettebrot
- 2 EL Butterschmalz
- 40 g Butterflocken
- 1/4 l Spätburgunder
- Röstgemüse, grob gewürfelt z.B. 1 Karotte, 1 Stück
- Sellerie, 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 17.03.1998 VON

- Ulli Fetzer www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Da normalerweise die Brust schneller durch und trockener ist als die Keulen geben wir das Brot unter die Brusthaut. Durch das Brot unter der Brusthaut dringt die Hitze langsamer vor. Diesen Effekt hätte man auch mit einer anderen Füllung. Dieses Rezept ist ziemlich pur, deshalb auch besonders aromatisch.

Die Vorbereitung des Huhns ist folgendermaßen: Man beginnt beim Halsansatz und schiebt den Zeigefinger oder einen Löffelstiel zwischen Haut und Fleisch der Brust. Die Haut der Keulen wird genauso vom Fleisch gelöst; nur muß man sich von der hinteren Öffnung her vorarbeiten.

Die Schalotten anschwitzen, den Knoblauch und die Petersilie dazugeben und mit dem Cognac abflambieren. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Thymian dazugeben, pfeffern, salzen und gut vermischen. Anschließend dem Huhn unter die Brust und Keulen schieben. Dann die Baguettescheiben unter die Brusthaut auf die Zwiebelfüllung schieben.

Nun das Geflügel von allen Seiten pfeffern und salzen. Eine Kasserolle mit Butterschmalz erhitzen und das Huhn von allen Seiten hellgold anbraten. Das Röstgemüse dazugeben und im Backofen eine halbe Stunde bei mittlerer Hitze braten.

Das Geflügel aus der Kasserolle nehmen und auf einer Platte anrichten. Den Bratensatz mit dem Spätburgunder ablöschen und durch ein Sieb passieren. Den passierten Bratenfond läßt man auf dem Herd sprudeln und rührt langsam in kleinen Flocken die Butter darunter. Durch das Umrühren geht die Butter mit der Jus eine homogene Bindung ein. Abschließend abschmecken und zum Huhn servieren.

Stichworte

Geflügel, Hähnchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Texmex-Chicken

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Freilandhähnchen
- 1 EL Olivenöl
- 2 Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 2 EL Staudensellerie; gewürfelt
- 1 EL Karotten; gewürfelt
- 2 EL Gemüsepaprika; gewürfelt
- 1/2 Stange Lauch; grob gewürfelt
- 1 Schuss Zucker
- 1 TL Gehackten Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen; fein gequetscht
- 1 Peperoni; fein gehackt
- 2 Scheib. Toast

ERFASST AM 05.08.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Das Hähnchen in vier Teile, Brust und Keulen zerteilen, pfeffern und salzen, mit dem Peperoni in einem größeren flachen Topf mit Olivenöl von allen Seiten gut bräunen und auf halbem Wege die geviertelten Schalotten, den Knoblauch und das ebenso in kleine Stücke geschnittene, restliche Gemüse dazugeben. Anschließend die anderen Zutaten dazugeben und alles auf kleinem Feuer gut durchkochen.

Die Stücke ab und zu wenden, sozusagen das unterste nach oben. Nach zwanzigminütigem Köcheln sind die Brust gar und der Topf kann zu Tisch gebracht werden.

Während man die Brust isst, können die Keulen noch etwas nachziehen. Der originale Texmex-Geschmack kommt von der gerösteten Peperoni, die in einer Menge verwendet wird, daß für die meisten von uns das Gericht zu scharf wäre.

Es gibt von der Gewürzfirma Spice Islands ein Chili-Zubereitungspulver, das diesen Geschmack enthält, ohne daß es zu scharf wird.

Stichworte

Geflügel, Hähnchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Haehnchen, Chicoree

SHERRYHAEHNCHEN MIT HAGEBUTTEN UND GEBRATENEM CHICOREE

SHERRYHAEHNCHEN MIT HAGEBUTTEN UND GEBRATENEM CHICOREE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Haehnchenbrueste
- 3 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 6 Hagebutten
- 2 Chicoree
- 6 EL Sherry
- 1 EL Sherryessig
- 1 TL Ingwerpulver
- 125 ml Huehnerbruehe
- 2 EL Sahne
- 1 TL Speisestaerke
- 1 EL Puderzucker
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 07.01.00 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink im ARD-BUFFET

Chicoree in feine Laengsstreifen schneiden. Hagebutten halbieren, von den Kernen befreien und in kleine Wuerfelchen schneiden. Die Haehnchenbrueste mit Salz und Pfeffer wuerzen und von beiden Seiten in etwas Butter goldbraun braten. 1/3 der Schalotten und den Knoblauch zugeben und duensten. Mit Bruehe und Sherry abloeschen. Ingwer und Hagebutten dazugeben und bei geschlossenem Deckel zehn Minuten duensten. Anschliessend die Bruestchen herausnehmen und warm stellen. In der Zwischenzeit die Chicoreestreifen mit den restlichen Schalotten in einer separaten Pfanne mit Butter goldbraun braten. Mit dem Puderzucker bestaeuben und karamelisieren lassen. Den Sherryessig mit dem Staerkepulver vermischen und mit dem Schneebesen in den Fond geben. Der Fond sollte ziemlich dick sein. Kurz aufkochen, die Haehnchenbrueste und die Sahne zugeben. Mit Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Die Haehnchenbrueste mit dem Chicoree anrichten und mit Sauce umgiessen.

Stichworte

Chicoree, Gefluegel, Haehnchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Haehnchen, Quitte

QUITTENHAHN

QUITTENHAHN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Freilandhahn; ca. 1,5 kg
- 1 groß. Quitte
- 3 Scheib. Kastenweissbrot; entrindet und fein gewuerfelt
- 125 ml Milch
- 1 Ei
- 1 Schuss Muskatbluete
- 1 Schuss Abgeriebene Zitronenschale
- 1 Peperoni; fein geschnitten
- 1 Zitrone
- 3 EL Gefluegelleber; fein gehackt
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1/2 Stange Lauch
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerie
- 2 EL Butter

ERFASST *RK* AM 18.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Hahn waschen, trocken tupfen, von aussen pfeffern und salzen. Die Quitte schaelen, auf einer Raffel grob bis zum Kerngehaeuse reiben und mit dem Saft einer halben Zitrone vermischen.

Brotwuerfel mit Milch betrauefeln. Leber und Schalotten in Butter anschwitzen, zum Brot geben. Zitronenschale, Muskatbluete, Ei und geriebene Quitte zugeben und alles gut vermischen.

Mit einem Loeffelstiel zwischen Haut und Fleisch fahren und die Haut loesen. Fuellung zwischen Brust und Keulen schieben. Hahn mit fluessiger Butter bepinseln und mit grob gewuerfeltem Suppengemuese ca. 1 Std. in den auf 180Grad vorgeheizten Ofen geben. Mehrfach mit Wasser abloeschen, mit Bratensaft begiessen. Den Fond passieren, mit Butter binden. Den Hahn tranchieren und mit Sauce anrichten.

Stichworte

Gefluegel, Haehnchen, Quitte

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Hell, Taube

TAUBE MIT LE PUY LINSEN

TAUBE MIT LE PUY LINSEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Tauben
- 200 g Le Puy Linsen
- 1 Stange Staudensellerie
- 30 g Gerauchter Speck
- 1 Karotte
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 Stange Lauch
- 1/2 l Rotwein
- 2 EL Balsamicoessig
- 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel zum Anbraten

ERFASST *RK* AM 28.01.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Tauben pfeffern und salzen und in einer feuerfesten Pfanne mit Olivenoel von allen Seiten kurz anbraten. Dann im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten weitergaren. Die Schalotten, Knoblauch, Speck, Karotte und Staudensellerie in feine Wuerfel schneiden, den Lauch in feine Ringe. Alles in einem Topf mit Butter anduensten. Mit Rotwein und Balsamicoessig auffuellen und auf schwachem Feuer ca. 20 Minuten duensten. Die Taeubchen, nachdem sie 15 Minuten im Ofen waren, herausnehmen und in den Topf mit den Linsen setzen. Im Linsentopf bei geschlossenem Deckel bis zum Ende der Linsengarzeit weitergaren. Die Taeubchen tranchieren und mit den Linsen servieren.

Buchtips:

Titel: Indisch kochen - vegetarisch Autoren: Sushila Issar und Mrinal Kopeccky Verlag: Walter Haedecke Verlag, Weil der Stadt; 19,80 DM ISBN: 3-7750-0222-7

Titel: Koch-Kunst mit Klink Autoren: Felicitas Wehnert, Vincent Klink, Hans-Albert Stechl Verlag: G. Braun, Karlsruhe; 29,80 DM ISBN: 3-7650-8194-9

Stichworte

Gefluegel, HELL, Taube

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Huhn, Ingwer

PERLHUHN MIT INGWER UND DAMASZENERKUEMMEL

PERLHUHN MIT INGWER UND DAMASZENERKUEMMEL

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Perlhuhn
- 1/2 l Gemuesebruehe; ca
- 1 groß. Ingwerknolle
- 1 TL Damaszenerkuemmel
- 1 Schalotte
- 1 Rote Chilischote
- 1/2 Lauchstange
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Junge Knoblauchknolle; optional
- 1/2 Orange; die abger. Schale
- 1 TL Sambal Manis
- 2 EL Balsamico-Essig
- 2 Rohrzucker-Wuerfel
- 1 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 25.07.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Keulen vom Perlhuhn abtrennen und die Brust ausloesen. Ingwerknolle wie eine rohe Kartoffel schaelen und in feine Scheiben schneiden.

Ingwerscheiben unter die Haut der Perlhuhnbrueste und -keulen schieben. Anschliessend alles von beiden Seiten pfeffern und salzen.

In einer grossen Pfane Olivenoel erhitzen und darin die Perluhnnteile rundum anbraten (zuerst mit der Hautseite nach unten). Feingeschnittene Schalotte und die in Scheiben geschnittene Knoblauchzehe dazugeben und anbraeuen. Bei geschlossenem Deckel das Ganze bei leichter Hitze garen. Dazwischen immer wieder mit Gemuesebruehe begiessen.

Nach ca. 10 Minuten den zerstoessenen Rohrzucker untermischen. Kurz darauf den im Moerser zerriebenen Damaszenerkuemmel und die feingewuerfelte Chilischote dazugeben. Nach einer Gesamtgarzeit von ca. 30 Minuten die Perluhnnteile aus der Pfanne nehmen.

Uebrige Gemuesebruehe in die Pfanne geben und etwas einkochen. Lauch in feine Ringe schneiden. Junge Knoblauchzehe in vier Scheiben schneiden und mit den Perluhnnteilen wieder in die Pfanne geben.

Orangenschale, Sambal Manis und Balsamico-Essig untermischen und alles kurz aufkochen lassen.

Stichworte

Gefluegel, Huhn, Ingwer

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Huhn, Reis

HAHN IM REIS

HAHN IM REIS

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 klein. Hahn
- 80 g Risottoreis
- 2 EL Olivenoel
- 1 Schuss Safran
- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 l Fleisch-, Huehner- oder Gemuesebruehe
- 50 g Ruccola, grob geschnitten
- 100 g Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Tafeln wie zu Goethes Zeiten

Vom Hahn die Keulen abtrennen und die Brueste herausschneiden. Den Reis mit Olivenoel, den Schalotten und dem Knoblauch in einen heissen Topf geben und alles scharf anroesten. Sobald die Schalotten oder der Reis braun werden, mit der Bruehe abloeschen und den Topf mit der doppelten Menge Bruehe auffuellen. Die Haehnchenteile pfeffern und salzen und mit dem Safran zum Reis geben. Den Topf schliessen und bei kleinem Feuer ca. 15 Minuten koecheln.

Die Haehnchenbrueste herausnehmen und warmhalten. Den Reis immer wieder umruehren und mit etwas Bruehe fluessig halten.

Nach weiteren fuef Minuten den Reis auf Festigkeit ueberpruefen. Er sollte weich sein, aber innen noch einen festen Kern haben, also al dente sein. Dann die Brueste zurueck in den Topf geben. Kurz erwaermen und mit den Keulen anrichten.

Den Topf vom Feuer ziehen und die Butter in grossen Flocken mit dem Kochloeffel unterruehren.

Den Ruccola waschen, kleinschneiden und vor dem Anrichten unter den Reis ruehren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und evtl. mit etwas Parmesan bestreuen.

Stichworte

Gefluegel, Huhn, Reis

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Pute, Kumquat

TRUTHAHNBRUST MIT KUMQUATS-CHUTNEY UND NUSS-PILAW

TRUTHAHNBRUST MIT KUMQUATS-CHUTNEY UND NUSS-PILAW

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Truthahnbrust
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen; fein gequetscht
- 1/4 l Gefluegelbruehe
- 125 ml Sahne
- 1 TL Staerkemehl
- 1 TL Whisky
- Olivenoel
- Salz, Pfeffer
- 5 Kumquats; in feinen Scheiben
- 1 EL Honig
- 1 EL Essig
- 1 TL Koriander; geschrotet
- 1 TL Sesam
- 1/2 TL Schwarzer Pfeffer; geschrotet

ERFASST *RK* AM 15.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- 15. Maerz 2000

Die Truthahnbrust pfeffern und salzen. In Olivenoel auf kleinem Feuer von allen Seiten anbraten und zwanzig Minuten im Ofen bei 180 Grad schmoren.

In einer anderen Pfanne den Honig schmelzen, die Kumquats in feinen Scheiben, die Gewuerze und den Essig dazugeben. So lange kochen, bis alles dickflussig wird.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in der Pfanne die Schalotten und Knoblauch anbraeunen. Das Fleisch mit dem Whiskey flambieren und mit Bruehe abloeschen. Den Bratenfond der Truthahnbrust dazugeben und alles um die Haelfte einkochen lassen. Sahne dazugeben, Staerkemehl mit etwas Wasser anruehren und die Sauce damit binden. Abschmecken mit Pfeffer und Salz.

Die Putenbrust in der Schmelze von allen Seiten so lange schwenken, bis fast alles am Fleisch haften bleibt. Zu Tisch bringen, in Scheiben tranchieren und die Sahne-Whiskysauce untergiessen..

Stichworte

Gefluegel, Kumquat, Pute

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Taube, Pilze

TAEUBCHEN MIT HERBSTTROMPETEN

TAEUBCHEN MIT HERBSTTROMPETEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Junge Tauben
- 100 ml Gemuesebruehe
- 50 g Butter
- 25 ml Portwein
- 25 ml Rotwein
- 25 g Getrocknete Herbsttrompeten
- 1 Schalotte; gewuerfelt
- Rosmarin
- Thymian
- Knoblauch
- Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- Oel zum Anbraten

ERFASST *RK* AM 10.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst (*) mit Vincent Klink

(*) Lieblingsgerichte der Fallers.

Taubchen wuerzen und in Oel anbraten. Die Haelfte der Butter in dieselbe Pfanne geben, Schalotte und Gewuerze darin glasig anschwitzen, mit Port- und Rotwein loeschen, reduzieren. Gemuesebruehe angiessen, eingeweichte Pilze zugeben und alles ca. 20 Min. ruhen lassen. Die Sauce evtl. mit kalter Butter binden. Tauebchen ausloesen und anrichten.

Stichworte

Gefluegel, Pilze, Taube

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Wachtel

WACHTELN MIT AGENPFLAUMEN UND MAURISCHEN GEWUERZEN GE ..

WACHTELN MIT AGENPFLAUMEN UND MAURISCHEN GEWUERZEN GE ..

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Wachteln
- 4 Agenpflaumen; ersatzweise Doerrpflaumen in Rotwein
- reduziert
- 1 TL Walnuesse; gehackt
- 1 Pfefferkuchen; gerieben
- Pfeffer, Salz

JE 1 MESSERSPITZE

- Kardamom
- Piment
- Nelke
- Zimt

HERZOGINKARTOFFELN

- 250 g Mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 3 Eigelbe
- 1 Eigelb; mit etwas
- Milch verquirlt; zum Bestreichen
- 1 Schuss Muskat

PILZE

- 300 g Waldpilze
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 125 ml Sahne
- 1 EL Butter
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 1 TL Mehl
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten

ERFASST *RK* AM 22.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Wachteln waschen und trockentupfen, das Brustbein und den hinteren Ruecken herausloesen. Pfeffern und salzen. Die Pflaumen entkernen, wuerfeln und mit Walnuessen und Pfefferkuchen vermischen. Mit Kardamom, Piment, Nelke und Zimt wuerzen. Die Wachteln mit der Mischung fuehlen. Die gefuehlten Wachteln von allen Seiten goldbraun anbraten und anschliessend ca. 15 Minuten bei 220 Grad in den Ofen geben.

Fuer die Herzoginkartoffeln die Kartoffeln schaelen, waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garkochen. Abschuetten und gut verdampfen lassen. Die Kartoffeln im Topf hin und her schuettern, so dass sie zum Teil zerfallen und weisse mehlig Raender bekommen. Dann durch die Kartoffelpresse druecken. Die Eigelbe zugeben und unter staendigem Ruehren unterarbeiten. Das muss schnell geschehen, damit die Eier nicht auslocken und zu Ruehrei werden. Die Butter untermischen und mit Muskat und evtl. mit etwas Salz wuerzen.

Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sternuelle fuehlen. In Spiralbewegung kleine kegelfoermige Haeubchen auf ein gefettetes Backblech spritzen. Die Kartoffelhaeubchen mit der Eigelb-Milch- Mischung bestreichen. Im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Die Waldpilze mit den Schalottenwuerfelchen in Butter anbraten. Die Petersilie darunter mischen und mit Pfeffer und Salz wuerzen. Mit etwas Mehl bestaeben und mit Sahne auffuehlen, das Gemuesebruehenpulver darin loesen und kurz durchkochen. Die Pilze duerfen gerne etwas sossig sein, da von den Wachteln keine Sosse gezogen wird.

Die Wachteln halbieren und in der Tellermitte in einem Herzogin- Kartoffelrand anrichten. Um diesen Rand die Waldpilze drapieren.

Weintipp zur Wachtel von Natalie Lump, Schlosshotel Buehlerhoehe:

: 1998 Jubilaeumscuvee; Spaetlese trocken Dr. Deinhard, Pfalz

: 1997 Ehrenstetter Oelberg, Spaetburgunder Rotwein WG Ehrenstetten, : Baden

: Millenium Menue

O-Titel: Wachteln mit Agenpflaumen und maurischen Gewuerzen gefuellt, dazu Herzoginkartoffeln und Waldpilze

Stichworte

Gefluegel, Wachtel

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Artischocke, Kohl

ITALIENISCHE GEMUESE

ITALIENISCHE GEMUESE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Artischocken
- 3 Bd. Pak Soi
- 1 Bd. Moenchsbart (*)
- 2 EL Butter
- Gemuesebruehpulver
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

(*) Moenchsbart - ital. Barba di frati sieht aus wie Schnittlauch, ist vom Geschmack aber anders - italienisch gemuesig - laut V.K.

Die geputzen Artischocken fein schneiden, in Butter duensten, Kohlblaetter zugeben, ebenso das Gruen vom Moenchsbart. Mit Gewuerzen und Bruehe abschmecken.

Stichworte

Artischocke, Gemuese, Kohl

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Eingelegt, Kraut, Scampi

WEINKRAUT MIT ZITRONENGRAS UND SCAMPI

WEINKRAUT MIT ZITRONENGRAS UND SCAMPI

Für 2 Portionen

Zutaten

- 6 Scampischwaenze
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 200 g Sauerkraut; frisch aus dem Fass
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1/2 Stange Zitronengras; fein geschnitten
- 2 Schuss Curry
- 1/2 Schuss Safran
- 1/2 Stange Staudensellerie; in kleinen Wuerfel geschnitten
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 1/4 l Trockenen Weisswein
- Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 17.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Scampischwaenze auspuhlen und den Darm entfernen. Mit Pfeffer und Salz wuerzen und von allen Seiten in Butter sanft anbraten. Anschliessend warmstellen. Schalotten und Staudensellerie mit etwas Butter in einem Topf glasig duensten, den Knoblauch etwas spaeter dazugeben. Das Gemuese sollte nicht braun werden, deshalb bei maessiger Hitze anschwitzen. Wein, Sauerkraut, Zitronengras, Curry, Safran und Gemuesebruehenpulver in den Topf geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten kochen lassen (Dosenkraut nur 2 Minuten kochen); die Fluessigkeit sollte restlos verfluechtigt sein. Daher alles evt. ohne Deckel bei grosser Hitze reduzieren. Anschliessend einen Essloeffel Butter untermischen. Das Kraut mit den Scampi anrichten.

Rezepte fuer 2 Personen von Vincent Klink, Restaurant Wielandshoehe, Stuttgart

Stichworte

Eingelegt, Gemuese, Kraut, Scampi

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Fenchel, Chicoree, Tomate

GEROESTETES GEMUESE

GEROESTETES GEMUESE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Fenchelknolle
- 1 Chicoree
- 2 Fleischtomaten
- 1 Bd. Petersilie; fein geschnitten

ERFASST *RK* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die äusseren unschoenen Blätter der Fenchelknolle entfernen. Die Knolle halbieren, den Strunk entfernen und anschliessend ca. 10 Minuten in Salzwasser blanchieren und in kaltem Wasser auskühlen lassen. Dann in feine Streifen schneiden. Den Chicoree halbieren, den Strunk ausschneiden und die Blätter in lange Streifen schneiden. Die Tomaten enthaften, entkernen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne mit Olivenöl die Fenchel- und Chicoreestreifen anrosten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas später Tomatenwürfel und Petersilie untermischen. Kurz erwärmen und servieren.

Stichworte

Chicoree, Fenchel, Gemüse, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Artischocke, Zitrone

ARTISCHOCKEN MIT ZITRONENSAUCE

ARTISCHOCKEN MIT ZITRONENSAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 groß. Bretonische Artischocken
- 3 Eigelb
- 1 TL Zitronensaft
- 2 EL Weisswein
- 100 g Butter; fluessig und leicht braun
- 1 Schuss Abgeriebene Zitronenschale
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 21.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Tafeln wie zu Goethes Zeiten

Den Artischocken die Blattspitzen abschneiden. Den Stiel am Blattansatz abtrennen. Ca. 20 Minuten in Salzwasser weichkochen. Im kalten Wasser abschrecken. Das Kochwasser auf dem Herd lassen. Sind die Artischocken etwas abgekuehlt, die inneren Blaetter und das tief unten sitzende "Heu" mit einem Loeffel herauspulen. Die Artischocken sind dann servierbereit und koennen im Kochwasser ruhen bis die Sauce zubereitet ist. Eine Metallschuessel auf einen passenden Topf mit kochendem Wasser setzen. In diesem Wasserbad Eigelb und Wein mit dem Schneebesen steifschlagen. Darauf achten, dass an den Raendern nichts ansitzt. Wenn alles dick ist, vom Herd gehen, den Zitronensaft und die Schale dazugeben und noch einige Sekunden weiterschlagen. Die lauwarme Butter unterruehren. Mit Pfeffer und Salz wuerzen. Die Artischocken auf einem vorgewaermten Teller anrichten. Die Zitronensauce dazu reichen.

Stichworte

Artischocke, Frisch, Gemuese, Zitrone

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Banane

GEBRATENE KOCHBANANEN

GEBRATENE KOCHBANANEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Kochbananen
- 2 EL Olivenoel
- Salz

ERFASST *RK* AM 15.02.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Die Bananen schaelen und in Scheiben schneiden. Von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten in Olivenoel anbraten. Mit Salz abschmecken. Auf einem Kuechentuch abtropfen lassen und anrichten.

Stichworte

Banane, Frisch, Gemuese

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Bohne, Tomate

WEISSE BOHNEN MIT OCHSENHERZ-TOMATEN

WEISSE BOHNEN MIT OCHSENHERZ-TOMATEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Suppentasse weisse Bohnen Saubohnen
- 3 Ochsenherztomaten wahlweise auch Fleischtomaten
- 1 Schalotte; feingewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; feingewuerfelt
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 l Gemuesebruehe
- Olivenoel
- Grober Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 10.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Bohnen ueber Nacht in fuenf mal soviel Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch in Olivenoel anschwitzen. Die eingeweichten Bohnen dazu geben und mit Gemuesebruehe auffuellen. Eine Stunde langsam mit geschlossenem Deckel kochen oder im Ofen bei 180 Grad garen.

Falls dann noch Bruehe im Topf ist, den Deckel abnehmen und bei kraeftigem Feuer reduzieren lassen. Die gegarten Bohnen mit Balsamicoessig, einem Essloeffel Olivenoel Rosmarin, Pfeffer und Salz anmachen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer wuerzen. In etwas Olivenoel wie ein Schnitzel braten.

Den Bohneneintopf auf den gebratenen Tomatenscheiben anrichten. Tip: Reste vom Bohneneintopf schmecken auch am naechsten Tag mit etwas Essig und Weisswein betrauefelt als Bohnensalat sehr gut.

Stichworte

Bohne, Frisch, Gemuese, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Champignon

CHAMPIGNONS A LA CREME

CHAMPIGNONS A LA CREME

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Champignons
- 1 Schalotte, feingehackt
- 1 Knoblauchzehe, feingehackt
- 1/4 l Sahne
- 1 Schuss Curry
- 1 Schuss Muskat
- 1 Zweig Thymian, feingehackt
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 1 TL Mehlbutter (etwas Mehl mit fluessiger Butter vermengt)
- Pfeffer
- Butter

ERFASST *RK* AM 04.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klank

Die Champignons in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Butter die Schalotten anschwitzen, Knoblauch und Champignonscheiben dazugeben. Alles anduensten und mit Pfeffer, Curry und Muskat wuerzen. Sahne, Thymian und Gemuesebruehenpulver dazugeben und kurz durchkochen. Die Cremechampignons mit Mehlbutter binden und zu den Polentaschnitten servieren.

Stichworte

Champignon, Frisch, Gemuese

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Chicoree

GEDUENSTETER CHICOREE MIT ARTISCHOCKEN UND SCHWEINEKO ...

GEDUENSTETER CHICOREE MIT ARTISCHOCKEN UND SCHWEINEKO ...

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Stauden Chicoree
- 2 Schalotten, feingewuerfelt
- 125 ml Fleischbruehe
- 1 TL Thymian, fein gerebelt
- 1 TL Abgeriebene Zitronenschale
- 1 Schuss Piment
- 1 Schuss Zucker
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

FUER DIE KOTELETTES

- 2 Schweinekoteletts a 200 g
- 4 klein. Ital. Artischocken
- Salz, Pfeffer
- Olivenoel zum Anbraten

ERFASST *RK* AM 28.01.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Chicoreestauden halbieren und den Strunk heraus schneiden. Ca. 5 Minuten in kochendes Salzwasser mit einer Prise Zucker geben. Den blanchierten Chicoree in Butter leicht anbraten. Schalotten, Thymian, Piment und die Zitronenschale dazu geben. Mit der Bruehe abloeschen. Den Chicoree nach ca. 3 Minuten heraus nehmen. Die Fluessigkeit in der Pfanne kurz reduzieren und mit etwas Butter binden. Den Chicoree mit der Sosse ueberziehen und mit den Koteletts anrichten.

Das Fleisch salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenoel sanft auf jeder Seite ca. 10 Minuten anbraten. Die Huelblaetter der Artischocken nach unten hin abreißen. Alles was gruene oder violett ist, muss weg. Am langen Stiel bleibt das gelbe Herzstueck uebrig. Der Stiel muss nicht abgeschnitten werden, denn er ist genauso koestlich wie die Artischocke selbst. Das oft angetrocknete Ende des Stiels abschneiden. Das dunkelgruene Aeussere des Stiels vom Stielende zur Knospe hin mit einem Messer aehnlich wie beim Spargel abschaelen. Diese Arbeit ist etwas zeitraubend. Daher empfiehlt es sich, die geschaelten Fruechte in kaltes Wasser einzulegen, das mit etwas Ascorbinsaeure vermischt ist. Ascorbinsaeure (Zitronensaure) ist reines Vitamin C und fuer wenig Geld in jeder Apotheke zu kaufen. Die geschaelten Artischocken in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und ungefaehr zwanzig Minuten kochen. Die gekochten Artischocken halbieren und kurz in die Pfanne zu den Koteletts geben. Koteletts und Artischocken mit dem Chicoree servieren.

O-Titel: GEDUENSTETER CHICOREE MIT ARTISCHOCKEN UND SCHWEINEKOTELETTS

Stichworte

Chicoree, Frisch, Gemuese

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Endivie

BALANCHIERTE ENDIVIE

BALANCHIERTE ENDIVIE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Endivienkopf
- 1 Reife Avocado
- 1 Zitrone; den Saft
- 125 ml Weisswein oder Gemuesebruehe
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Bd. Estragon
- 1 Schuss Zucker
- Salz, Pfeffer
- Kuechengarn

ERFASST *RK* AM 28.01.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Endivienkopf am Stueck waschen und in vier Teile schneiden. Der Strunk haelt alles zusammen und muss deshalb dranbleiben. Die vier Teile jeweils mit dem Kuechengarn umwickeln, damit beim Blanchieren die Blaetter nicht auseinanderfallen. In kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker ungefaehr 3 Minuten blanchieren. Fuer die Sosse die Avocado halbieren, den Kern herausnehmen und schaelen oder das Fruchtfleisch ausloeffeln. Fruchtfleisch zusammen mit Schnittlauch, Estragon, Weisswein oder Gemuesebruehe, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schuessel geben und vermischen. Vom Endivie das Kuechengarn entfernen, anrichten und mit der Sosse ueberziehen.

Stichworte

Endivie, Frisch, Gemuese

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemüse, Frisch, Lauch, Kartoffel

Lauchkartoffeln

Lauchkartoffeln

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 l Gemüse- oder Fleischbrühe
- 1/8 l Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden, die halbe Lauchstange auch in Würfel schneiden. Mit der Brühe wie Bouillonkartoffeln bei geschlossenem Deckel kochen. Nach fünfzehn Minuten probieren ob sie weich sind, den Deckel abnehmen und die Kartoffeln bei größtem Feuer so lange kochen bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist, dann mit der Sahne verfeinern, noch einmal kurz aufkochen, evtl. noch reduzieren. Abschmecken mit Salz und Pfeffer, wer es mag, kann noch etwas Muskatnuß dazu reiben.

Stichworte

Frisch, Gemüse, Kartoffel, Lauch

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Radieschen

RADIESCHENGEMUESE

RADIESCHENGEMUESE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Bd. Radieschen
- 125 ml Gemuesebruehe
- 1 EL Butter
- 1/2 Knoblauchzehe; feingehackt
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 25.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Von den Radieschen die Blaetter abtrennen. Unschoeene Blaetter entfernen und die restlichen klein hacken. Die Radieschen putzen und in einem Topf mit Butter kurz anduensten.

Die Bruehe dazugliessen, Knoblauch unterruehren, pfeffern und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten duensten.

Anschliessend die gehackten Blaetter dazugeben, kurz aufkochen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Stichworte

Frisch, Gemuese, Radieschen

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemüse, Frisch, Rote bete

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete Carpaccio

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Rote Bete
- 1 TL Petersilie; fein gehackt
- 1 TL Basilikum; fein gehackt
- 1/2 Schalotte
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 Schuss Pfeffer

ERFASST AM 23.11.98

- Ilka Spiess SWR Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Rote Bete abwaschen, nicht schälen und ca. 30 - 40 Minuten in Salzwasser weichkochen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Mit der Hand die Schale abstreifen und den Wurzelansatz abschneiden. Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und fächer

Stichworte

Frisch, Gemüse, Rote

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Frisch, Ruebchen

TELTOWER RUEBCHEN MIT KANINCHENFRIKASSEE GEFUELLT

TELTOWER RUEBCHEN MIT KANINCHENFRIKASSEE GEFUELLT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchenruecken
- 4 mittl. Teltower Ruebchen
- 2 Schalotten, feingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe, feingeschnitten
- 1/4 l Sahne
- 1/4 l Weisswein
- 3 Eigelbe
- 1 Zweig Estragon
- 1 Bd. Petersilie, feingeschnitten
- 1 EL Mehlbutter
- Olivenoel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 10.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Ruebchen schaelen und mit einem Parisienne-Ausstecher halbkugelfoermiger Apfelausstecher aushoehlen. Das ausgehoelte Ruebcheninnere kleinschneiden.

Die Ruebchen in Salzwasser ca.10 Min. blanchieren. Anschliessend aus dem Wasser nehmen und warmstellen. Evtl. mit etwas Butter bepinseln, damit sie nicht austrocknen.

Den Kaninchenruecken enthaeuten, entbeinen und in kleine Stuecke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenoel kurz anbraten und mit Pfeffer und Salz wuerzen.

Die Fleischstuecke aus der Pfanne nehmen und warmstellen. In derselben Pfanne mit etwas Oel die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Die kleingeschnittenen Ruebchenteile dazugeben und mit Weisswein abloeschen. Gezupften Estragon und Sahne zugeben und aufkochen. Mit Mehlbutter abbinden. Das Fleisch wieder zugeben. Die Pfanne vom Feuer nehmen und das Frikassee mit den Eigelben abbinden.

Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Frikassee in die Ruebchen fuellen und servieren.

Stichworte

Frisch, Gemuese, Ruebchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Gefuellt, Kohlrabi, Karotte

GEFUELLTE KOHLRABI AUF KAROTTEN-KREUZ-KUEMMEL-SOSSE

GEFUELLTE KOHLRABI AUF KAROTTEN-KREUZ-KUEMMEL-SOSSE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 groß. Kohlrabi
- 4 Karotten
- 3 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/4 l Gemuesebruehe
- 1 TL Kreuzkuemmel; gemahlen
- 1 TL Thymian; fein gehackt
- 1 Bd. Petersilie
- Butter

ERFASST *RK* AM 15.08.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Kohlrabi schaelen mit einem Ausstecher aushoehlen. Alle Kohlrabiteile in Salzwasser weichkochen. Die Karotten und eine Schalotte in Scheiben schneiden und mit dem Thymian in Butter duensten.

Fuer die Sosse 2 Schalotten zerkleinern Haelfte der Karottenmasse dazu geben. Mit Kreuzkuemmel wuerzen. Danach die Sosse puerieren.

Zur anderen Haelfte der Karotten kommen die Kohlrabi-Stuecke, die beim Aushoehlen gewonnen wurden. Petersilie untermischen. Ausgehoehlte Kohlrabi mit Sosse fuellen und das Karotten-Kohlrabi- Gemuese hinein geben. Mit Thymian, Kreuzkuemmel, Pfeffer und Salz wuerzen.

Stichworte

Gefuellte, Gemuese, Karotte, Kohlrabi

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Gefuellt, Tomate

GEFUELLTE FLEISCHTOMATEN

GEFUELLTE FLEISCHTOMATEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Fleischtomaten
- 1 groß. Bund Basilikum

ERFASST *RK* AM 06.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Tomaten bruehen, abziehen, halbieren und die Kerne ausdruecken, evtl. mit einem Kaffeeloeffel heraus puhkan.

Die Tomaten mit Pfeffer und Salz kraeftig wuerzen und mit Olivenoel betraeufern. Basilikumblaetter grob hacken und wie ein Sandwich zwischen die Tomatenhaelften packen.

Die Tomaten auf ein geoehtes Backblech legen und bei 120 Grad im Ofen zwei Studen darren lassen.

Stichworte

Gefuellt, Gemuese, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Gefuell, Weinblatt, Kaese

GRIECHISCHE WEINBLAETTER MIT SCHAFSKAESE

GRIECHISCHE WEINBLAETTER MIT SCHAFSKAESE

Für 4 Personen

Zutaten

- 8 Weinblaetter
- 200 g Feta-Schafskaese
- 2 EL Olivenoel
- Geschroteter Pfeffer
- 2 Schalotten; feingehackt
- 12 Oliven, entkernt und in kleine Stuecke
- geschnitten

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink

Die Weinblaetter sind aehnlich eingelegt wie unser Sauerkraut, naemlich durch Milchsaeuregaerung haltbar gemacht. Die Blaetter sind relativ fest und sollten mindestens 10 Minuten in leicht gesalzenerem Wasser gekocht werden.

Schalotten in Olivenoel anschwitzen, jeweils pro Portion ein Weinblatt in die Pfanne legen und den mit Pfeffer gewuerzten Feta- Kaese darauflegen, mit einem Weinblatt bedecken, die Oliven in die Pfanne streuen und die Weinblaetter von beiden Seiten jeweils eine Minute braten, fertig.

Stichworte

Gefuellte, Gemuese, Kaese, Weinblatt

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemüse, Hülsenfrüchte, Bohne

Baked Beans (nach Vincent Klink)

Baked Beans (nach Vincent Klink)

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 l Dose rote Kidneybohnen
- 3 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel; grob gewürfelt
- 1 Stange Lauch; grob gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Schwarzen Pfeffer; grob gestoßen
- 1 Chilischote; kleingehackt
- 2 Knoblauchzehen; fein zerdrückt

ERFASST AM 12.03.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer
- Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe Stuttgart

Baked Beans waren das Lieblingsgericht von Louis Armstrong, dem berühmten Jazztrompeter aus New Orleans. Da die Bohnen aus der Dose sind, ist das Gericht ziemlich einfach zuzubereiten. Das Öl in den heißen Topf und die Zwiebeln darin anrösten. (In der Fernsehsendung hatte ich den Knoblauch vergessen, da ich für das Gericht nur fünf Minuten Zeit hatte und wir die Sendung immer unter "Livebedingungen" aufnehmen. Uns schmeckte es auch ohne Knoblauch hervorragend.) Sind die Zwiebeln hellbraun, den Knoblauch hinzugeben und auch solange mitrösten, bis er kräftig gebräunt ist. Nun geben wir das Tomatenmark hinein und gleich darauf die Bohnen und die restlichen Zutaten. Kurz ~ aber ordentlich durchkochen, abschmecken, fertig.

Stichworte

Bohne, Gemüse, Hülsen

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Karotte

GEWUERZKAROTTEN IN YUFKA

GEWUERZKAROTTEN IN YUFKA

Für 1 Rezept

Zutaten

- 300 g Geschaelte Moehren
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1 TL Puderzucker
- 1 Schuss Cayennpfeffer
- 1 Schuss Kardamom
- 1 Schuss Koriander
- 1/2 TL Schwarzkuemmel
- 1/2 TL Kumin/Kreuzkuemmel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Bd. Petersilie
- 1 TL Staerkemehl
- 20 ml Raki
- 1 Schuss Grober schwarzer Pfeffer
- 1/2 l Gefluegel- und Gemuesebruehe

YUFKA-TEIG

- 120 g Mehl (1050)
- 1/2 TL Salz
- 100 ml Lauwarmes Wasser; bis 1/4 mehr

ERFASST *RK* AM 04.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Moehren in kleine Stuecke schneiden und mit den Schalotten und dem Knoblauch in Butter anduensten. Zucker zugeben und karamelisieren lassen. Mit Raki und Bruehe abloeschen, die Gewuerze untermischen und bei geschlossenem Deckel fuef Minuten kochen.

Verbliebene Bruehe in der Pfanne stark reduzieren. Mit Staerkemehl dick binden, vom Herd nehmen und Petersilie zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und etwas auskuehlen lassen.

Yufka Teig:

Die Zutaten zu einem festen Brotteig verkneten. Zwei Stunden ruhen lassen, dann hauchduenn zu Fladen auswellen, am besten mit einer Nudelmaschine.

Das Karottengemuese in die duennen Fladen wickeln und in reichlich Olivenoel ausbacken.

Stichworte

Gemuese, Karotte

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemüse, Kartoffel

Kartoffelrösti

Saures Kartoffelgemüse

Kartoffelrösti

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 mittl. Kartoffeln pro Person
- Etwas Butter
- Salz

ERFASST AM 24.03.1998

- Ulli Fetzer / www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Ich behaupte, daß Rösti zuzubereiten, die einfachste Sache der Welt ist, wenn ein paar Kleinigkeiten beachtet werden. Letzteres ist wohl das Problem, da selbst in der Schweiz, dem Mutterland des Rösti, selten korrekt gebratene Rösti zu genießen sind. Damit die Rösti gut gelingen benötigt man eine gute beschichtete Pfanne (Teflon o.ä.). Dann werden die Kartoffeln geschält und roh mit einer Raffel in eine Schüssel gerieben. Man kann auch einen pommes-frites-Schneider nehmen, der eine Einstellung hat, mit der man ganz dünne pommes-frites (Streichholzkartoffeln) schneiden kann. Sind alle Kartoffeln in die Schüssel gerieben, stellt man die Pfanne auf den Herd, gibt etwas Butter hinein, greift mit den Händen in die geraspelten Kartoffeln, als wolle man einen Schneeball formen und quetscht dabei die Kartoffelmasse möglichst fest aus. Man kann auch alles in ein Handtuch rollen und auswringen. Nun kommen die getrockneten Kartoffelflocken in die Pfanne und werden darin gleichmäßig verteilt. Das Ganze wird auf kleinem Feuer gegart. Die Kartoffeln auf keinen Fall pressen oder sonstwie in die Pfanne drücken. Alles sollte locker bleiben. Auch das Feuer sollte klein und leger bleiben, denn bei großer Hitze wäre das Rösti sehr schnell außen knusprig und wunderbar anzusehen, innen wäre es aber noch roh. Mit einem Spatel wird das Rösti etwas angehoben und die Unterseite auf die Bräunung überprüft. Wenn alles ausreichend braun ist, so kann die geübte Köchin, die auch einen Pfannkuchen wenden kann, das Rösti schwingvoll auf die andere Seite werfen. Weniger Mutige nehmen eine Spatle oder eine Palette und drehen so das Gericht in der Pfanne. Das Rösti sollte von beiden Seiten braun sein. Am Schluß wird gesalzen, doch dabei Vorsicht, lieber noch mal am Tisch nachsalzen.

Hat man die falsche Kartoffelsorte erwischt, nämlich eine festkochende wie z.B. "Sieglinde", dann wird das Rösti außen zwar knusprig, innen aber gummiartig. In der Schweiz gibt es geradezu Glaubenskämpfe, was alles in ein Rösti hinein gehört und ob es aus vorgekochten Pellkartoffeln zuzubereiten ist. Wer aus guten, mehligten Kartoffeln das obige Rezept versucht nachzukochen, der braucht sich keine Gedanken machen, ob Zwiebeln, Speck oder vorgekochte Kartoffeln zum Erfolg führen. Für das Schweizer Nationalheiligtum, das ich dort in den letzten Jahren meist als "Stampf" auf dem Teller hatte, empfiehlt sich die Devise: nicht verkünsteln, "simply the best."

Stichworte

Gemüse, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Saures Kartoffelgemüse

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 2 Krakauer; oder gerauchte Bauernbratwürste
- 1 EL Butter
- 25 g Mehl
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 1/4 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 2 EL Essig
- 1 Nelke
- 1 Schuss Nelkenpulver
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Blättchen
- Liebstöckel
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 23.10.98

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und in Butter hellbraun rösten, das Mehl dazugeben und so lange weiterrösten bis alles hellbraun ist.

Alles mit der Brühe aufkochen, den Essig, die Gewürze und die Kartoffeln dazugeben. Die Würste in Scheiben schneiden und 5 Minuten kochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

Stichworte

Gemüse, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Kartoffel, Paprika

KARTOFFELN -PONT NEUF- MIT SCHARFEM PAPRIKA

KARTOFFELN -PONT NEUF- MIT SCHARFEM PAPRIKA

Für 3 Kartoffeln

Zutaten

- 3 Kartoffeln
- 2 TL Paprikapulver, scharf
- 1 EL Olivenoel zum Anbraten

ERFASST *RK* AM 25.07.00 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Kartoffeln schaelen und in daumendicke Pommes Frites schneiden, in Salzwasser 15 Minuten garkochen. Gekochte Kartoffeln abtropfen lassen und mit einem Kuechentuch trockentupfen.

In einer Pfanne mit Olivenoel von allen Seiten braun braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und alles abkuehlen lassen. Zum Schluss die Kartoffelstuecke mit Paprikapulver bestreuen, vermischen und servieren.

Stichworte

Gemuese, Kartoffel, Paprika

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Kohlrabi

KOHLRABIPUEREE

KOHLRABIPUEREE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 Kohlrabi
- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 125 ml Gemuesebruehe
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 10.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst (*) mit Vincent Klink

(*) Lieblingsgerichte der Fallers.

Kohlrabi schaelen, Blaetter klein hacken und beiseite stellen. Kohlrabi auf einer Gemueseraspel zerkleinern. Schalotten in Butter glasig duensten, Kohlrabi zugeben, mit Bruehe auffuellen, mit Muskat, Pfeffer und Salz wuerzen, bei geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze weich duensten. Klein gehackte Kohlrabiblaetter nach 10 Min. dazu geben. Fuenf Minuten duensten, evtl. ueberschuessige Fluessigkeit bei grosser Hitze verdunsten lassen, abschmecken.

Stichworte

Gemuese, Kohlrabi

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Lauch, Kaese

GRATINIERTER LAUCH

GRATINIERTER LAUCH

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Lauchstangen
- 3 EL (-5) Weissbrot; gerieben
- 150 g Fetakaese
- 1 Bd. Petersilie; fein geschnitten
- 4 Scheib. Schinken
- Grober Pfeffer
- Butter
- Kuechenbindfaden

ERFASST *RK* AM 27.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Lauchstangen von den zaehen Blaettern befreien, halbieren und auswaschen. Die Lauchhaelften in kochendem Salzwasser blanchieren. In kaltem Wasser abkuehlen lassen und in zehn Zentimeter lange Stuecke schneiden. Die Schinkenscheiben rollen und zwischen zwei Lauchhaelften klemmen. Mit Kuechenbindfaden fixieren.

Eine feuerfeste Form ausbuttern und die Lauchroellchen hineinlegen. Den Kaese in duenne Scheiben schneiden und den Lauch damit belegen. Das Ganze mit Petersilie, geriebenem Weissbrot und Butterfloekchen bestreuen. Unter dem Grill kurz gratinieren. Mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren.

Stichworte

Gemuese, Kaese, Lauch

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Linse, Aal

LINSENGEMUESE MIT GEBRATENEM AAL

LINSENGEMUESE MIT GEBRATENEM AAL

Für 2 Portionen

LINSEN

- 250 g Berglinsen
- 1/4 Sellerie; fein gewuerfelt
- 1 Karotte; fein gewuerfelt
- 2 Schalotten; fein gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; fein gewuerfelt
- 1/2 l Rotwein
- 1 TL Butter
- 1 Bd. Salbeiblaetter
- 1 TL Mehlbutter
- Olivenoel
- Salz, Pfeffer

AAL

- 500 g Aal
- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 1 EL Geschroteten Koriander
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 Bd. Schnittlauch; fein geschnitten
- Butter zum Anbraten
- Abgeriebene Zitrone
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 10.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotten und Knoblauch in Butter anroesten. Die Linsen dazugeben, mit Rotwein auffuellen und ca. 15 Minuten koecheln lassen. Karotten und Sellerie dazugeben und ca. 5 Minuten mitgaren. Anschliessend mit Mehlbutter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Aal enthaeuten, waschen und in daumenlange Stuecke schneiden. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und in einer grossen Pfanne mit Butter von beiden Seiten bei kleiner Hitze jeweils ca. 5 Minuten braten. Waehrend des Bratens die Schalotten zugeben. Die Aalstuecke aus der Pfanne nehmen und von den Graeten loesen. Dann die Fischstuecke wieder in die Pfanne geben. Koriander, Petersilie, Schnittlauch, etwas Zitronenschale und Muskat einstreuen und die Fischstuecke darin wenden.

In einer separaten Pfanne mit Olivenoel die Salbeiblaetter frittieren. Auf einem Kuechenpapier abtropfen lassen und salzen. Die Linsen in einem tiefen Teller anrichten, die Salbeiblaetter sternfoermig auslegen und die Aalfilets in der Mitte anrichten.

Stichworte

Aal, Gemuese, Linse

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Paprika, Brunch

RATATOUILLE DIP

RATATOUILLE DIP

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 Verschiedenfarbige Paprika; sehr kleingewuerfelt
- 2 Schalotten; gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; feingehackt
- 125 ml Gemuesebruehe
- 1 EL Estragonessig
- 2 EL Olivenoel
- 1 EL Pernod
- 1/2 TL Kastanienhonig
- 1 Bd. Petersilie; feingehackt
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- Pfeffer; Salz

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Paprika, Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenoel anschwitzen. Mit der Gemuesebruehe abloeschen, den Kastanienhonig dazu geben und bei geschlossenem Deckel weichduensten. Die Fluessigkeit in der Pfanne reduzieren lassen, anschliessend alles in eine Schuessel geben. Mit Pernod, Estragonessig und Petersilie vermengen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz abschmecken und als Dip zum gebratenen Kalbsruecken reichen.

Stichworte

Brunch, Gemuese, Paprika

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Paprika, Zucchini

PAPRIKAGEMUESE MIT ZUCCHINI

PAPRIKAGEMUESE MIT ZUCCHINI

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 Paprika; rot, gruen, gelb
- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 1 Knoblauchzehe nach Belieben
- 1/4 l Tomatensaft
- 1/4 l Kraeftige Gemuesebruehe
- 1 TL Oregano
- 2 EL Olivenoel zum Roesten
- Salz
- Grober Pfeffer

ERFASST *RK* AM 25.07.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Aus den Paprika die Kerngehaeuse herausloesen. Paprika und Zwiebel grob wuerfeln und alles in einer Pfanne mit Olivenoel anroesten. Nach 10 Minuten die gewuerfelten Zucchini und die in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehe dazugeben. Das Ganze weitere 3 Minuten garen und anschliessend mit Oregano, Pfeffer und Salz wuerzen. Mit Bruehe und Tomatensaft abloeschen.

Alles reduzieren lassen, bis die Bruehe voellig verkocht ist. Mit Pfeffer und Salz noch einmal abschmecken.

::: Barbara Rias-Bucher "Kraeuter und Gewuerze" :::

Stichworte

Gemuese, Paprika, Zucchini

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Petersilie, Bohne

PETERSILIENWURZEL UND GRUENE BOHNEN GEMUESE

PETERSILIENWURZEL UND GRUENE BOHNEN GEMUESE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 200 g Petersilienwurzel
- 200 g Gruene Bohnen
- 1 TL Zucker
- 1 TL Butter
- Pfeffer

ERFASST *RK* AM 09.04.98 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink

Die gruenen Bohnen putzen und zehn Minuten in Salzwasser blanchieren. Waehrend des Blanchierens keinen Deckel auf den Topf geben, damit die in den rohen Bohnen enthaltene Blausaeure verdampfen kann. Anschliessend die Bohnen kurz in Eiswasser abkuehlen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Petersilienwurzeln schaelen und der Laenge nach achteln. In Salzwasser zehn Minuten blanchieren. Anschliessend ebenfalls kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zergehen lassen, die Petersilienwurzeln darin schwenken und den Zucker hinzufuegen. Dies solange schwenken, bis der Zucker das Gemuese ueberglaenzet. Die gruenen Bohnen dazugeben und kurz erwaermen. Mit einem Hauch Pfeffer wuerzen und servieren.

Stichworte

Bohne, Gemuese, Petersilie

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Sauerkraut

SZEGEDINER SOMMERKRAUT

SZEGEDINER SOMMERKRAUT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1 Rote Paprika; fein gewuerfelt
- 200 g Sauerkraut; frisch aus dem Fass
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Bio-Gemuesebruehepulver
- 1 EL Paprikapulver; mild
- 1/4 l Trockenem Weisswein
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeeren; zerdrueckt
- 1 EL Butter

ERFASST *RK* AM 11.07.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig duensten, Knoblauch etwas spaeter zugeben. Wein und restliche Zutaten mit Sauerkraut in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen.

15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen. Dann bei offenem Deckel die Fluessigkeit reduzieren, Butter untermischen und anrichten.

Stichworte

Gemuese, Sauerkraut

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Spargel

SPARGELESSEN VINCENT

SPARGELESSEN VINCENT

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1 kg Weisser Spargel*
- *1 TL Butter*
- *1 Schuss Zucker*

ERFASST *RK* AM 12.04.00 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Spargel schaelen und zu Buendeln zusammenbinden, in Salzwasser, das mit Zucker und Butter versetzt ist, 15 Minuten garen.

Stichworte

Gemuese, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenk, Alkoholfrei, Bruehe

VINCENT'S MAGENSCHMEICHLER

VINCENTS MAGENSCHMEICHLER

Für 1 Rezept

Zutaten

- *1/4 l Wasser*
- *1 TL Bio-Gemuesebruehe*
- *3 Prise Tabasco*
- *3 Prise Sojasauce*
- *Grober Pfeffer*
- *Etwas Zitronenschale*

ERFASST *RK* AM 17.02.99 VON

- *Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent KLink*

Alle Zutaten mit kochendem Wasser ueberbruehen.

Stichworte

Alkoholfrei, Bruehe, Getraenk

Titel - Rubrik - Stichworte

Grundrezept, Wurst

SCHWARTENMAGEN

SCHWARTENMAGEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1/2 Entbeinter Schweinskopf mit Ohr
- 2 Schweinebacken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken; nach Geschmack mehr
- 1 TL Pfefferkoerner
- 1 EL Geschroteter Koriander
- 1 EL Bio-Gemuesebruehe Instantpulver
- 1 EL Majoran
- Salz, Pfeffer
- Schweineendarm

ERFASST *RK* AM 23.02.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Alle Fleisch-Zutaten, Zwiebel, Knoblauch, Nelken, Pfefferkoerner und Lorbeerblatt werden in einem grossen Topf mit Wasser bedeckt ca. 1,5 Stunden lang gekocht. Anschliessend die Fleisch-Zutaten, Zwiebel und Knoblauch aus der Bruehe nehmen, diese weiter reduzieren.

Das Schweinsohr wird vom Knorpel gestreift. Dem Kopffleisch sauber das Fett entfernen, so dass nur noch reine Schwarte und Fleisch uebrig bleibt.

Das magere Fleisch in feine Wuerfel schneiden, das restliche Fleisch mit Zwiebel und Knoblauch durch den Fleischwolf drehen. Das gehackte Fleisch mit den Fleischwuerfeln vermischen, mit Koriander, Bruehenpulver, Majoran und etwas von der Kochbruehe vermischen, so dass eine Art fluessiger Brei entsteht. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Masse in den Schweinedarm fuellen, abbinden und in der Bruehe eine Stunde lang kochen. Anschliessend in kaltem Wasser auskuehlen lassen, dabei immer wieder wenden.

Stichworte

Grundrezept, Wurst

Titel - Rubrik - Stichworte

Imbiss, Toast

TOAST HAWAII NACH VINCENT KLINK

TOAST HAWAII NACH VINCENT KLINK

Für 2 Portionen

Zutaten

- 150 g (-200) Schweinefilet
- 4 Scheib. Schweizerkaese; duenn geschnitten
- 4 Scheib. Frische Ananas; duenn geschnitten
- 4 Scheib. Baeckertoastbrot
- 2 EL Frischkaese
- 1 TL Rosmarin; gehackt
- Zucker
- Salz, Pfeffer
- Butter zum Anbraten

ERFASST *RK* AM 10.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Schweinefilet in 4 Scheiben schneiden, einzeln zwischen einen Gefrierbeutel legen und mit einem Plattireisen ganz duenn klopfen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und in einer Pfanne mit etwas Butter kross anbraten.

Die Ananasscheiben ebenfalls in Butter anbraten. Leicht zuckern und karmelisieren lassen, mit Rosmarin bestreuen.

Das Broat toasten. Anschliessend mit Frischkaese bestreichen und mit dem Fleisch, Ananas und Kaese belegen. Unter die Grillschlange geben und den Kaese schmelzen. Mit grobem Pfeffer bestreuen und anrichten.

Stichworte

Imbiss, Toast

Titel - Rubrik - Stichworte

Imbiss, Traube, Kaese

TRAUBENCONFIT MIT FRISCHEM ZIEGENKAESE

TRAUBENCONFIT MIT FRISCHEM ZIEGENKAESE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 150 g Weiße Trauben; moeglichst kernlos
- 2 EL Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 3 EL Rohrzucker
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- 1 TL Grober Pfeffer
- 1 TL Butter
- Frischer Ziegenkaese; nach Belieben

ERFASST *RK* AM 22.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Trauben mit Zucker und Honig in eine Pfanne geben und karamelisieren lassen. Mit Essig abloeschen. Diesen reduzieren lassen. Anschliessend Cayennepfeffer sowie Pfeffer zugeben und mit Butter abbinden. Die Pfanne vom Herd ziehen. Das Confit erkalten lassen, dabei immer wieder umruehren. Mit dem Ziegenkaese anrichten.

Stichworte

Imbiss, Kaese, Traube

Titel - Rubrik - Stichworte

Kaese, Angemacht

OBATZER NACH VINCENT

OBATZER NACH VINCENT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 l Bio-Milch
- 1 Biojoghurt
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 EL Feingestossenen Koriander
- 1 TL Schwarzen Pfeffer
- 1 EL Meersalz

ERFASST *RK* AM 19.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Oktoberfest

Joghurt und Milch mit dem Schneebesen aufschlagen, gut vermischen und an einen warmen Ort stellen (ca. zwischen 25Grad und 28Grad).

Am naechsten Tag die Dickmilch in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen stellen, bis sich an einigen Stellen der Oberflaeche Blaeschen bilden.

Abkuehlen lassen, dann ein Salatsieb mit einem Tuch auslegen und die Milchmasse darauf schuetten. Ungefuehr eine Stunde abtropfen lassen, so dass der Frischkaese nicht zu trocken wird. Den Kaese mit Meersalz wuerzen. Koriander und schwarzer Pfeffer im Moerser klein reiben, Schnittlauch fein schneiden und alles unter den Kaese mengen. Dazu Brezeln reichen.

Rettichschneiden:

Man legt einen langen, geschaelten Bierrettich quer vor sich und schneidet hauchduenne Scheiben. Unten muessen sie zusammenhaengend bleiben, den Rettich also nur zu zwei Dritteln einschneiden. Nun den Rettich auf die andere Seite legen und im 45Grad Winkel ebenso fein einschneiden, auch wieder so, dass der Rettich nie ganz durchgetrennt ist. Nun kann man den Rettich wie eine Ziehharmonika auseinanderspreizen und salzen.

Stichworte

Angemacht, Kaese

Titel - Rubrik - Stichworte

Kartoffel

SAURES RAEDLESGEMUESE

Saures Rädlesgemüse

SAURES RAEDLESGEMUESE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Mehl
- 80 g Butter
- 2 klein. Zwiebeln
- 1 TL Scharfen Senf
- 1 TL Majoran
- 1 Knoblauchzehe; nach Belieben
- 2 EL Essig
- 1 l Fleischbruehe
- 2 EL Creme fraiche
- 1 Schuss Muskat
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.05.98 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink Vergessene Genuesse

Dieses Gericht ist eine uralte schwaebische Spezialitaet und wurde oft auch aus uebrig gebliebenem Kartoffelsalat gemacht. Urspruenglich wurde alles mit Schmalz gekocht und Sahne gab es damals auch nicht dazu. Wie bei allen Ikonen der Regionalkueche gab und gibt es von Ort zu Ort dogmatische Vorschriften unterschiedlichster Art, wie z.B. bei den Maultaschen. Die hier vorgestellte Variante ist recht hell gehalten, da ich den Mehlbrenne- Geschmack nicht so sehr mag.

Die rohen Kartoffeln schaelen und in duenne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein schneiden und mit Butter in einem Topf anduensten. Mit etwas Mehl bestaeuben und leicht anbraeuen lassen. Den feingeschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Essig abloeschen, den Senf untermischen, mit Fleischbruehe aufgiessen und alles aufkochen lassen.

Die Kartoffelscheiben dazugeben, alles gut durchmischen und fuef Minuten auf kleinem Feuer kochen. Den feingehackten Majoran darunter geben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz wuerzen. Nach Belieben etwas Creme fraiche unterruehren.

Saures Raedlesgemuese ist eine sehr gute Beilage zu gekochtem Fleisch, wie z.B. zu dem westfaelischen Pfefferpotthast.

Stichworte

Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Saures Rädlesgemüse

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 2 EL Mehl
- 80 g Butter
- 2 klein. Zwiebeln
- 1 TL Scharfen Senf
- 1 TL Majoran
- 1 Knoblauchzehe; nach Belieben
- 2 EL Essig
- 1 l Fleischbrühe
- 2 EL Crème fraîche
- 1 Schuss Muskat
- Salz, Pfeffer
- H ERFASST AM 21.05.98 Ilka Spiess
- Vincent Klink Vergessene Genüsse

Dieses Gericht ist eine uralte schwäbische Spezialität und wurde oft auch aus übrig gebliebenem Kartoffelsalat gemacht. Ursprünglich wurde alles mit Schmalz gekocht und Sahne gab es damals auch nicht dazu. Wie bei allen Ikonen der Regionalküche gab und gibt es von Ort zu Ort dogmatische Vorschriften unterschiedlichster Art, wie z.B. bei den Maultaschen. Die hier vorgestellte Variante ist recht hell gehalten, da ich den Mehlbrenne-Geschmack nicht so sehr mag.

Die rohen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln fein schneiden und mit Butter in einem Topf andünsten. Mit etwas Mehl bestäuben und leicht anbräunen lassen. Den feingeschnittenen Knoblauch dazugeben. Mit Essig ablöschen, den Senf untermischen, mit Fleischbrühe aufgießen und alles aufkochen lassen.

Die Kartoffelscheiben dazugeben, alles gut durchmischen und fünf Minuten auf kleinem Feuer kochen. Den feingehackten Majoran darunter geben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Nach Belieben etwas Crème fraîche unterrühren.

Saures Rädlesgemüse ist eine sehr gute Beilage zu gekochtem Fleisch, wie z.B. zu dem westfälischen Pfefferpotthast.

Stichworte

Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Kartoffel, Blutwurst

Blutwurstkrusteln

Blutwurstkrusteln

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Lg mehligte Kartoffeln
- 100 g Blutwurst
- 3 EL Öl; z.B. Distel- oder Erdnußöl
- H ERFASST AM 21.05.98 Ilka Spiess
- Vincent Klink Vergessene Genüsse

Die Haut der Blutwurst abziehen und die rohen Kartoffeln schälen. Wurst und Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Jeweils eine Kartoffelscheibe mit einer Blutwurstscheibe belegen und darauf wieder eine Kartoffelscheibe plazieren.

Diese dünnen "Sandwiches" in einer Teflonpfanne mit etwas Öl von beiden Seiten kross anbraten.

Stichworte

Blutwurst, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Krustentier, Auster

GRATINIERTE AUSTERN MIT KRAEUTERSCHAUMSOSSE

GRATINIERTE AUSTERN MIT KRAEUTERSCHAUMSOSSE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 6 Austern
- 500 g Grobes Salz
- 1 Bd. Estragon; fein geschnitten
- 1 Bd. Kerbel; fein geschnitten
- 2 EL Weisswein
- 2 Eigelbe
- 100 g Butterflocken
- Butter zum Anbraten
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 08.09.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Austern öffnen und das Wasser auffangen. Die Austern mit einem Messer aus der Schale lösen und auf Kuechenkrepp trocknen. Die Austern pfeffern und in einer Pfanne mit Butter rundum anbraten.

Das Salz auf zwei Teller geben und darauf die Austernschalen setzen. Die gebratenen Austern wieder zurück in die Schalen geben und mit der Kraeuterschaumsosse begiessen.

Fuer die Kraeuterschaumsosse eine Sauteuse auf einen Topf mit kochendem Wasser stellen. In die Sauteuse Austernwasser, Estragon, Kerbel, Weisswein, etwas Pfeffer und die Eigelbe geben. Das Ganze mit einem Schneebeesen schaumig schlagen bis alles dick ist. Bevor allerdings die Eier zu stocken beginnen, die Sauteuse vom Wasserbad nehmen. Zum Schluss die Butterflockchen langsam unterruehren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Austern mit der Kraeuterschaumsosse begiessen und kurz gratinieren. Mit Baguettebrot servieren.

Stichworte

Auster, Krustentier

Titel - Rubrik - Stichworte

Krustentier, Garnele

GARNELENSCHWAENZE IN OLIVENOEL GEBRATEN

GARNELENSCHWAENZE IN OLIVENOEL GEBRATEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 6 groß. Garnelen
- 1 Schalotte
- 1 Tomate; gewuerfelt
- 1 Bd. Gehackten Kerbel
- 1 Prise Anisette
- 1 EL Butter zum Abbinden
- 1 EL Olivenoel

ERFASST *RK* AM 12.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Schwaenze schaelen und am dicken Ende ein bis zwei Zentimeter quer einschneiden. Pfeffern und salzen, in etwas Olivenoel auf jeder Seite drei Minuten anbraten. Die Schalotte zugeben, mit Anisette abspritzen und vom Herd nehmen. Kerbel und Tomate zugeben und mit Butter abbinden.

Stichworte

Garnele, Krustentier

Titel - Rubrik - Stichworte

Krustentier, Krebs, Kohlrabi

KREBSE MIT KOHLRABI A LA CREME

KREBSE MIT KOHLRABI A LA CREME

Für 2 Portionen

Zutaten

- 10 groß. Krebse
- 2 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 2 EL Karotten; fein geschnitten
- 2 EL Sellerie; fein geschnitten
- 2 EL Lauch; fein geschnitten
- 1 TL Kuemmel; gehackt
- 1 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 2 Kohlrabi
- 125 ml Sahne
- 1 TL Mehl
- 1 Schuss Curry
- 1 Schuss Muskat
- 1 TL Bio-Gemuesebruehenpulver
- 1 Bd. Kerbel
- 3 EL Butter
- Pfeffer, Salz

KREBSSAUCE

- 4 Krebscarcassen
- 1 Zwiebel; fein geschnitten
- 1/2 TL Kuemmel
- 1/4 l Kraeftiger Fischfond
- 20 ml Cognac
- 1 EL Butter
- 125 ml Sahne
- 1 TL Mehl
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 16.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Eine fein geschnittene Schalotte, das fein geschnittene Gemuese und den Knoblauch in etwas Butter anroesten. Die Petersilie dazu geben und mit Salz und Pfeffer wuerzen, warm stellen.

Die Kohlrabi schaelen, zuerst in Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in Wuerfel schneiden. Die Wuerfelchen in Salzwasser weich blanchieren und anschliessend warm stellen.

Eine fein geschnittene Schalotte in etwas Butter hell anduensten, mit Mehl bestaeben und die Sahne zugeben. Unter staendigem Ruehren aufwallen lassen. Mit Gemuesebruehenpulver, Curry, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Kohlrabiwuerfel dazugeben und noch einmal alles aufkochen lassen.

Die Krebse 2 Minuten in kochendes Salzwasser geben, Topf vom Herd ziehen und die Krebse noch eine Minute ziehen lassen, in kaltem Wasser abschrecken. Mit einem grossen Messer die Krebse samt Schale in der Mitte teilen. Am Schwanz den Darm und am Kopf den Magen (ein knorpelartiges Gebilde) herausnehmen und wegwerfen. Die Scheren ausbrechen und das Fleisch aufheben. Von acht dieser Krebshaelften wird auch der Schwanz aus der Schale entfernt. Die Carcassen fuer die Sauce zur Seite stellen. Die restlichen Krebshaelften mit Pfeffer und Salz wuerzen und mit der Fleischunterseite in etwas Butter zusammen mit dem Kuemmel knusprig braten. Das Fleisch aus den Scheren und das ausgenommene Schwanzfleisch mit in die Pfanne geben. Das Wurzelgemuese dazugeben. Die Krebse mit der Fleischseite nach oben sternfoermig in der Tellermitte anrichten und die Gemuese- Kuemmel-Butter auf das Krebsfleisch traefeln. Das Kohlrabigemuese ringfoermig um die Krebse geben. Ausser herum einen Streifen Krebsauce ziehen und mit Kerbelblaetchen garnieren.

Fuer die Krebsauce die Krebschalen in einem Topf oder Moerser zerstoessen und mit einer fein gewuerfelten Zwiebel in Butter anroesten. Etwas Kuemmel dazugeben, mit Mehl bestaeben und mit Fischfond, Cognac und Sahne auffuellern. Reduzieren, bis es dickfluessig ist, mit Pfeffer, Salz wuerzen und passieren. Evtl. mit dem Puerierstab nochmals aufmischen.

Weintipp zu den Krebsen von Natalie Lump, Schlosshotel Buehlerhoehe:

1997 Riesling Cuvee Henriette F. Mochel, Elsass

1997 Chardonnay Hess Select Napa Valley

Millenium Menue

Stichworte

Kohlrabi, Krebs, Krustentier

Titel - Rubrik - Stichworte

Krustentier, Salzwasser, Muschel

JAKOBSMUSCHELN IN SAFRAN NACH VINCE

JAKOBSMUSCHELN IN SAFRAN NACH VINCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 10 Jakobsmuscheln in der Schale
- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 1/4 l Champagner
- Einige Safranfaeden
- 2 Eigelbe
- 3 EL Fleischbruehe
- 2 EL Creme fraiche
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 08.09.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Muscheln öffnen und das Fleisch herauslösen. Unter fließendem Wasser alles bis auf den Muschelfleischmuskel abziehen. Den Fleischmuskel trockentupfen, mit Pfeffer und Salz wuerzen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Schalotten zugeben und mit Champagner, Zitronensaft und Fleischbruehe abloeschen.

Die Safranfaeden untermischen und alles ein paar Minuten reduzieren lassen

Stichworte

Krustentier, Muschel, Salzwasser

Titel - Rubrik - Stichworte

Reis, Haselnuß

Haselnuß-Pilaw

Haselnuß-Pilaw

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Tasse Langkornreis
- 6 Tasse Mild gesalzene Gemüsebrühe
- 1 Schalotte; feingehackt
- 1 EL Butter
- 2 EL Haselnüsse; gehackt
- 2 EL Petersilie; feingehackt

ERFASST AM 30.12.98

- Ilka Spiess SÜDWEST-TEXT Kochkunst mit
- Vincent Klink

Die gehackten Haselnüsse in einer Pfanne rösten und zur Seite stellen. Die Schalotte in Butter hell angehen lassen, den Reis dazu geben und mit Brühe aufgießen. Ungefähr 20 Minuten langsam köcheln lassen. Anschließend die Nüsse und die gehackte Petersilie untermischen. Das Pilaw zum Steinbutt servieren.

Stichworte

Haselnuß, Reis

Titel - Rubrik - Stichworte

Reis, Risotto, Morcheln

RISOTTO MIT GETROCKNETEN MORCHELN

RISOTTO MIT GETROCKNETEN MORCHELN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 80 g Reis (*Vialone Nano, Arborio*
- *Superfino oder Carnaroli Superfino*)
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 l *Fleisch-, Hühner- oder Gemuesebruehe*
- 100 g *Butter*
- 50 g *Getrocknete Morcheln*

ERFASST *RK* AM 03.02.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Den Reis mit einem TL Butter und den Schalotten in einen heissen Topf geben und alles scharf anroesten. Sobald die Schalotten oder der Reis braun zu werden beginnen, mit etwas Bruehe (ungefaehr doppelt soviel Bruehe wie Reis) abloeschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze koecheln lassen.

Anschliessend die ganze Knoblauchzehe zugeben, immer wieder etwas Bruehe begeben und unter staendigem Ruehren weiterkoecheln lassen. Es sollte immer so viel Fluessigkeit beigegeben werden, dass sich ein fluessiger Brei im Topf befindet, genaue Regeln gibt es nicht.

Die Morcheln unter fliessendem Wasser waschen und unterruehren. Nach einer Gesamtkochzeit von ca. 20 Minuten hat der Reis die richtige Festigkeit. Diese ist erreicht, wenn der Reis weich ist, innen aber noch einen festen Kern hat. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Butter mit einem Kochloeffel unterarbeiten.

Die Knoblauchzehe aus dem Topf nehmen und das Risotto mit grobem Pfeffer und Salz abschmecken.

Stichworte

Morcheln, Reis, Risotto

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Blattsalat

Eisbergsalat mit Kräuterdressing

Eisbergsalat mit Kräuterdressing

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Eisbergsalat
- 2 Eier
- 3 Schuss Engl. Senfpulver
- 125 ml Öl; nach Bel. 2-fache Menge
- 1 EL Essig
- 1 TL Bierhefe
- Salz und Pfeffer
- Verschiedene frische Kräuter
- nach Belieben, z.B. Dill,
- Petersilie, Schnittlauch, Pimpernelle, Borretsch

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzler Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Den Eiern das Senfpulver hinzufügen, gut vermischen und unter ständigem Rühren Öl, Essig, Bierhefe, Salz und Pfeffer dazugeben. Anschließend die frischen Kräuter untermixen. Den Eisbergsalat vierteln und die Sauce darübergießen.

Stichworte

Blattsalat, Kalt, Salat

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Huhn, Spargel

GEFLUEGELSALAT MIT GRUENEM SPARGEL

GEFLUEGELSALAT MIT GRUENEM SPARGEL

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Haehnchen
- 500 g Gruener Spargel
- 2 Eigelb
- 2 TL Scharfer Senf
- 1 EL Weisswein
- Pflanzenoel
- 1 Bd. Kerbel; gehackt
- 1/2 Bd. Schnittlauch; gehackt
- 1 Essiggurke; fein gehackt
- 1 Ei; hartgekocht und feingehackt
- Butterflocke
- Zucker
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 23.06.99 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink im ARD-BUFFET

Das Haehnchen pfeffern und salzen und im Ofen bei 180 Grad 45 Minuten garen. Nach dem Erkalten die Knochen ausloesen und das Fleisch in Streifen schneiden.

Den gruenen Spargel nur an den Enden etwas schaelen und fuenfzehn Minuten in kochendem Salzwasser pochieren. Ins Kochwasser auch eine Prise Zucker und eine Butterflocke geben. Den Spargel 15 Minuten weichkochen, kurz in kaltem Wasser abschrecken und in zwei Zentimeter lange Stuecke schneiden.

Fuer eine Mayonnaise das Eigelb, den Senf und den Wein miteinander verruehren bis eine homogene Masse entstanden ist. Dann erst das Oel langsam troepfchenweise unterruehren.

Nun das Haehnchenfleisch und die Spargelstuecke mit der Mayonnaise anmachen. Den Kerbel, den Schnittlauch, die Gurke und das Ei dazugeben und vorsichtig verruehren.

Stichworte

Huhn, Kalt, Salat, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Kartoffel

Kartoffelsalat nach Vincent

Kartoffelsalat nach Vincent

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln; vorwiegend festkochend
- 1 klein. Zwiebel
- 1/8 l Pflanzenöl
- 1/4 l Brühe (aus Bio-Instant-Brühe)
- 3 Schuss Curry
- 1 TL Feuersenf
- 1 EL Essig
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 05.08.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die Kartoffeln wie Pellkartoffeln in Salzwasser weichkochen. Die über alles gerühmte Sorte Sieglinde ist mir meistens zu speckig. Zwar heißt es immer, die Kartoffeln müßten festkochend sein, was schön und recht ist, aber mir ist es wichtiger, daß die Kartoffeln die Brühe, das Öl und den Essig gut aufsaugen.

Dies auch auf die Gefahr hin, daß die Kartoffeln unansehnlich zerfallen. Der Kartoffelsalat muß, wie es der ehemalige baden-württembergische Ministerpräsident einmal formulierte "soichnaß sein und der Wein dazu furztrocken".

Die Pellkartoffeln lauwarm abkühlen lassen, schälen und in feine Scheiben schneiden. An dieser Stelle obacht, es ist grauenhaft, wenn im Kartoffelsalat Brocken sind. Aus diesem Grund greife ich schon seit langem zum Hobel.

Sind die Kartoffeln geschnitten, kommt die Brühe darüber. Sie muß sehr, sehr überwürzt sein. Dann kommen Essig, Curry, 2 MS Salz, der Senf, grober Pfeffer und die Zwiebel dazu. Die Zwiebel schneide ich nicht mit dem Messer fein, sondern benütze dazu auch eine Raffel, so daß alles fein ist und sich gut verteilt. Nun das Öl darübergeben und erst jetzt alle Zutaten durcheinandermischen. Versierte schwingen alles zusammen in der Schüssel, andere nehmen zwei große Holzlöffel, am besten schmeckt der Kartoffelsalat aber wenn man ihn mit den Händen durchmischt. Während des Mischens probieren. Danach den Salat eine halbe Stunde stehen lassen, meist muß danach noch Brühe, Essig und Salz hinzu, denn der Geschmack des Salats "läßt nach".

Stichworte

Kalt, Kartoffel, Salat

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Kraeuter, Bohnen ital

ITALIENISCHER SALAT - VINCENT

ITALIENISCHER SALAT - VINCENT

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Staude Loewenzahn; die Blaetter kleingerupft
- 50 g Dicke Bohnen , weichgekocht, mit etwas Tomatenmark
- und Olivenoel in einer Pflanne durchschwenken
- 2 Zweige Basilikum
- 1 Bueschel Barba di frati (Moenchsbart)
- 2 EL Olivenoel
- 2 Tomaten; (idealerweise Fleischtomaten, am besten die Sorte Coure di bue = Ochsenherz)
- 2 TL Balsamico-Essig
- Pfeffer aus der Muehle
- 1 EL Gesalzene Kapern; mehrmals gewaessert
- 2 EL Verschiedene Oliven

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink

Den Moenchsbart stutzen und die schnittlauchartigen Blaetter in etwas Olivenoel anschwitzen. Olivenoel in eine Schuessel geben und die restlichen Zutaten dazugeben.

Das Rezept ist voellig logisch und kann variiert werden, wie einem der Sinn gerade steht. Es handelt sich auch nicht um ein raffiniertes Rezept, sondern eher ist es ein Hinweis auf die Einfachheit italienischer Kueche, die man am besten als "Mammakueche" bezeichnet, denn sie hat nichts mit der Kochkunst zu tun, die der franzoesische Adel hervorgebracht hat. Im Grunde ist sie das Gegenteil der franzoesischen "grobe Cuisine".

Meiner Ansicht nach hat aber gerade diese Einfachheit der Komposition einen gewissen Adel. Die italienische Kueche kann letztlich nur der verstehen, der an den Grundprodukten nicht spart und z.B. zu diesem Salat die besten Zutaten nimmt. So einfach die Kueche ist, so teuer sind zwischen die Produkte, will man sie in der Qualitaet kaufen, von der hier die Rede ist.

Stichworte

Bohnen, Kalt, Kraeuter, Salat

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Sellerie, Apfel, Nuss

WALDORFSALAT NACH VINCE

WALDORFSALAT NACH VINCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Sellerie; roh
- 1 klein. Apfel
- 5 Walnüsse
- 3 EL Mayonnaise
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Sellerie und Apfel feine Streifen schneiden, die Walnüsse hacken. Alles in eine Schüssel geben und mit Mayonnaise vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Stichworte

Apfel, Kalt, Nuss, Salat, Sellerie

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Rucola, Brunch

RUCOLADIP

RUCOLADIP

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Bd. Rucola; feingehackt
- 4 Kapern
- 1 Sardelle
- 1 TL Balsamicoessig
- 1 EL Gemuesebruehe
- 1 EL Weisswein
- Mayonnaise nach Belieben
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Rucola, Kapern, Sardelle, Essig, Bruehe und Weisswein vermischen und unter die Mayonnaise arbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Brunch, Rucola, Salat

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Warm, Artischocke

SALAT VON KLEINEN CARCIOFINI

SALAT VON KLEINEN CARCIOFINI

Für 2 Portionen

Zutaten

- 6 klein. Artischocken
- 3 EL Olivenoel
- 1 EL Balsamicoessig
- 1/2 Bd. Schnittlauch; fein geschnitten
- 1/2 Bd. Pimpinelle; fein geschnitten
- 1/2 Bd. Petersilie; fein geschnitten
- 1 TL Sesam, im Moerser zerstoßen
- 1 TL Zucker
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 21.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Tafeln wie zu Goethes Zeiten

Die kleinen italienischen Artischocken werden ganz anders zubereitet als die grossen Artischocken der Bretagne.

Das obere Drittel der spitzen Blätter abschneiden, dann die äusseren Hüllblätter nach unten abreißen, alles was grün ist, muss weg. Am langen Stiel bleibt das gelbe Herzstück übrig, auch evtl. violette Blättchen müssen entfernt werden. Den Stiel sollte man so lange wie möglich lassen, denn er ist genauso köstlich wie der Boden.

Aehnlich wie beim Spargel wird das oft angetrocknete Ende des Stiels abgeschnitten. An der Schnittstelle erkennt man den hellen weichen Kern und die dunkelgrüne äussere Schicht. Diese muss weg, vom Stielende schält man daher mit einem Messer in Richtung Knospe. Da diese Arbeit etwas zeitraubend ist, empfiehlt es sich die schon geschälten Früchte in kaltes Wasser einzulegen, das mit etwas Ascorbinsäure vermischt wird. Die Artischocken ca. 20 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen.

Aus Olivenoel, Balsamicoessig, den Kräutern, Sesam, Zucker, Pfeffer und Salz eine Vinaigrette mischen. Die Artischocken mit der Vinaigrette anmachen

PS: Goethe liebte es auch sehr, die rohen, geschälten Knospen, hauchdünn zu schneiden und unter einen Salat zu mischen.

Buchtip: Titel: Zu Gast bei Goethe. Der Dichterfürst als Geniesser Autor: Joachim Nagel Verlag: Wilhelm Heyne Verlag, Muenchen ISBN: 3- 453-14161-X

Stichworte

Artischocke, Salat, Warm

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Warm, Kutteln, Leber, Elsass

KUTTELSALAT MIT POULARDENLEBER

KUTTELSALAT MIT POULARDENLEBER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Kutteln, blanchiert und gekocht
- 1 Zwiebel
- 1 Moehre
- 1 Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Thymianzweig
- 1 Lorbeerblatt
- 300 g Saubohnen
- 4 Scheib. Poulardenleber von je ca. 60 g
- 125 ml Erdnussoel; ca.
- 125 ml Olivenoel; ca.
- 1 Schalotte
- 1 EL Dijon Senf
- 1 EL Meaux-Senf
- Etwas Kerbel
- Weinessig
- Balsamicoessig
- 2 Eier
- 300 g Semmelbroesel
- Etwas Mehl
- 1/2 l Weisswein
- 1 Frisee- oder Eichblattsalat
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 20.05.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Aus den vorgekochten Kutteln 12 ca. 3x3 cm grosse Quadrate schneiden. Diese auf englische Art panieren, das heisst erst durch das Mehl, dann durch das Ei ziehen und schliesslich in den Broeseln rollen. Die uebrigen Kutteln in Streifen schneiden und sie nochmals 1/2 Stunde im Weisswein mit der Duftgarnitur aus Zwiebel, Moehre, Sellerie, Knoblauchzehe, Thymianzweig, Lorbeerblatt kochen. Anschliessend die Kutteln abgiessen und ein bisschen vom diesem Fond vorbehalten.

Die Saubohnen im Salzwasser bruehen, im eiskalten Wasser abkuehlen und danach schaelen. Die Schalotte, die zwei Essige, Salz, Pfeffer, die 2 Sorten Senf, ein bisschen Kuttelfond und das Olivenoel in den Mixer geben und einige Sekunden drehen lassen. Die mit Salz und Pfeffer gewuerzten Scheiben Pouladenleber und die 12 panierten Kuttelvierecke im Erdnussoel in einer Pfanne auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten.

Die Kutteln und die Saubohnen mit der Vinaigrette-Sosse anmachen und kurz erwaermen. Den geputzten und gewaschenen Salat rund auf die Teller legen. In die Mitte die heissen Kuttelstreifen und die Saubohnen legen. Darueber kommen 3 panierte Kuttelvierecke, dann die Leber legen und am Schluss mit einigen Kerbelblaettchen bestreuen.

Rezepte von Marc Haerberlin, 'AUBERGE DE L'ILL' - Illhaeusern

Buchtips:

Titel: Zu Gast im Elsass Autoren: Christian Begyn, Hans-Albert Stechl Verlag: DuMont, Koeln ISBN: 3-7701-3739-6

Titel: Koch-Kunst mit Klink Autoren: Felicitas Wehnert, Vincent Klink, Hans-Albert Stechl Verlag: G. Braun, Karlsruhe; 29,80 DM ISBN: 3-7650-8194-9

Stichworte

Elsass, Kutteln, Leber, Salat, Warm

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Warm, Linse

LINSENSALAT MIT RIESENGARNELEN

LINSENSALAT MIT RIESENGARNELEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 250 g Rote Linsen
- 4 Riesengarnelenschwaenze
- 7 EL Olivenoel
- 4 EL Weisswein
- 2 EL Rotweinessig
- 2 TL Dijonsenf
- 1 TL Zucker
- 1 TL Curry
- 1 Schalotte
- 1 Bd. Schnittlauch
- Olivenoel zum Anbraten
- Pfeffer, Salz
- 1 Sauberes Marmeladenglas mit Deckel

ERFASST *RK* AM 28.01.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Linsen ca. 10 - 15 Minuten in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschliessend abschuetten. Die Linsen duerfen noch etwas Biss haben. Die Garnelenschwaenze halbieren, pfeffern, salzen und in einer Pfanne mit Olivenoel auf der Fleischseite 4 Minuten sanft braten. Auf der anderen Seite weitere 2 Minuten. Danach mit Curry bestreuen. Fuer das Dressing Olivenoel, Weisswein, Rotweinessig, Dijonsenf, Zucker, Pfeffer und Salz in das Glas geben, mit dem Deckel verschliessen und gut durchschuettern. Die Schalotten und den Schnittlauch fein schneiden und zu den Linsen geben. Das Dressing daruebergiessen und alles gut durchmischen. Den Salat mit den Garnelen anrichten.

Stichworte

Linse, Salat, Warm

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Warm, Nudel, Muschel, Brunch

VERMICELLINUDEL-MUSCHELSALAT

VERMICELLINUDEL-MUSCHELSALAT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Vermicellinudeln
- 200 g Miesmuscheln
- 1 Schalotte; feingehackt
- 125 ml Trockener Weisswein
- 1/2 Knoblauchzehe; feingehackt
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 1 TL Schnittlauch; fein geschnitten
- Etwas Olivenoel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Muscheln gut buersten und mehrmals in reichlich Wasser gut durchschwenken. (Die Muscheln muessen vor dem Kochen geschlossen sein. Offene Muscheln bitte wegwerfen!) In einem Topf mit Olivenoel die Schalotten mit Knoblauch glasig duensten. Die Muscheln zugeben und mit Weisswein abloeschen. Einen Deckel auf den Topf geben und fuef Minuten bei grossem Feuer gut durchkochen.

Die Muscheln mit einer Schaumkelle herausnehmen. Den Fond noch etwas reduzieren lassen. Wenn dieser erkaltet ist, in einen Mixbecher abgessen. Ein Essloeffel Olivenoel und Zitronensaft dazugeben und verruehren. Mit Pfeffer abschmecken. Normalerweise benoetigt man kein Salz mehr, da in den Muscheln noch genuegend Meerwasser enthalten ist. Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und kalt abschwemken. Mit etwas Olivenoel und Schnittlauch vermischen, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Nudeln auf grosse Teller anrichten, die Muscheln und die Muschelsud-emulsion darueber geben.

Stichworte

Brunch, Muschel, Nudel, Salat, Warm

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Warm, Wurzelgemue

WURZELGEMUESESALAT

WURZELGEMUESESALAT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Petersilienwurzelgemuese erbsengross gewuerfelt
- 200 g Karotte; erbsengross gewuerfelt
- 200 g Sellerieknolle; erbsengross gewuerfelt
- 1 TL Schnittlauch; feingeschnitten
- 1 TL Rotweinessig
- 2 EL Disteloel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 23.02.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Wurzelgemuese ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und mit Schnittlauch, Essig, Oel, Salz und Pfeffer anmachen.

Rezepte fuer 2 Personen von Vincent Klink, Restaurant Wielandshoehe, Stuttgart

Stichworte

Salat, Warm, Wurzelgemue

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Birne

Karamelbirne

Karamelbirne

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 klein. Reife Birnen; Williams Christ Dr. Guyot oder
- Kaiser Alexander
- 300 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 TL Groben Koriander
- 1 TL Sternanis
- 1 TL Zimt
- 1 TL Schwarzen Pfeffer
- 1 TL Zitronenschale; fein gewürfelt
- 1 TL Orangenschale; fein gewürfelt
- 1/2 TL Groben Piment
- 1/2 TL Nelken
- 1/2 TL Kardamom
- 20 ml Williams-Christ-Schnaps
- 1/4 l Wasser
- Etwas Vanilleeis

ERFASST AM 21.09.98

- Ilka Spiess SWR Kochkunst mit Vincent Klink

Das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Zucker mit 1/8 l Wasser kochen. Wenn der Zucker karamelisiert mit ca. 1/8 l Wasser verdünnen und so lange weiterkochen, bis die Konsistenz eines leichten Sirups entsteht. Die Gewürze im Mörser zerstoßen und mit der Zitronen- und Orangenschale, dem Vanillemark und dem Schnaps unter den Sirup mischen. Darin die vom Kerngehäuse befreiten Birnen etwas ziehen lassen und anschließend mit Vanilleeis servieren.

Stichworte

Birne, Süßspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Champagner, Rosen, Pfirsich

CHAMPAGNERKALTSCHALE MIT ROSENBLUETEN UND PFIRSICH

CHAMPAGNERKALTSCHALE MIT ROSENBLUETEN UND PFIRSICH

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1/2 l Trockener Weisswein
- 1/4 l Champagner oder Sekt
- 5 EL Agavendicksaft
- 1 Zitrone; den Saft
- 3 Blatt Gelatine
- 1/2 Vanilleschote
- 2 Weinbergpfirsiche; oder weisse Pfirsiche
- Einige Rosenblueten ungespritzt
- 1 TL Rosenwasser
- Zucker

ERFASST *RK* AM 29.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit einem Messer das Mark herauskratzen und bereitstellen. Die ausgekrazte Schote in einen Liter Zuckerwasser geben und darin die Pfirsiche pochieren. Anschliessend die Pfirsiche enthaeuten und in Schnitzchen schneiden.

Etwas Agavendicksaft mit einem Schuss Wein und dem Rosenwasser vermischen und die Rosenblaetter darin marinieren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den restlichen Wein mit Vanillemark und Zitronensaft in einen Topf geben und erwarmen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, nicht kochen lassen. Das Ganze mit Agavendicksaft suessen und kaltstellen.

Vor dem Servieren der Kaltschale das Weingelee durch ein Spaetzlesieb druecken. Dann den Champagner dazugeben und vorsichtig umruehren. Das Weingelee gleicht dann kleinen Kristallen. Die Pfirsichspalten in Suppentellern anrichten, die Champagnerkaltschale daruebergeben und mit den Rosenblaettern bestreuen.

Tip: Rosenwasser kann man in der Drogerie oder Apotheke kaufen. Man sollte aber darauf achten, dass es nicht chemisch hergestellt wurde. Es kann aber auch selbst hergestellt werden. Dazu besorgt man sich eine kleine Ampulle Rosenoel (am besten bulgarisches) im Duftladen. Davon gibt man einen Tropfen auf einen halben Liter gut gesuesstes Wasser und fertig ist das Rosenwasser.

Stichworte

Champagner, Pfirsich, Rosen, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Ei, Backofen

SCHAUMNOCKERLN

SCHAUMNOCKERLN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 Eier
- 2 EL Zucker
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Mondamin
- 1 EL Butter

ERFASST *RK* AM 08.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Eier trennen und das Eiweiss zu Schnee schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren, Zitronenschale und Eischnee unterheben. Butter in der Auflaufform erhitzen, mit einem Essloeffel aus der Masse Nocken abstechen und nebeneinander in die Form setzen.

Bei 180Grad 15 Minuten backen, mit karamellisierten Orangen anrichten und mit Puderzucker bestreut servie en.

Stichworte

Backofen, Ei, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Ei, Brot, Apfel

OFENSCHLUPFER MIT VANILLESAUCE UND SCHOKORASPEL

OFENSCHLUPFER MIT VANILLESAUCE UND SCHOKORASPEL

Für 1 Rezept

Zutaten

- 700 ml Milch
- 7 Eier
- 2 Becher Vanillezucker
- 150 g Zucker
- 350 g Hefezopf oder frisches Weissbrot
- 3 Äpfel
- 3 EL Haselnuesse
- 2 EL Rosinen
- 2 TL Zimt
- 2 EL Butter
- Etwas Puderzucker

VANILLESAUCE

- 1/4 l Milch
- 3 Eigelb
- 60 g Zucker
- 2 Vanilleschoten

SCHOKORASPEL

- 1/2 Tafel Bitterschokolade
- 1 EL Butter

ERFASST *RK* AM 29.08.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Haselnuesse grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamelisieren. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskuehlen lassen und nochmals hacken. Äpfel schaelen, entkernen und in haselnussgrosse Stuecke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter und 20 g Zucker karamelisieren lassen.

Eier mit Milch verruehren. Zimt, Vanillezucker und den restlichen Zucker untermischen. Hefezopf in duenne Scheiben schneiden und faecherfoermig in eine gebutterte Auflaufform schichten.

Zwischen die Scheiben Rosinenaepfel und Haselnuesse schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix uebergiessen. Den Ofen-schlupfer bei 180Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen. Mit Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesauce und Schokoraspel servieren.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herausstreichen. Milch zum Kochen bringen, Vanillemark und Zucker zugeben. Wenn die Milch kocht, Eigelb mit dem Schneebeesen untierrehren. So lange weitierrehren, bis die Fluessigkeit beginnt, dicke zu werden.

Fuer die Schokoraspel, die Schokolade klein hacken und in eine Schuessel geben. Im Wasserbad erwaermen, bis sie fluessig ist. Langsam die Butter unterheben. Schokolade vom Herd nehmen und auf eine Stein- und Edelstahlplatte giessen. Mit einer Palette die Schokolade duenn ausstreichen, bis sie fest wird.

Nun mit einer breiten Spachtel Raspel abschaben. Die Schokoladenraspel ueber den gebackenen Ofenschlupfer streuen.

Sendung vom 30. August 2000

Stichworte

Apfel, Brot, Ei, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis

EISGUGELHUPF MIT PRALINENPARFAIT

EISGUGELHUPF MIT PRALINENPARFAIT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 6 Eigelbe
- 250 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 350 g Schlagsahne
- 100 g Bitterschokolade; gehackt
- 50 g Orangeat; gehackt
- 50 g Zitronat; gehackt
- 50 g Haselnuesse; gehackt
- Etwas Oel

ERFASST *RK* AM 14.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

50 g Zucker in einem Topf schmelzen, bis er braun wird und beginnt zu karamelisieren. Dann die Haselnuesse dazugeben. Bevor alles zu dunkel wird, die fluessige Zucker-Haselnuss-Mischung auf eine mit Oel abgeriebene Marmorplatte oder Edelstahlplatte giessen. Die Masse erkalten und festwerden lassen. Anschliessend mit einem Nudelholz so lange darueber rollen, bis grobe Krokantstueckchen entstehen.

Die Sahne steif schlagen und kaltstellen. Die Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Milch, Eigelb und den restlichen Zucker in einem Schlagkessel, im Wasserbad, cremig schlagen. Vanillemark und Sahne dazu geben. In einer Eismaschine oder einer Metallschuessel, die in einer groesseren mit Salz und Eiswuerfeln gefuellten Metallschuessel steht, so lange weiterschlagen, bis die Masse einigermassen abgekuehlt ist.

Die Haelfte der Vanillecreme in eine Gugelhupfform fuellen. Die andere Haelfte der Masse in eine Schuessel geben und mit Krokant, Schokolade, Zitronat und Orangat vermischen. Diese Masse ueber die Vanillemasse in der Gugelhupfform giessen. Mit einem Loeffel in kreisenden Bewegungen die Masse unterheben, aehnlich wie beim Marmorkuchen.

Den Gugelhupf in der Tiefkuehltruhe mindestens 8 Stunden gefrieren lassen. Vor dem Servieren sollte der Gugelhupf im Kuehlschrank ca. 1 Stunde vortauen. Um ihn aus der Form zu loesen, dreht man den Gugelhupf um und laesst kurz ringsum kaltes Wasser am Metall der Form entlang rinnen. Den Gugelhupf auf eine Tortenplatte rutschen lassen, die zuvor im Gefrierfach gekuehlt wurde.

Stichworte

Eis, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Himbeere

HIMBEERSORBET

HIMBEERSORBET

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Himbeeren
- 150 g Zucker
- 1/4 l Wasser
- 40 ml Himbeergeist

ERFASST *RK* AM 14.07.99 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Zucker und Wasser in einen Topf geben. Aufkochen und anschliessend auskuehlen lassen. Diesen Fluessigzucker nennt man Laeuterzucker, der in der Patisserie haeufig verwendet wird. Himbeeren (ein paar zur Garnitur uebrig lassen) mit dem Laeuterzucker kurz mixen, durch ein Sieb passieren und den Himbeergeist dazu geben. In einer Eismaschine abkuehlen lassen. Das Sorbet in eine Sektschale geben. Mit ein paar Himbeeren garnieren.

Buchtip: Titel: Die PackEiswaffel Autorin: Christine Reinke-Kunze Verlag: Birkhaeuser Verlag ISBN: 3-7643-5331-7

Titel: Neues Eisbrevier Autor: Horst Strassburg Verlag: Hugo Matthaes Verlag ISBN: 3-87516-267-6

Titel: Koch-Kunst mit Klink Autoren: Felicitas Wehnert, Vincent Klink, Hans-Albert Stechl Verlag: G. Braun, Karlsruhe; 29,80 DM ISBN: 3-7650-8194-9

Stichworte

Eis, Himbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Gelee, Himbeere

HIMBEERGELEE

HIMBEERGELEE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Himbeeren
- 1/2 l Rotwein
- 100 ml Agavendicksaft
- 1 Vanilleschote
- 40 ml Himbeergeist
- 8 Blatt Gelatine

ERFASST *RK* AM 07.07.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rotwein und Agavendicksaft in einen Topf fuellen, die ausgekratze Vanilleschote dazugeben und aufkochen lassen. Anschliessend den Topf vom Herd ziehen, Himbeergeist und Himbeeren hineingeben. Die eingeweichte Gelatine unter die Himbeermasse mischen.

Das Ganze in eine Schuessel geben und einige Stunden kaltstellen. Tip: Das Vanillemark mit etwas geschlagener Sahne vermischen und zum Himbeergelee servieren.

Stichworte

Gelee, Himbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Griess, Kirsche

KIRSCHENMICHEL NACH VINCE

KIRSCHENMICHEL NACH VINCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 40 g Butter
- 60 g Griess
- 200 g Magerquark
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 200 ml Schattenmorellen

ERFASST *RK* AM 21.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb mit Zucker und Butter schaumig schlagen. Griess, Quark, Backpulver und abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles gut verrühren.

Die abgetropften Schattenmorellen und das steif geschlagene Eiweiss locker unterheben. Die Masse in eine gefettete feuerfeste Auflaufform füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Anschliessend aus dem Ofen nehmen, ein paar Minuten ruhen lassen, dass der Auflauf stockt und dann servieren.

Stichworte

Griess, Kirsche, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Kalt, Milch, Eiweiß, Frankreich

Schnee-Eier

Schnee-Eier

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 l Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 1 Schuss Salz

ERFASST AM 05.07.1998

- Ulli Fetzer www.bildung.swf.de
- Rezept von Vincent Klínk, Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Schnee-Eier sind ein klassisches Dessert der französischen Hochküche. Sie werden meist nicht als alleinstehendes Dessert gereicht, sondern auf dem Dessertwagen zur Auswahl angeboten. Mit Vanillesauce und darüber geträufeltem Zucker-Caramel sind sie in perfekter Abstimmung.

Einen Topf auf den Herd stellen und darin die Milch zum Kochen bringen. Die beiden ausgekratzten Schalen der Vanillestange mit einem Eßlöffel Zucker darin eine Viertelstunde kochen. Den Topf zur Seite stellen.

Die Eiweiße in eine Schüssel geben und steif schlagen. Den Zucker und die Prise Salz hinzugeben, die Vanilleschote auskratzen und ebenfalls dem Schaum zufügen und solange weiterschlagen, bis sich das Vanillemark gleichmäßig verteilt hat.

Nun werden mit einem Eßlöffel aus der steifen Masse Nocken ausgestochen und in die heiße Milch gegeben. Der Topf kommt wieder auf den Herd, sollte aber nur leicht kochen. Sind alle Nocken in die Milch befördert, so kommt der Topf vom Herd und wird mit einem Deckel verschlossen. Die Schnee-Eier ziehen nun durch und werden fest. Am besten schmecken sie noch etwas lauwarm aber auch kalt sind sie sehr erfrischend, sollten jedoch am selben Tag verspeist werden.

Stichworte

Eiweiß, Frankreich, Kalt, Milch, Süßspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Kalt, Obst, Wein

Rotwein-Früchte-Gelee

Rotwein-Früchte-Gelee

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Kirschen
- 200 g Johannisbeeren
- 200 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 6 Blatt rote Gelatine
- 1/8 l Buttermilch
- 3/8 l Rotwein
- 1 Orange

ERFASST AM 22.11.1998

- Ilka Spiess + Ulli Fetzer Kochkunst mit
- Vincent Klink

Kirschen entsteinen, Johannisbeeren von den Rispen streifen, Erdbeeren putzen. Mit zwei Eßl. Zucker bestreuen und kühl stellen. Weiße und rote Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit einem Eßl. Zucker verrühren. Weiße Gelatine ausdrücken und in zwei Eßl. heißem Wasser auflösen. Unter die Buttermilch rühren. Buttermilch in eine Rehrückenform gießen (Inhalt 1 Liter) und im Kühlschrank fest werden lassen.

Früchte abtropfen lassen und auf das erstarrte Buttermilchgelee geben. Aufgefangenen Fruchtsaft mit Rotwein und restlichem Zucker vermischen und erwärmen. Ausgedrückte rote Gelatine darin auflösen. Orangensaft zugießen und abkühlen lassen. Rehrückenform mit Gelierflüssigkeit füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Stichworte

Kalt, Obst, Süßspeise, Wein

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kartoffel, Thuringen

KARTOFFELDETSCHER

KARTOFFELDETSCHER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 350 g Pellkartoffeln
- 150 g Mehl
- 1 Ei
- Salz, Zucker, Zimt
- 125 g Zerlassene Butter

ERFASST *RK* AM 06.04.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Gast: Rainer Strobel

Die Kartoffeln noch warm durch die Kartoffelpresse geben, mit Mehl und Ei einen Teig kneten und ausrollen. In Stuecke mit etwa 15 cm Kantenlaenge schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett backen bis sie Blasen bekommen.

Mit zerlassener Butter bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen und uebereinanderschichten.

Stichworte

Kartoffel, Suessspeise, Thuringen

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kloesse, Quark, Rhabarber

TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT

TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT

Für 4 Portionen

NOCKERLN

- 350 g Magerquark
- 50 g Toastbrot ohne Rinde
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 4 EL Butter
- Etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale
- unbehandelt
- 1 Schuss Salz
- 1 Vanilleschote

KOMPOTT

- 6 Stangen Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 40 ml Grand Marnier
- 1 EL Reissstärke; oder Speisestärke
- 1 EL Orangensaft; bis doppelte Menge
- 2 EL Zucker
- 1/4 l Trockener Weisswein

ERFASST *RK* AM 16.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

*Achtung: Die Zutatenmengen muessen peinlich genau eingehalten werden!

Das Toastbrot fein reiben oder im Cutter zerhacken. Dann bis zur Verwendung zur Seite stellen. Den Quark in ein Geschirrtuch einwickeln, gut auspressen und in eine Schuessel geben. Das ganze Ei, das Eigelb und den Zucker mit dem Quark vermischen.

Die Vanilleschote auskratzen, das Mark behalten, und die Schale in schwach kochendes Wasser legen. Das Vanillemark, die abgeriebenen Obstschaalen und die Prise Salz unter die Quarkmasse mischen. Dann die Butter schmelzen, leicht anbr aeunen lassen und in das Quarkgemisch eintraefeln. Das geriebene Brot dazugeben und alles gut vermischen.

Den Nockerlteig 15 Minuten ruhen lassen, damit das Weissbrot die Feuchtigkeit aufsaugen kann und die Nocken spaeter nicht auseinanderfallen. Die Nockerl mit einem Suppenloeffel ausstechen und in dem Wasser mit der Vanilleschote, mit etwas Zucker gesuesst, ca. 5 Minuten pochieren. Wichtig ist dabei, dass das Wasser nur schwach koechelt. Die fertigen Quarknockerl aus dem Wasser nehmen und auf Teller verteilen.

Den Rhabarber schaelen, indem man die aeuessere Haut von der Wurzel her in Richtung der Blaetter in "Faeden" abzieht. Den geschaelten Rhabarber in ca. 3 cm lange Stuecke schneiden und mit dem Wein in einen Topf geben.

Den Zucker und das Vanillemark zufuegen und ca. 5 Minuten pochieren.

Dann die Staerke mit dem Orangensaft vermischen und in den Topf giessen. Alles zusammen noch einmal kurz aufkochen, bis das Kompott etwas dick wird. Den Grand Marnier dazugeben und langsam auskuehlen lassen. Das fertige Kompott ueber die Quarknockerl giessen und geniessen.

Buchtips:

Knoedel, Kloesse und andere runde Sachen von Egon M. Binder, Verlag: Neue Presse Verlags-GmbH, Passau; 19,90 DM, ISBN: 3-89682-993-9

Koch-Kunst mit Klink von Felicitas Wehnert, Vincent Klink, Hans- Albert Stechl, Verlag: G. Braun, Karlsruhe; 29,80 DM, ISBN: 3-7650- 8194-9

Stichworte

Kloesse, Quark, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Knoedel, Aprikose, Quark

MARILLENKNOEDEL - VINCENT

MARILLENKNOEDEL - VINCENT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Getrocknete Aprikosen
- 60 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 1 kg Quark
- 200 g Weckmehl vom Hefezopf
- 3 EL Mondamin
- 3 EL Rum
- 2 Vanilleschoten
- 1 Zitrone; die Schale
- 1 Schuss Salz
- 1/4 l Tokajer
- 10 EL Weckmehl vom Hefezopf
- 3 EL Puderzucker

ERFASST *RK* AM 11.07.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Getrocknete Marillen im Tokajer aufkochen und drei Tage einweichen. Butter, Eigelbe und Puderzucker schaumig schlagen. Der Quark muss wirklich fest ausgedrueckt werden und bereits broeselige Konsistenz haben.

Mondamin mit Rum anruehren und mit Weckmehl, Zitronenschale, Vanille und Quark zur schaumig geruehrten Masse geben und alles gut durchkneten. Jeweils eine Marille mit etwas Teig umgeben und zur Kugel rollen. In leicht gezuckertem, siedendem Wasser 10 Minuten ziehen lassen.

Die uebrigen Marillen puerieren, Weckmehl und Puderzucker in eine Pfanne geben und solange wenden, bis die Broesel Farbe nehmen.

Die Knoedel auf dem Puere anrichten und mit Weckmehl bestreuen.

Stichworte

Aprikose, Knoedel, Quark, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Mandel, Sahne

Karamelisierter Mandelschmarren

Karamelisierter Mandelschmarren

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiße; geschlagen
- 1 Schuss Salz
- 1 EL Flüssige Butter
- 2 EL Zucker
- 50 g Gehobelte Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 200 g Sahne
- Butter zum Ausbacken

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Mehl, Milch und Eigelbe verrühren. Eine Prise Salz und am besten mit einem Handmixer die flüssige Butter unterrühren. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butter hineingeben, und dann den Teig ca. einen Zentimeter dick in die Pfanne geben. Den Teig wie einen Pfannenkuchen ausbacken und anschließend in der Pfanne in kleine Stücke zerreißen und untereinander mischen.

Noch etwas Butter und Zucker dazugeben und alles bei großer Hitze schwenken, bis der Zucker zu bräunen beginnt. Die Mandeln zugeben und schwenken, bis alles gebräunt ist.

Die Sahne schlagen und das Mark der Vanilleschote untermischen. Den Mandelschmarren mit der Vanillesahne auf Tellern anrichten.

Stichworte

Mandel, Sahne, Süßspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Orange

KARAMELLISIERTER ORANGEN

KARAMELLISIERTE ORANGEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Orangen
- 1 EL Zucker
- 4 EL Butter
- 20 ml Grand Manier
- 1/4 l Orangensaft; frisch gepresst

ERFASST *RK* AM 08.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Orangen schaelen, in daumendicke Scheiben schneiden. In 2 El Butter scharf von beiden Seiten anroesten, warmstellen. Zucker in der Pfanne zergehen lassen, mit Orangensaft abloeschen und Grand Manier zugeben. Um die Haelfte reduzieren, mit der restlichen Butter abbinden, ?ber die Orangenscheiben geben.

: "Hilfe, ich muss kochen" : Die persoenlichen Kochnotizen von : Graefin Sonja Bernadotte : Zuerich 1998 : ISBN-3-85859-334-6

Stichworte

Orange, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Quark

TOPFEN-PALATSCHINKEN NACH VINCE

TOPFEN-PALATSCHINKEN NACH VINCE

Für 2 Portionen

PFANNKUCHENTEIG

- 125 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 TL Zucker
- 30 g Butter
- 1 Schuss Salz

FUELLUNG

- 2 EL Sultaninen
- 3 EL Weisswein
- 50 g Butter
- 1/2 TL Zitronen schale
- 1 Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 4 Eier
- 100 g Magerquark
- 70 g Saure Sahne
- Salz
- Butter fuer die Form
- 1 Eigelb
- 1/4 l Milch
- 1 EL Zucker

ERFASST *RK* AM 21.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Fuer die Pfannkuchen Butter erwaermen, bis sie fluessig ist. Alle uebrigen Zutataten mixen, die Butter zugeben und die Pfannkuchen in Butter ausbacken.

Fuer die Fuellung Sultaninen eine Stunde in Wein traenken. Weiche Butter mit Zitronenschale, Vanillezucker und 2 El Zucker verruehren. 2 Eigelb, Quark und saure Sahne locker unter die Butter schlagen. 2 Eiweiss mit 1 Prise Salz und 2 El Zucker schnittfest schlagen und samt den Sultaninen unterheben.

Palatschinken damit bestreichen, einrollen, plattdruecken und in eine gebutterte Form schichten. 2 Eier, Eigelb und Milch mit restlichem Zucker verruehren, ueber die Palatschinken giessen und im 160Grad heissen Ofen 20 Minuten backen.

: Jean Puetz, Ellen Norten "Joghurt Quark und Kaese" Koeln, 1996

: Karl-Friedrich Schmidt : "Kaese, Butter, Joghurt leicht selbstgemacht" Berlin 1996

Stichworte

Quark, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Quark, Honig

QUARKMOUSSE MIT EINGELEGTEN KAKTUSFEIGEN

QUARKMOUSSE MIT EINGELEGTEN KAKTUSFEIGEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 EL Quark
- 4 EL Creme fraiche
- 1 Vanilleschote
- 1 Orange; unbehandelt
- 1 Limette; unbehandelt
- 1 EL Puderzucker; ca
- 2 EL Esskastanienhonig; ca
- 2 Kaktusfeigen
- 1 TL Reisstaerke
- 20 ml Grenadine
- 20 ml Campari
- 125 ml Blutorangensaft
- 1 Zitrone; unbehandelt

ERFASST *RK* AM 25.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit einem Messer das Mark herausstreichen. Von Orange und Limette etwas Schale abreiben. Quark, Creme fraiche, Vanillemark, Schalen der Zitrusfruechte und Puderzucker vermengen und kuehl stellen.

Die beiden Enden der Kaktusfeigen abschneiden. Mit Daumen und Zeigefinger die Frucht halten und die Haut abziehen. Die Fruechte in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Ein Essloeffel Honig, Grenadine, Campari, Orangen- und Zitronensaft und etwas Zitronenschale in einen Topf geben und aufkochen. Mit der Reisstaerke binden. Die Fruchtscheiben in die heisse Fluessigkeit legen und erkalten lassen

Stichworte

Honig, Quark, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Quitte

GEBACKENE QUITTE

GEBACKENE QUITTE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Quitte
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Ingwer; gehackt
- 100 g Walnuesse; gehackt
- 2 EL Honig
- 2 EL Butter

ERFASST *RK* AM 18.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Quitte laengs halbieren, Kerne entfernen. Die Quittenhaelften mit Zitronensaft abreiben und bei 200Grad in den Ofen geben. Nach 30 Min. das Fruchtmak ausschaben, mit Olivenoel, restlichem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Walnuesse anroesten, mit Honig mischen und darauf geben, mit Butterfloekchen bestreuen und 10 Minuten ueberbraeunen.

Stichworte

Quitte, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Reis, Apfel, Zimt

Reisbrei mit Zimtäpfeln

Reisbrei mit Zimtäpfeln

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1/2 l Milch
- 60 g Milchreis
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 1/8 l Sahne
- 1 Zitrone
- 2 Äpfel
- 1 Schuss Zimt
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Salz

ERFAST AM 02.12.98

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Die Vanilleschote der Länge nach teilen und mit dem Messer das weiche Innere herauskratzen. Das Vanillemark, aber auch die ausgekratzen Schoten mit der Milch, den Zimtstangen, dem Zucker und dem Reis zum Kochen bringen und bei geschlossenem Deckel langsam garen.

Die Schale einer halben Zitrone mit dem Küchenmesser dünn schälen und auch in den Topf geben. Es genügt, wenn der Reis etwa eine halbe Stunde zieht.

Ab und zu umrühren, damit der Reis nicht auf dem Boden ansetzt. Der Reis sollte nicht völlig weich, sondern im Kern noch etwas fest sein. Den Topf vom Herd ziehen und mit einem Holzlöffel das Eigelb einrühren. Die Sahne schlagen und unterheben. Für die Zimtäpfel die geschälten Äpfel in 1 cm große Würfel schneiden und in Butter braun braten.

Etwas Zitronenschale, Zimt und 1 TL Zucker dazugeben und zum Schluß unter den Reis heben.

Stichworte

Apfel, Reis, Süßspeise, Zimt

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Rhabarber

Rhabarberkompott-Uwe Spezial

Rhabarberkompott-Uwe Spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- 6 Rhabarberstangen
- 1 Vanilleschote
- 4 cl Grand Marnier
- 1 EL Reisstärke oder
- Speisestärke
- 2 EL Orangensaft; +/-
- 2 EL Zucker
- 1/4 l Trockener Weißwein

ERFASST AM 08.01.99

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Den Rhabarber schälen, indem man die äußere Haut von der Wurzel her in Richtung der Blätter in "Fäden" abzieht. Den geschälten Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Wein in einen Topf geben.

Den Zucker und das Vanillemark zufügen und ca. 5 Minuten pochieren. Dann die Stärke mit dem Orangensaft vermischen und in den Topf gießen. Alles zusammen noch einmal kurz aufkochen, bis das Kompott etwas dick wird. Den Grand Marnier dazugeben und langsam auskühlen lassen. Das fertige Kompott über die Quarkknockerl gießen und genießen.

Stichworte

Rhabarber, Süßspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Schokolade

Schokoladenmousse nach Vinc

Schokoladenmousse nach Vinc

Für 2 Portionen

Zutaten

- 370 g Bitterschokolade; oder Bitterkuvertüre geraspelt
- 600 g Schlagsahne
- 1/8 l Milch
- 7 Eigelbe
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 2 EL Arrak; oder Rum

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Die Sahne steif schlagen. Die Bitterschokolade mit der Milch in einer runden Schüssel, die im Wasserbad steht, verrühren, das Vanillemark, Arrak und Zucker zugeben. Die Eigelbe unterrühren.

Die Masse in eine gekühlte Schüssel geben und die Schlagsahne unterheben. Das Ganze einen Tag im Kühlschrank auskühlen lassen.

Stichworte

Schokolade, Süßspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Süßspeise, Warm, Brot, Apfel

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Schokoraspel

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Schokoraspiel

Für 2 Portionen

Zutaten

- 700 ml Milch
- 7 Eier
- 2 Becher Vanillinzucker
- 150 g Zucker
- 350 g Hefezopf o. Weißbrot
- 3 Äpfel
- 3 EL Haselnüsse
- 2 EL Rosinen
- 2 TL Zimt
- 2 EL Butter
- Etwas Puderzucker

ERFASST AM 10.12.98

- Ulli Fetzer www.swr-online.de Kochkunst mit
- Vincent Klink

Die Haselnüsse grob hacken und mit 20 g Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen, auf einem Backbrett auskühlen lassen und nochmals hacken.

Die Äpfel schälen, entkernen und in haselnußgroße Stücke schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter und 20 g Zucker karamelisieren lassen. Die Rosinen zugeben und ebenfalls karamelisieren lassen.

Die Eier mit der Milch verrühren, Zimt, Vanillinzucker und den restlichen Zucker untermischen.

Den Hefezopf in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Zwischen die Scheiben die Rosinenäpfel und Haselnüsse schieben und das Ganze mit dem Ei-Milch-Mix übergießen.

Den Ofenschlupfer bei 180 Grad ca. 45 Minuten im Ofen backen.

Mit etwas Puderzucker bestreuen, auf Tellern anrichten und mit Vanillesoße und Schokoraspiel (beides Extra-Rezepte) servieren.

Stichworte

Apfel, Brot, Süßspeise, Warm

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Kaninchen

POT AU FEU VON GEFUELLTEM KANINCHENRUECKEN

POT AU FEU VON GEFUELLEM KANINCHENRUECKEN

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Kaninchenruecken
- 1 Zwiebel; grob gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 2 Rettiche; grob gewuerfelt
- 1 Halm Zitronengras; in feinste Scheibchen geschnitten
- 1 l Gemuesebruehe
- 1 EL Geriebene Ingwerwurzel
- 1 TL Galgant; klein gewuerfelt
- 1 Chilischote; fein geschnitten
- 3 Thailaendische Kaffir- Zitronenblaetter; in feinste Scheibchen geschnitten
- im Asia-Laden erhaeltlich
- 1/2 Lauchstange; in Wuerfel geschnitten
- 1 klein. Sellerieknolle; in Wuerfel geschnitten
- 2 Tomaten; enthaeutet und geviertelt
- 1/2 TL Tomatenmark
- 1 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 Zitrone; den Saft
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 1 Bd. Thaibasilikum; oder 1 cl Pernod
- 1/2 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 EL Geriebener Meerrettich
- Olivenoel zum Anschwitzen
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 25.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

In einem Topf mit Olivenoel Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch anschwitzen. Mit Bruehe auffuellen und fuef Minuten durchkochen. Dann Zitronengras, Ingwerwurzel, Galgant, Chili, Kaffir- Zitronenblatt, Lauch, Rettich und Tomatenmark dazugeben und nochmals zehn Minuten durchkochen. Zitronensaft untermischen und mit Salz abschmecken.

Den Kaninchenruecken enthaeuten und entbeinen. Mit dem Stiel eines Holzloeffels der Laenge nach einen Hohlraum in den Kaninchenruecken druecken.

Fuer die Fuellung Schalotte mit Thaibasilikum, Petersilie und Meerrettich vermischen. Dies in einen Spritzsack fuellen und in den Hohlraum des Kaninchenrueckens druecken. Das Ende des Rueckens mit einer Kuechenschur verschliessen. Den Ruecken mit Pfeffer und Salz wuerzen und in Olivenoel von allen Seiten goldbraun braten.

Anschliessend den Ruecken in die Suppe geben und insgesamt 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Lauchzwiebeln in drei Zentimeter lange Stuecke schneiden. Diese mit den Tomatenvierteln 5 Minuten nachdem der Ruecken in die Suppe gegeben wurde ebenfalls zugeben und alles nochmals weitere 5 Minuten ziehen lassen. Den Hasenruecken aufschneiden und in der Suppe servieren.

Buchtipp:

Gert von Paczensky/Anna Duennebier "Kulturgeschichte des Essens und Trinkens", Verlag: btb Taschenbuch, ISBN: 3-442-72192-x

Stichworte

Eintopf, Kaninchen, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Kartoffel

KARTOFFELSUPPE MIT BAERLAUCH, DOERRPFLAUMEN UND SPECK

KARTOFFELSUPPE MIT BAERLAUCH, DOERRPFLAUMEN UND SPECK

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Schalotte; in feinen Scheiben
- 6 Doerrpflaumen; ueber Nacht eingeweicht
- 1/4 Stange Lauch
- 1 Broetchen; in Wuerfel geschnitten
- 3 mittl. Kartoffeln; in Scheiben geschnitten
- 1 Schuss Muskat
- 1 Zerdrueckte Knoblauchzehe
- 1 Schuss Majoran
- 1 EL Gaenseschmalz
- 3 Scheib. Rauchspeck
- 1 Prise Sahne
- 1 Bd. Baerlauch; gehackt
- Salz, Pfeffer
- Etwas Petersilie

ERFASST *RK* AM 03.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Mecklenburg-Vorpommern

Schalotten und Speck in Gaenseschmalz glasig duensten, die Kartoffelscheiben zugeben und mit anschwitzen. Mit der Bruehe auffuellen, Knoblauch und Majoran hinzugeben und 20 Minuten durchkochen. Die Speckscheiben herausnehmen, wuerfeln und zur Seite stellen. Mit dem Mixstab gut durcharbeiten. Lauch wuerfeln und mit dem Speck und den entkernten Doerrpflaumen in die Suppe geben.

Baerlauch zugeben, mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, mit der Sahne verfeinern. Die Brotwuerfel in Gaenseschmalz roesten, die Petersilie hacken und die Suppe damit anrichten.

: Karin Iden : So kochten wir in Mecklenburg-Vorpommern ISBN 3-88117-495-8

: Gertje Sckopp-Witte, Karin Iden Mecklenburg, : Kulinarische Streifzuege ISBN 3-89393-104-X

: Josef Thaller, Die Mecklenburg-Vorpommersche Meisterkueche : ISBN 3-87516-692-2

Stichworte

Eintopf, Kartoffel, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Eintopf, Kartoffel, Lamm, Irland

IRISH STEW - VARIANTE

IRISH STEW - VARIANTE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Lammschulter; gewuerfelt
- 500 g Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 l Fleischbruehe
- 1/2 Stange Lauch; in Scheiben geschnitten
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- Etwas getrockneter Thymian
- Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer

ERASST *RK* AM 20.05.99 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink im ARD-BUFFET

Zwiebeln in grobe Stuecke schneiden und in einen grossen Braeter geben und mit dem gewuerfelten Lammfleisch und dem Knoblauch anduensten.

Die Kartoffeln und den Sellerie ebenso in kleine Stuecke schneiden. Mit der Bruehe auffuellen und eine Dreiviertelstunde kochen.

Zur Haelfte der Zeit Thymian, Lorbeerblatt und den Lauch hinzugeben. Zum Schluss mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken.

Stichworte

Eintopf, Irland, Kartoffel, Lamm, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Fisch, Austern

CURRY-SUPPE MIT AUSTERN

CURRY-SUPPE MIT AUSTERN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 6 Austern
- 4 Schalotten; in Streifen geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1/4 l Weisswein
- 1/4 l Fleischbruehe
- 1 Bd. Suppengemuese
- 20 g Curry
- 2 Stangen Zitronengras
- 1 Limette
- Butter
- Pfeffer

ERFASST *RK* AM 08.09.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotten und Knoblauch in Butter braun duensten und mit Fleischbruehe und Wein auffuellen und gut durchkochen. Das Suppengemuese in grobe Stuecke schneiden, zur Bruehe geben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Zitronengras klein schneiden, zwei ca. 10 Pfennig grosse Stuecke Limettenschale abschneiden.

Die Austern oeffnen und das Wasser auffangen. Die Austern mit einem Messer aus der Schale loesen. Zitronengras, Limettenschale, Curry, etwas Pfeffer und Austernwasser in die Bruehe geben und ca. 5 Minuten gut durchkochen. Anschliessend die Bruehe durch ein Sieb passieren. Die ausgeloesten Austern in die passierte Suppe geben und noch einmal aufkochen.

Das Austernfleisch mit einem Schaumloeffel herausnehmen und klein schneiden. Einen Essloeffel Butter unter die Suppe mixen. Die Suppe anrichten und die Austern einlegen.

Stichworte

Austern, Fisch, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Fisch, Rotkraut

ROTKOHLSUPPE MIT SCHILLERLOCKEN

ROTKOHLSUPPE MIT SCHILLERLOCKEN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 150 g Schillerlocken
- 80 g Rotkraut; duenn geschnitten
- 50 g Speck; in duennen Scheiben
- 1 Zwiebel; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1/2 l Fleischbruehe
- 1/4 l Trockener Rotwein
- 1 TL Frisch gestossener Koriander
- 1 Schuss Piment
- 1 Schuss Zimt
- 1 Schuss Nelke
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Mehl
- Etwas Butter
- Grober schwarzer Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 06.01.00 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink im ARD-BUFFET

Die Schillerlocken in 3 cm lange Stuecke schneiden und mit Speckscheiben umwickeln. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Roellchen in einer Pfanne mit etwas Butter rundum ca. 3-4 Minuten anbraten und warmstellen.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Butter goldbraun roesten. Mit Mehl bestaeuben und untermischen. Das Rotkraut zugeben und mit Bruehe und Rotwein aufgiessen. 1/2 TL Koriander, Piment, Zimt, Nelke, Lorbeerblatt und etwas Pfeffer zugeben und alles 15 Minuten durchkochen.

Die Speck-Schillerlocken einlegen, kurz erwaermen und mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem restlichen Koriander bestreuen.

Stichworte

Fisch, Rotkraut, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Blutwurst

BLUTWURSTSUPPE

BLUTWURSTSUPPE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 150 g Schwarze Wurst
- 1 l Fleischbruehe
- 1 Zwiebel; feingehackt
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe; gequetscht
- 3 Scheib. Schwarzbrot
- 2 EL Gaenseschmalz
- 1/4 Stange Lauch; in grossen Wuerfeln
- 1 Karotte; sehr fein gewuerfelt
- 1/4 Sellerie; sehr fein gewuerfelt
- 1 Schuss Piment
- 2 Schuss Zimt
- 1 EL Mehl
- 4 Cocktailltomaten
- 1 Bd. Blattpetersilie

ERFASST *RK* AM 01.03.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Haelfte der schwarzen Wurst in kleine Wuerfel schneiden, die andere Haelfte in duenne Scheibchen. In einem Topf die Zwiebeln und das feingewuerfelte Gemuese mit dem Knoblauch anroesten. Die Blutwurstwuerfel dazugeben, mit der Bruehe aufuellern und wuerzen.

In einer separaten Pfanne die Schwarzbrotwuerfel mit Gaenseschmalz krustig schwenken und warmstellen. Die Pfanne saeubern. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und in Gaenseschmalz von beiden Seiten kurz anroesten. Suppe abschmecken, in Teller geben, die Brotkrusteln und Blutwurstscheiben obenauf.

Mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen, die Cocktailltomaten dekorieren.

Buchtipp: Werner Mezger Das grosse Buch der schwaebischalemannischen Fasnet Stuttgart

Stichworte

Blutwurst, Gebunden, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Brot, Bier

Brotsuppe mit Braunbier

Brotsuppe mit Braunbier

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 Altbackene Brötchen
- 50 g Speck
- 1/2 l Braunbier
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 4 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Kümmel
- 1/2 Lauchstange
- 3 Getrocknete Tomaten
- 1 EL Blattpetersilie; fein gehackt
- 2 EL Butter
- Grober Pfeffer
- Salz
- Etwas Speiseöl

ERFASST AM 28.10.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die Brötchen und den Speck würfeln. In einer Pfanne mit einem Eßlöffel Butter Brötchen- und Speckwürfel anrösten. Den Lauch in 5 cm lange feine Streifen schneiden. Die getrockneten Tomaten die Schalotten und die Knoblauchzehen fein würfeln. Den Kümmel fein hacken. Dazu ein paar Tropfen Öl zum Kümmel geben damit er nicht vom Schneidebrett rutscht. In einem Topf mit Butter die Schalotten anschwitzen Knoblauch Lauchstreifen Tomatenwürfel und Kümmel zugeben. Anschließend mit Bier und Gemüsebrühe auffüllen und alles ca. 10 Minuten gut durchkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken die Petersilie einstreuen und nochmals kurz aufkochen.

Die gerösteten Brot- und Speckwürfel in Suppenteller oder -tassen anrichten und die Suppe darüber gießen.

Stichworte

Bier, Brot, Gebunden, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Fenchel

FENCHELSUPPE

FENCHELSUPPE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Zwiebel; grob gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; fein geschn.
- 1/2 l Kraeftige Fleischbruehe
- 125 ml Weisswein
- 200 g Fenchel
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 EL Mehlbutter; 1 EL Mehl mit fluessiger Butter
- vermengt
- 1 EL Olivenoel
- 1 Schuss Kurkuma
- Grober schwarzer Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 30.11.99 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink im ARD-BUFFET

Zwiebel und Knoblauch in Olivenoel goldgelb roesten und mit der Bruehe auffuellen.

Fenchel, Karotte und Sellerie grob wuerfeln und mit dem Kurkuma in die kochende Bruehe geben. Den Fenchel nach 20 Minuten aus dem Topf nehmen, in Streifen schneiden und als Einlage zur Seite stellen. Die restliche Bruehe absieben und mit dem Wein nochmals aufkochen.

Die Mehlbutter mit dem Handmixer unterquirlen. Mit Pfeffer und mit Salz abschmecken. Den Fenchel in den Tellern anrichten und mit Suppe uebergiessen.

Stichworte

Fenchel, Gebunden, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Grünkern

Grünkernsuppe mit Walnüssen

Grünkernsuppe mit Walnüssen

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 80 g Grünkernschrot
- 100 g Walnußkerne
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/2 Lauchstange
- 100 g Champignons
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 150 ml Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 21.05.98

- *Ilka Spiess Vincent Klink Vergessene Genüsse*

Die Schalotten feinschneiden, den Lauch würfeln, die Hälfte der Walnußkerne feinmahlen und die Champignons in dünne Scheiben schneiden.

Die Schalotten mit Butter in einem Topf andünsten. Den Grünkernschrot dazugeben und anrösten. Die feingemahlene Walnußkerne unter den Grünkernschrot mischen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Inzwischen die restlichen Walnüsse grob zerbrechen und mit den Lauchwürfeln und den Champignonscheiben in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie waschen und kleinschneiden. Die Petersilie zusammen mit der Crème fraîche unter die Suppe rühren und abschmecken. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen.

Stichworte

Gebunden, Grünkern, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Hähnchen

Jüdische Hühnersuppe

Jüdische Hühnersuppe

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Huhn
- 2 Zwiebeln; in feine Scheiben geschnitten
- 3 Zehen Knoblauch; gewürfelt
- 1 EL Mehl
- 1 TL Kurkuma (Gelbwurz)
- 3 TL Ingwerpulver
- Schwarzer Pfeffer, Salz
- Eventuell etwas Sahne

ERFASST AM 13.03.1998

- Ulli Fetzer. www.swf.de Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

In der jüdischen Küche richtet man sich bekannterweise nach den mosaischen Speisegesetzen. Eines davon heißt: "Du sollst das Zicklein nicht in der Mutter-Milch baden." Was hat das zu bedeuten? Gemeint ist, daß Fleisch nicht mit Milch gekocht, und den Tieren nicht weggenommen werden durfte, da Milch für die Aufzucht der Jungtiere reserviert war. Die unten beschriebene Suppe verlangt aber geradezu nach einer Verfeinerung durch etwas Sahne. Das kann man tun, aber damit wäre sie dann nicht mehr jüdisch.

Das Huhn waschen, halbieren, in einen genügend großen Topf geben und mit Wasser bedecken. Etwas pfeffern und salzen, aufkochen und abschäumen. Das Mehl mit etwas Wasser anrühren und mit den anderen Zutaten in den Topf geben und bei mäßiger Hitze 15 Minuten langsam weiterkochen. Bis das Huhn gar ist, können gut eineinhalb Stunden vergehen. Den Garzustand kontrolliert man am besten, indem mit der Spießgabel in die Keulen gestochen wird, kann man sie leicht wieder herausziehen, so ist das Huhn fertig. Wir nehmen es heraus, lassen es etwas abkühlen und trennen die Keulen von der Brust. Alles Fleisch wird von den Knochen entfernt und in etwa kirschgroße Stücke geschnitten. Die restliche Suppe wird mit dem Handmixer durchgearbeitet bis sie sämig ist. Nun probieren wir, ob Salz und Pfeffer in ausgewogenem Verhältnis sind. Das Fleisch in die Teller verteilen und mit der Suppe übergießen.

Stichworte

Gebunden, Hähnchen, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Karotte, Nuss

KAROTTENSUPPE MIT NUSSKLOESSCHEN

KAROTTENSUPPE MIT NUSSKLOESSCHEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 4 groß. Karotten
- 1 Fein gehackte Schalotte
- 1 TL Butter
- 1/4 l Kraeftige Gemuesebruehe
- 1/4 l Milch
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 1 Prise Mineralwasser
- 2 EL Gehackte Petersilie

KLOESSCHEN

- 100 g Zerlassene Butter
- 2 Eier
- 2 Altbackene Broetchen; gerieben
- 2 EL Walnuesse; geroestet, gehackt
- 1 Bd. Blattpetersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 04.10.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotte in Butter duensten, Karottenscheiben zugeben, bevor sie Farbe nehmen, mit Bruehe und Milch auffuellen und weich kochen. Mit dem Mixstab puerieren und mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten noch Petersilie und Mineralwasser zugeben. Die Suppe schaeumt auf und sollte dann sofort serviert werden.

Fluessige Butter in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer Eier verquirlen, mit Salz, Muskatbluete und Pfeffer wuerzen. So lange von den geriebenen Broetchen untermixen, bis eine Paste entsteht. Abschmecken, mit gehackten Nuessen und Petersilie vermischen, 10 Min. ruhen lassen. Kloesschen formen und in der Bruehe ca. 10 Min. gar ziehen lassen.

: Wolfgang Kreimer : Foeckinghauser Weg 9 : 49324 Melle

Stichworte

Gebunden, Karotte, Nuss, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Kartoffel

Kartoffelsuppe mit Zitronenmelisse (Büromahlzeit)

Kartoffelsuppe mit Zitronenmelisse (Büromahlzeit)

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Schalotte; oder
- 1 klein. Zwiebel
- 3 mittl. Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe (Instant)
- 1/8 l Sahne
- Etwas Zitronenmelisse
- Petersilie; nach Belieben
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 11.03.1998

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshöhe Stuttgart

Klar, daß der Geruch einer Bürosuppe nicht durch den Betrieb ziehen darf, als hätte man in seinem Büro eine Kneipe eröffnet. Deshalb keinen Lauch und Muskat in die Suppe geben, sondern feingehackte Zitronenmelisse und nach Belieben etwas Petersilie.

Die rohen Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel oder Schalotte in grobe Würfel schneiden. Die Gemüsebrühe anrühren, auf den Herd stellen und aufkochen lassen, anschließend die Kartoffelscheiben und Zwiebelwürfel dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Gabel die Kartoffelstücke etwas zerdrücken. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Sahne leicht schlagen, der Suppe zugeben und mit fein gehackter Zitronenmelisse bestreuen.

Stichworte

Gebunden, Kartoffel, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Mais, Scampi

MAISSUPPE MIT SCAMPI

MAISSUPPE MIT SCAMPI

Für 2 Portionen

Zutaten

- 6 Scampischwaenze
- 2 Maiskolben
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 EL Olivenöl
- 1 Zweig Thymian
- 125 ml Sahne
- 2 Eigelbe
- 3/4 l Fischbrühe
- Einige Safranfäden
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 15.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Mit Fischsud abwaschen und die Safranfäden unterrühren. Die Maiskolben hineingeben und zehn Minuten kochen lassen. Die Scampischwaenze ausspülen, den Darm entfernen und halbieren. Die Maiskolben aus der Suppe nehmen, die Scampi hineingeben und ein paar Minuten gar kochen. Die Maiskörner mit einem Messer vom Kolben abschneiden und wieder in die Suppe geben, kurz aufkochen lassen.

Mit einem Drahtlöffel die Scampi herausnehmen, in zwei Suppenteller geben und warm stellen.

Mit dem Puerierstab die Suppe mixen und anschließend passieren. Thymian zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Eigelb mit der Sahne verrühren. Die Suppe vom Herd ziehen, die Sahne-Ei-Mischung unterrühren und so abbinden. Die Suppe über die Scampi gießen und servieren.

Stichworte

Gebunden, Mais, Scampi, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gebunden, Mangold

MANGOLDSUPPE

MANGOLDSUPPE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 4 (-6) Mangoldblätter
- 1 Schalotte; feingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe; feingeschnitten
- 1 l Kraeftige Fleischbruehe
- 1 Karotte
- 1/4 Sellerieknolle
- 1 Bd. Thymian
- 1 EL Mehlbutter; 1 EL Mehl mit fluessiger Butter
- vermengt
- 1 EL Olivenoel
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 10.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Von den Mangoldblättern die Struene entfernen und in kleine Wuerfelchen schneiden. Sellerie und Karotte ebenfalls wuerfeln und in einem Topf mit Oel anschwitzen. Mangoldstiele, Schalotten und Knoblauch zugeben. Mit der Bruehe abloeschen.

Die Mangoldblätter im Ganzen und fein gezupften Thymian in die kochende Bruehe geben.

Nach 10 Minuten die Mangoldblätter aus dem Topf nehmen, in Streifen schneiden und beiseite stellen. Die Suppe aufmixen und mit Mehlbutter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mangoldstreifen als Einlage in die Suppe geben und servieren.

Stichworte

Gebunden, Mangold, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gemuese, Thailand

THAI-SUPPE

THAI-SUPPE

Für 4 Personen

Zutaten

- Fleisch
- Geflügelbruehe; oder Instant Bio-Gemuesesuppe
- Staudensellerie
- Fenchel
- Lauch
- Tomaten
- Zucchini
- Auberginen
- Erbsen
- Bohnen
- Zwiebeln
- Fruelingszwiebeln
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink

Bei dieser Suppe muss man sich nicht sklavisch an die Zutaten halten, Der fernoestlichen Kueche sollte man mit einer gewissen Demut begegnen, denn so wir deutsche Gerichte verstehen und kochen hat das mit der Tradition, ja sogar mit der Religion zu tun, die uns umgibt.

Deshalb: Ich kann asiatische Kueche nur nachempfinden und verwende auch keine asiatischen Bezeichnungen fuer ein jeweiliges Gericht, denn im Asia-Geschaeft werden je nach Verkaeuferrin andere Ausdruecke verwendet. Habe ich mir eine chinesische Bezeichnung eingepraegt, so kann es sein, dass mich das naechstmal eine Vietnamesin bedient, welche wiederum einen anderen Ausdruck gebraucht.

Nun zur Suppe, deren typisch thailaendischer Geschmack von nur wenigen Zutaten herruehrt.

Am wichtigsten ist das moeglichst feingeschnittene Zitronenblatt, das man reichlich beigegeben sollte, dann Zitronengras (auch moeglichst feingeschnitten), etwas Ingwer, Peperoni, evtl. Galgant und Knoblauch. In der Sendung nahmen wir Knoblauch-Schnittlauch, der kleine weisse, oefter auch hellblaue Blueten hat. Ich habe ihn sogar im Garten, und er hat den strengen Winter gut ueberlebt.

Zu den Gemuesearten moechte ich keine genauen Angaben machen. Am besten man geht in ein Geschaeft, laesst sich beraten und kauft was verfuegbar ist.

In der Sendung wollte ich moeglichst viele fremde Gemuese vorfuehren, einfach um zu zeigen, was es gibt. Zu bedenken waere aber, dass die asiatischen Gemuese einen weiten Weg hinter sich haben und es oekologisch kaum vertretbar ist, sich an diesem Lebensmitteltourismus oefter zu beteiligen. Auch muss erwaeht werden, dass die Gemuese immer gut gewaschen sein muessen, denn sie koennen Bakterien enthalten, weil die Kanalisation in diesen Laendern oft direkt auf das Feld fuehrt.

Am einfachsten laesst sich eine Gemuesesuppe praeparieren, wenn man eine ganz normale Gemuesesuppe kocht. Die Zutaten waeren (und man kann beliebig weglassen was im Moment nicht verfuegbar ist):

Zu beachten ist, dass die Gemuese nicht gleichzeitig in der Bruehe gekocht werden, sondern die harten Gemuese, wie Fenchel und Staudensellerie, zuerst. Ganz zum Schluss kommt der Lauch, die Lauchzwiebeln und die Tomaten hinein, sowie die thailaendischen Aromaten. Nicht vergessen, etwas Peperoni und einen Schuss Essig.

Stichworte

Gemuese, Suppe, Thailand

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Gemuese, Tomate

FLAMBIERTE TOMATENSUPPE

FLAMBIERTE TOMATENSUPPE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Reife Fleischtomaten
- 1/2 l Tomatensaft
- 1 Schalotte; feingewuerfelt
- 1 EL Lauch; feingewuerfelt
- 1 EL Champignons; feingewuerfelt
- 1 EL Gekochten Schinken
- 1 TL Thymianblaettchen
- 1 EL Olivenoel
- 125 ml Geschlagene Sahne
- 8 Gelatineblaetter
- 40 ml Gin

ERFASST *RK* AM 06.09.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Gelatineblaetter in kaltem Wasser einweichen. Die Tomaten bruehen, enthaeuten, entkernen und grob wuerfeln. aufkochen, vom Herd nehmen, die Tomatenwuerfel mit der eingeweichten Gelatine dazugeben und verruehren. Diese Fluessigkeiten in Kaffeetassen fuellen und im Kuehlschrank mindestens vier Stunden fest werden lassen.

Fertigstellen der Suppe: Der Inhalt der Kaffeetassen wird auf einen Teller gestuert. Damit es so aussieht als seien es echte Tomaten, werden an der obersten Stelle zu Blaettern geschnittene Lauchstueckchen eingepflanzt.

Hat man ein Flambiergeraet, so kommen die Kugeln an den Tisch. Separat sind verschiedene Schuesselchen mit Schinken gehackter Schalotte vorbereitet, den Champignons, feingewuerfeltem Lauch, Thymian, Gin, Sahne und Olivenoel.

Das Tomatengelee aus den Tassen loesen. Dazu die Tasse kurz in heisses Wasser tauchen, den Rand eventuell noch mit einem spitzen Messer loesen.

In einer Pfanne werden Schalotte, Schinken, Lauch und Champignons angeschwitzt. Die gelierten Tomaten dazugeben. Anschliessend mit Gin untergiessen und flambieren. Die Tomatenkugeln verfluessigen sich und werden noch mit Thymian, Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Zum Schluss wird die Schlagsahne untergezogen.

Hat man ein Flambiergeraet, bietet sich eine "Kochshow" am Tisch an. Dazu werden die roten Kugeln entweder mit einem Blatt Basilikum oder einem zu Blaettern geschnittenen Lauchstueckchen dekoriert. Separat sind Schuesselchen mit Schinken, gehackter Schalotte, Champignons und feingewuerfeltem Lauch vorbereitet. Dazu Thymian, Gin, Sahne und Olivenoel, so dass man das Procedere bei Tisch durchfuehren kann

Stichworte

Gemuese, Suppe, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Sauerkraut

SAUERKRAUTSUPPE MIT LORBEER UND THYMIAN

SAUERKRAUTSUPPE MIT LORBEER UND THYMIAN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 80 g Sauerkraut; frisch aus dem Fass
- 20 g Italienische Salami; in Streifen geschnitten
- 1 klein. Zwiebel; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 3 Schwarze Oliven; entkernt und gewuerfelt
- 1/4 l Fleischbruehe
- 1/4 l Trockenem Weisswein
- 1/2 TL Frisches Lorbeerblatt; in haarfeine Streifen geschnitten
- 1 Zweig Thymian
- 1 EL Butter
- 1 Bd. Petersilie; fein geschnitten
- 2 Eigelb
- 3 EL Sahne
- Grober schwarzer Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 17.11.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Salami, Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit Butter anduensten. Sauerkraut klein schneiden, dazu geben und mit Bruehe und Weisswein auffuellen. Oliven, Lorbeerblatt und Thymian untermischen. Alles fuerf Minuten durchkochen, anschliessend passieren. Der im Sieb zurueckgebliebene Rest auf Suppenteller verteilen.

Die passierte Bruehe zum Kochen bringen. Eigelbe mit Sahne vermischen und unter die Bruehe mixen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, die restliche Butter untermixen und Petersilie dazugeben. Bruehe ueber die Einlage giessen und servieren.

Stichworte

Sauerkraut, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Gefuellt

CARMELLE MIT OCHSENSCHWANZ GEFUELLT (CODA DI VACCINARA)

CARMELLE MIT OCHSENSCHWANZ GEFUELLT (CODA DI VACCINARA)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 Ochsenchwanzknochen
- 2 Zwiebeln; grob gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe; gequetscht
- 2 Pimentkoerner
- 1/4 l Rotwein
- 1/2 l Fleischbruehe
- 2 EL Olivenoel
- 1 Zwiebel; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rosmarin; fein gehackt

ERFASST *RK* AM 27.06.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Ochsenchwanzknochen, Zwiebeln und Knoblauch in 2 El Olivenoel anroesten, bis sie schoen braun sind. Zwischendurch immer wieder mit etwas Fleischbruehe abloesen.

1/8 l Rotwein und Piment zugeben, den Deckel auf die Pfanne geben und 1 1/2 Std. bei kleiner Flamme garen, immer wieder Rotwein nachfuellen, salzen und pfeffern.

Fleisch vom Knochen loesen und fein hacken, Schalotten mit Knoblauch braun roesten, Fleisch und Rosmarin zugeben. Anschliessend im Moerser alles zu einer Paste stossen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Aus Nudelteig bierdeckelgrosse Fladen schneiden und ein teeloeffelgrosses Haeufchen Fleischpaste in die Mitte geben.

Nun die untere und obere Seite uebereinanderschlagen, Wasser daran geben und die aeusseren Enden festdruecken und etwas zwirbeln, so wie Bonbons eingepackt werden. Daher uebrigens der Name "Carmelle".

Buchtipps

: Carlo Bernasconi/Christian Teubner "Italienisch kochen"

: Lorenza de Medici "Lorenzas Pasta"

: Birgit Mueller "Pasta al dente - Geschichte, Namen und Rezepte"

Stichworte

Gefuellt, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Kartoffel

Kartoffelknödel-Uwe Spezial

Schupfnudeln (nach Vincent Klink)

Kartoffelknödel-Uwe Spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- 100 g Kartoffeln
- 80 g Grieß
- 1/4 l Milch
- 60 g Butter
- 2 Eigelb
- 1 TL Instant-Gemüsebrühen-Pulver
- Pfeffer, Salz, Muskat

ERFASST AM 08.01.99

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die rohen Kartoffeln schälen, grob reiben und in eine Schüssel mit viel Wasser geben. Umrühren, damit sich ein weißer Film (Kartoffelstärke) auf dem Wasser bildet. Den Schüsselinhalt in ein Sieb umschütten, die Kartoffelmasse in ein Tuch wickeln und gut auspressen. Die geriebenen Kartoffeln in einen Küchenmixer geben, diesen mit Wasser auffüllen, alles kurz durchmischen, abschütten und wieder in einem Tuch gut auspressen.

Man kann zum Pürieren auch einen Handmixer verwenden. Es geht darum, die Kartoffelmasse in ihrer Konsistenz noch feiner zu machen und die restliche Stärke auszuwaschen.

Milch und Butter aufkochen, das Gemüsebrühenpulver zugeben und den Grieß so lange untermischen, bis der Brei dick wird und am Topf ansetzt. Den Topf vom Herd nehmen, und den Brei etwas abkühlen lassen. Die Eigelbe einarbeiten. Den Grießbrei auskühlen lassen. Die geriebenen Kartoffeln dazugeben, und alles zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig zu Kugeln formen, und die Klöße in leicht kochendes Wasser geben. Die Temperatur bis kurz vor den Siedepunkt herunterregeln. Die Klöße sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche aufsteigen. Die Knödel kann man bis zum Servieren einfach im heißen Wasser lassen.

Stichworte

Kartoffel, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Schupfnudeln (nach Vincent Klink)

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 3 Eigelbe
- Etwas Mehl
- 2 EL Butter
- 1 Schuss Muskat
- Salz und Pfeffer

ERFASST AM 10.12.98

- Ulli Fetzer www.swr-online.de Kochkunst mit
- Vincent Klink

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weichkochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln gut ausdampfen lassen. Wenn sie dabei zerbrechen, ist das nicht schlimm.

Die ausgedampften Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eigelbe und etwas Mehl unterarbeiten, so daß ein fester Teig entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Aus dem Teig Schupfnudeln formen, ähnlich wie kleine Zigarren.

Die Schupfnudeln im siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten pochieren. Zum Abtropfen auf ein Küchentuch legen und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.

Stichworte

Kartoffel, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Kartoffel, Kronsbeere

REIBEKUCHEN MIT KRONSBEEEREN-APFELKOMPOTT

REIBEKUCHEN MIT KRONSBEEREN-APFELKOMPOTT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Mehlige Kartoffeln
- 200 g Kronsbeeren; oder Preiselbeeren
- 1 Apfel
- 1 EL Rosinen
- 125 ml Weisswein
- 1 EL Zucker
- Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken
- Kuechentuch

ERFASST *RK* AM 04.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Apfel schaelen und in kleine Stuecke schneiden. Zusammen mit den Kronsbeeren, den Rosinen, Zucker und Weisswein in einem Topf ca. 15 Minuten zu Kompott kochen. Die rohen und geschaelten Kartoffeln sehr fein reiben. In ein Kuechentuch wickeln und die Fluessigkeit auspressen. Die geriebenen Kartoffeln zu kleinen Reibekuchen formen und in Butterschmalz von beiden Seiten goldgelb anbraten. Mit etwas Salz wuerzen und mit dem Kompott servieren.

Buchtip: Titel: Koch-Kunst mit Klink Autoren: Felicitas Wehnert, Vincent Klink, Hans-Albert Stechl Verlag: G. Braun, Karlsruhe; 29,80 DM ISBN: 3-7650-8194-9

Stichworte

Kartoffel, Kronsbeere, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Knödel

Serviettenknödel-Uwe Spezial

Serviettenknödel-Uwe Spezial

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Toastbrot; vorzugsweise Kastentoastbrot aus der
- Bäckerei)
- 1/2 l Milch
- 6 Eier
- 125 g Gekochter Schinken
- 1 Zwiebel; feingehackt
- 2 EL Petersilie; feingeschnitten
- 2 Schuss Muskat
- Salz, Pfeffer
- 1 Stoffserviette
- Faden
- Butter zum Anbraten
- Frischhaltefolie

ERFASST AM 08.01.99

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch zum Kochen bringen und über die Brotwürfel gießen. Die Schüssel mit einem Teller zudecken und den Inhalt kurz ziehen lassen, so daß sich das Brot mit der Milch vollsaugen kann.

Schinken in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in Butter anbraten. Inzwischen die ganzen Eier in einer Schüssel verquirlen. Die Eier, den Schinken und die Zwiebel unter die Brotwürfel mischen. Die Petersilie einstreuen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und gut vermengen.

Die Masse mit den Händen zu einer Rolle formen. Dann die Frischhaltefolie ausbreiten und den Knödelteig darauf anrichten. Die Folie über dem Knödel zu einer Rolle zusammenschlagen und die Enden eindrehen.

Die Teigrolle in die Stoffserviette einwickeln und die Enden mit einem Faden zusammenknoten. Den so verpackten Knödel in einen mit Wasser gefüllten Topf geben und bei schwacher Hitze 40 Minuten sanft kochen.

Den fertigen Serviettenknödel auspacken, in Scheiben schneiden, mit zerlassener, angebräunter Butter beträufeln und servieren.

Wenn Sie Serviettenknödel zubereiten, ruhig eine größere Menge Knödel machen! Man kann die Knödelscheiben an einem anderen Tag mit Butter und Zwiebeln von beiden Seiten in einer Pfanne anbraten und mit etwas Olivenöl und Essig beträufeln. Dazu schmeckt ein grüner Salat. Im Kühlschrank hält sich der fertig gekochte Serviettenknödel in Frischhaltefolie etwa eine Woche.

Stichworte

Knödel, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Nockerln, Quark

Topfennockerln-Uwe Spezial

Topfnockerln-Uwe Spezial

Für 4 Servings

Zutaten

- 350 g Magerquark
- 50 g Toastbrot ohne Rinde
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 4 EL Butter
- Geriebene Zitronen- und Orangenschale unbehandelt
- 1 Schuss Salz
- 1 Vanilleschote

ERFASST AM 08.01.99

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Achtung: Die Zutatenmengen müssen peinlich genau eingehalten werden!

Das Toastbrot fein reiben oder im Cutter zerhacken. Dann bis zur Verwendung zur Seite stellen. Den Quark in ein Geschirrtuch einwickeln, gut auspressen und in eine Schüssel geben.

Das ganze Ei, das Eigelb und den Zucker mit dem Quark vermischen. Die Vanilleschote auskratzen, das Mark behalten, und die Schale in schwach kochendes Wasser legen. Das Vanillemark, die abgeriebenen Obstschalen und die Prise Salz unter die Quarkmasse mischen.

Dann die Butter schmelzen, leicht anbräunen lassen und in das Quarkgemisch einträufeln. Das geriebene Brot dazugeben und alles gut vermischen. Den Nockerlteig 15 Minuten ruhen lassen, damit das Weißbrot die Feuchtigkeit aufsaugen kann und die Nocken später nicht auseinanderfallen.

Die Nockerl mit einem Suppenlöffel ausstechen und in dem Wasser mit der Vanilleschote, mit etwas Zucker gesüßt, ca. 5 Minuten pochieren. Wichtig ist dabei, daß das Wasser nur schwach köchelt. Die fertigen Quarknockerl aus dem Wasser nehmen und auf Teller verteilen.

Dazu Rhabarberkompott servieren.

Stichworte

Nockerln, Quark, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Nudel

Spaghetti alla Duchesa

Spaghetti alla Duchesa

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Spaghetti
- 4 Sardellen
- 1 Schalotte; fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen; fein gehackt
- 2 EL Olivenöl; oder 1 tb Butter
- Salz, Pfeffer
- Petersilie; gehackt

ERFASST AM 05.08.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Der Name des Gerichts kommt der Überlieferung nach daher, daß die Gräfin Duchesa den Knoblauch im Mund vorgekaut hatte, da sie keine Knoblauchpresse zur Hand hatte.

In einer Pfanne die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann die gehackten Sardellen untermischen, die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti in eine vorgewärmte Schüssel geben und die Soße Duchesa untermischen. Verkleben die Teigwaren, kann man sie mit dem Kochwasser, das wir uns reserviert haben, verrühren, damit sie wieder glitschig und etwas sämig werden.

Für gute Spaghetti braucht man einen ziemlich großen Topf, für hundert Gramm Pasta sollte je ein Liter Wasser zur Verfügung sein. Das Wasser aufkochen lassen, wenn es sprudelt Salz und sofort danach die Spaghetti hineingeben. Einige Tropfen Olivenöl im Wasser sind für den Aberglauben. Wer es möchte, kann dies tun. Die Spaghetti werden im Bündel senkrecht in die Mitte des Topfes gegeben, so daß sie sternförmig auseinander fallen. Die über den Topf hinausragenden Enden langsam mit der Hand in den Topf drücken. Die Kochzeit ist immer auf den Packungen angegeben, es sind aber immer mindestens sieben Minuten. Mit einem Holzlöffel immer wieder mal umrühren und vorsichtshalber am Boden des Topfes schaben. Um zu prüfen, ob die Spaghetti bißfest sind, fischt man einige heraus und probiert. Spaghetti müssen noch Biß haben, der Italiener nennt das "Al dente". Weiche Spaghetti sind übrigens nicht besser verträglich als fest gekochte. Ist die Pasta gar, dann muß es schnell gehen. Aus dem Topf schöpft man sich eine Kaffeetasse Kochwasser heraus und stellt diese zur Seite. Dann die Spaghetti abgießen und sofort wieder in den Topf zurück geben. Einige Flocken Butter oder Olivenöl daruntertermischen, damit nichts zusammenklebt. Die Spaghetti sollten nicht zu trocken abgeschüttet werden, allerdings darf am Topfboden auch nur wenig Wasser über bleiben. Ein fataler Fehler, der allerdings kaum auszurotten ist, ist die Spaghetti mit kaltem Wasser abzuschrecken. Danach muß man sie wieder umständlich aufwärmen, was an sich schon ein Anachronismus ist. Wieder aufgewärmte Spaghetti, das muß ich noch sagen, bringen das Gericht um jeden Charme und quellen unappetitlich auf.

Stichworte

Nudel, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Nudel, Griess, Ei

VICENT KLINK: NUDELTEIG

VICENT KLINK: NUDELTEIG

Für 1 Rezept

Zutaten

- 125 g Hartweizengries; fuer Macaroni; oder
- 125 g Weizenmehl; fuer Caramelle
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 1/2 EL Olivenoel; extra vergine
- Salz

ERFASST *RK* AM 27.06.00 VON

- *Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink*

Mehl auf ein Nudelbrett haeufen und eine Mulde machen. Eier einschlagen, Olivenoel dazugeben, alles zu einem glatten Teig kneten. Der Nudelteig sollte mindestens 2 Std. in Klarsichtfolie verpackt im Kuehlschrank ruhen. Mit Mehl bestaeuben und mit dem Nudelholz oder Nudelmaschine auswellen. Den duennen Teig mit Mehl bestaeuben und zusammenrollen. Davon Nudeln abschneiden und in gesalzenem Wasser al dente kochen.

Stichworte

Ei, Griess, Nudel, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Nudel, Kaese

NUDELN MIT GORGONZOLASAUCE

NUDELN MIT GORGONZOLASAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Hartweizendunst; oder Weizenmehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 1 TL Kaltgepresstes Olivenoel
- 100 g Gorgonzola
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Sahne
- 1 EL Butter
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 18.02.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch freischieben. Hierauf die Eier und Eigelb, Olivenoel und eine Prise Salz geben. Daraus einen glatten Teig kneten. Mit einer Nudelmaschine duenne Teigbahnen ausrollen. Die einzelnen Teigbahnen in die gewuenschte Laenge schneiden, zusammenrollen und die Nudeln in die gewuenschte Groesse schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Kochzeit von frischen Nudeln ist nicht mit gekauften zu vergleichen. Frische Nudeln sind in wenigen Minuten fertig. Den Gorgonzola wuerfeln und in der fluessigen Sahne ein paar Minuten einweichen. Schalotte und Knoblauch fein wuerfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Die Gorgonzolasahne dazugiessen und kurz aufkochen lassen. Mit grobem Pfeffer abschmecken. Die gekochten Nudeln mit der Sauce vermischen und servieren.

Anschrift des Studiogastes: Albert Staehle Kaesespezialitaeten Schusterstr. 2 79093 Freiburg im Breisgau

Stichworte

Kaese, Nudel, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen

Orangen - Chicorée - Relish mit Pfannkuchen

Orangen - Chicorée - Relish mit Pfannkuchen

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Chicorée
- 2 Orangen
- 1 Zweig Rosmarin; fein gehackt
- 1 TL Butter
- 1 EL Zucker
- Etwas Apfelessig
- Grober Pfeffer
- Salz

PFANNKUCHENTEIG

- 125 g Mehl
- 2 Eier
- 1/8 l Milch
- 1 TL Butter; verflüssigt
- 1 Schuss Salz
- Butter zum Ausbacken

ERFASST AM 05.08.98

- Ilka Spiess Vincent Klink Restaurant Wielandshöhe
- Stuttgart

Die Chicorée halbieren, den Strunk herauschneiden und die Teile in sehr grobe Würfel schneiden. Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden.

Anschließend die Orangenscheiben und die vorbereiteten Chicoréewürfel in Butter scharf anbraten. Den Zucker dazugeben und karamelisieren lassen.

Rosmarin und Essig darübergeben und mit grobem Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Pfannkuchenteig werden Mehl, Eier, Milch und Salz verrührt und die flüssige Butter darunter gemischt. Die Butter sorgt dafür, daß die Pfannkuchen nicht zäh und ledrig werden sondern locker und leicht aufgehen.

Die Pfannkuchen werden nacheinander in einer Pfanne mit etwas Butter ausgebacken. Dabei werden die einzelnen Pfannkuchen nach dem Wenden mit einem Kochlöffel in der Pfanne in Stücke geteilt und anschließend mit dem Orangen - Chicorée - Relish angerichtet.

Stichworte

Pfannkuchen, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen, Hack

PFANNKUCHEN MIT HACKFLEISCHFUELLUNG

PFANNKUCHEN MIT HACKFLEISCHFUELLUNG

Für 2 Portionen

Zutaten

- 5 Eier
- 80 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 1 EL Flüssige Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Schweinehack
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Broetchen
- 50 g Champignons
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 07.10.98 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Für den Teig Mehl, 1/8 l Milch und 4 Eier vermischen und die Butter untermixen, damit der Pfannkuchen locker wird. Mit einer Prise Salz wuerzen und in Butterschmalz auf beiden Seiten ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen auf einem genuegend grossen Teller stapeln.

Das Broetchen in Scheiben schneiden, in der restlichen Milch einweichen. Zwiebel, Champignons und Apfel wuerfeln, mit Knoblauch in der Butter anschwitzen. Kraeuter feinhacken und dazugeben. Alles mit Hackfleisch und dem letzten Ei vermengen, salzen und pfeffern.

Die Pfannkuchen mit dieser Masse zentimeterdick bestreichen, einrollen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Form mit Alufolie dicht verschliessen und eine halbe Stunde bei 180GradC im Ofen backen.

Stichworte

Hack, Pfannkuchen, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen, Hackfleisch

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Pfannkuchen mit Hackfleischfüllung

Für 2 Portionen

Zutaten

- 5 Eier
- 80 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 1 EL Flüssige Butter
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Schweinehack
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Brötchen
- 50 g Champignons
- 1 Bd. Petersilie
- 1 Zweig Thymian
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 07.10.98

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Für den Teig Mehl, 1/8 l Milch und 4 Eier vermischen und die Butter untermixen, damit der Pfannkuchen locker wird. Mit einer Prise Salz würzen und in Butterschmalz auf beiden Seiten ausbacken. Die gebackenen Pfannkuchen auf einem genügend großen Teller stapeln.

Das Brötchen in Scheiben schneiden, in der restlichen Milch einweichen. Zwiebel, Champignons und Apfel würfeln, mit Knoblauch in der Butter anschwitzen. Kräuter feinhacken und dazugeben. Alles mit Hackfleisch und dem letzten Ei vermengen, salzen und pfeffern.

Die Pfannkuchen mit dieser Masse zentimeterdick bestreichen, einrollen und nebeneinander in eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Form mit Alufolie dicht verschließen und eine halbe Stunde bei 180°C im Ofen backen.

Stichworte

Hackfleisch, Pfannkuchen, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Polenta, Champignon

POLENTASCHNITTEN MIT CHAMPIGNONS A LA CREME

POLENTASCHNITTEN MIT CHAMPIGNONS A LA CREME

Für 6 Portionen

Zutaten

- 350 g Feinen Maisgriess
- 50 g Frisch geriebenen Parmesan
- 1 1/2 l Gemuesebruehe
- Pfeffer
- Butter oder Butterschmalz zum Anbraten
- Backpapier

ERFASST *RK* AM 04.03.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

1 l Gemuesebruehe zum Kochen bringen, den Griess langsam einrieseln lassen und bei milder Hitze unter stetem Ruehren 45 Minuten ausquellen lassen. Waehrend des Quellens etwas Gemuesebruehe nachgiessen, die Polenta darf aber nicht zu fluessig werden. Mit Pfeffer wuerzen. Die heisse Polenta auf ein mit Back- oder Pergamentpapier ausgelegtes Blech streichen und gut auskuehlen lassen. Anschliessend in beliebig grosse Rauten schneiden und diese von beiden Seiten in Butter anbraten. Mit Parmesan bestreuen und anrichten.

Dieses Rezept ist eigentlich fuer 6 Personen gedacht, denn Polenta ist in einer groesseren Menge leichter zu kochen. Uebrige Polentaschnitten koennen gut 4 Tage im Kuehlschrank aufbewahrt werden.

Dazu Champignons a la creme - Extrarezept

Stichworte

Champignon, Polenta, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Fisch, Salzwasser, Traube

ROTBARBENFILETS IN WEISSBURGUNDER MIT POCHIERTEN TRAUBEN

ROTBARBENFILETS IN WEISSBURGUNDER MIT POCHIERTEN TRAUBEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 4 Rotbarben a 120 g
- 150 g Kernlose weisse Trauben
- 1 TL Zucker
- 1 EL Butter
- 1/4 l Weissburgunder
- Etwas Zitronensaft
- Olivenoel zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 07.04.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

In einem kleinem Topf Zucker karamelisieren lassen. Die Trauben zugeben und mit 2/3 des Weissburgunders und Zitronensaft ableschen. Solange kochen lassen, bis die Fluessigkeit reduziert ist.

Die Fische entschuppen, anschliessend filetieren. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Die Fischfilets in einer Pfanne mit Olivenoel von beiden Seiten mit der Hautseite zuerst nach oben jeweils 1-2 Minuten anbraten. Sofort aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Das Traubenconfit in die Pfanne geben, mit dem restlichen Wein verfluessigen und mit Butter binden.

Die Fischfilets mit den Trauben anrichten. Nach Belieben mit grobem Pfeffer bestreuen. Dazu passt Baguettebrot.

Stichworte

Fisch, Salzwasser, Traube, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Kalt, Forelle, Salat

Räucherforellen-Mousse

Räucherforellen-Mousse

Für 1 Rezept

Zutaten

- 600 g Frisch geräucherte Forellen
- 1/4 l Fischfond
- 5 Blatt Gelatine
- 1/4 l Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Tomaten
- 200 g Feldsalat (Rapunzel)
- 2 EL Salatdressing nach Wahl

ERFASST AM 11.12.98

- Ulli Fetzer / Kochkunst mit Vincent Klink

Forellen häuten und entgräten, die Haut aufheben. Den Fischfond erwärmen, die Fischhaut hinzufügen und 30 Minuten ziehen lassen. Durch ein feines Haarsieb gießen. Die Gelatine darin auflösen.

Den Fisch durch ein Sieb streichen. Fischfond und Fischpüree vermischen, Schlagsahne unterrühren. Die abgekühlte Masse etwa 6 cm hoch in ein Gefäß füllen und im Kühlschrank etwa 2 Stunden fest werden lassen.

Tomaten überbrühen, kalt abschrecken, häuten, entkernen und würfeln. Feldsalat (Rapunzel) putzen, waschen, mit Dressing mischen und auf Tellern anrichten. Von dem Fischmousse mit einem Eßlöffel Nockerl abstechen (heißes Wasser). Pro Portion je drei Nockerl mit Tomatenwürfel auf dem Salat anrichten.

Stichworte

Forelle, Kalt, Salat, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Lachs, Sellerie

GEBACKENE SELLERIESANDWICH MIT RAUHLACHS GEFUELLT

GEBACKENE SELLERIESANDWICH MIT RAUHLACHS GEFUELLT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Rauchlachs; in dünnen Scheiben
- 1 groß. Sellerieknolle
- 2 Schalotten; fein gehackt
- 1 Zweig Estragon
- 125 ml Weisswein
- 125 ml Gemuesebruehe
- 2 EL Butter
- 1/2 Bd. Blattpetersilie; fein geschnitten
- 2 EL Mehl
- 2 Eier
- 2 Altbackene Broetchen; zu Broeseln gerieben
- 1 EL Butterschmalz
- Groben Pfeffer

ERFASST *RK* AM 15.08.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Sellerie gut waschen, buersten und in Salzwasser 30-40 Min. weichkochen. Anschliessend kurz in kaltes Wasser geben und schaelen.

Schalotten in etwas Butter andaempfen. Die Haelfte davon aus der Pfanne nehmen und die restlichen mit Wein und Bruehe abloeschen. Dies wird auf die Menge einer Moccatase reduziert. Die Sellerieknolle in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils eine Scheibe mit Lachs und ein paar Schalotten belegen, Petersilie dazu und eine zweite Selleriescheibe obenauf geben.

Alle Selleriescheiben in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und in die Brotbroesel druecken. In Butter

Dem reduzierten Schalotten-Fond den gehackten Estragon zugeben. Alles zum Kochen bringen und die Butter unterarbeiten.

Die Selleriesandwich mit grobem Pfeffer bestreuen, mit der Sauce anrichten und nach Belieben frisches Baguettebrot dazu reichen.

Stichworte

Lachs, Sellerie, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Federwild, Fasan, Kastanie

Fasan mit Maronen und Rotwein-Essig

Fasan mit Maronen und Rotwein-Essig

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Fasan; oder je 2 Fasanenbrüste u. -keulen
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Speck; grob gewürfelt
- 1/4 l Rotwein; z.B. Lemberger
- 1 EL Rotwein-Essig
- 1/4 l Sahne
- 1/8 l Fleischbrühe
- 200 g Eßkastanien
- 1 TL Rosmarin; feingehackt
- 2 TL Mehl
- 2 TL Mehlbutter; Mehl mit Butter vermischt
- Butter zum Anbraten
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 18.11.98

- Ilka Spiess SWR Koch-Kunst mit Vincent Klink

Die Keulen des Fasans vom Brustteil trennen. Die Brust halbieren, den Rückenknochen abtrennen und kleinhacken. Zwei Schalotten in grobe Würfel schneiden und mit den Knochenanteilen in einer Pfanne mit Butter anrösten. Speckwürfel und Knoblauch zugeben und m

Die Fasanenkeulen und -brüste mit Pfeffer und Salz würzen, mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Die Bruststücke herausnehmen und warmstellen. Die Oberkeulen auf jeder Seite noch 2 Minuten länger braten, herausnehmen und wa

Die Brühe absieben, mit einem Eßlöffel das Fett entfernen. 1/8 l Sahne zur Soße geben und zum Siedepunkt bringen. Eventuell mit etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abrunden. Die Fasanenstücke einlegen, kurz erwärmen und anrichten.

Für die Kastanien zwei Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Kastanien kreuzweise über die Spitze einen Zentimeter lang einritzen und auf ein Backblech legen. Bei 180 Grad im Backofen so lange rösten, bis die Schale platzt (dies dauert ungefähr 30 Min

Stichworte

Fasan, Federwild, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Haarwild, Kaninchen, Mais

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

KANINCHENRUECKEN MIT KLEINEM MAIS

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Kaninchenruecken
- 6 klein. Maiskolben
- 1 Bd. Wurzelgemuese; 1 Karotte, 1/2 Lauch,
- 1/2 Sellerieknolle
- 5 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin
- 125 ml Fleischbruehe
- 2 Tomaten
- 2 EL Olivenoel
- Pfeffer, Salz

ERFASST *RK* AM 15.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Karotte, Lauch und Sellerie in sehr feine Streifen schneiden. Die Maiskolbchen und die Tomaten vierteln. Die Schalotten schaelen und halbieren. Die Rosmarinblaetttchen vom Zweig abstreifen. Den Kaninchenruecken enthaeuten und in daumendicke Scheiben schneiden. Pfeffern, salzen und in Olivenoel von beiden Seiten anbraten. Schalotten, Knoblauch, Gemuesestreifen, Mais, Rosmarin und Tomaten dazugeben. Mit der Fleischbruehe abloeschen und ca. 5 Minuten schmoren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und anrichten.

Stichworte

Haarwild, Kaninchen, Mais, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Haarwild, Kastanie

STROGANOFF VOM REHRUECKEN MIT ESSKASTANIENPUEREE

STROGANOFF VOM REHRUECKEN MIT ESSKASTANIENPUEREE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Rehruecken
- 3 Schalotten; fein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe; fein geschnitten
- 1 EL Frische Preiselbeeren
- 1 EL Frischen Ingwer; gehackt
- 1 TL Gruene Wacholderbeeren; zerrieben
- 1 EL Blattpetersilie; fein geschnitten
- 1 EL Cognac
- 1 EL Pfeilwurzelmehl
- 125 ml Fleischbruehe
- 125 ml Kraeftigen Rotwein
- 1 EL -2 Creme fraiche
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ESSKASTANIENPUEREE

- 200 g Geschaelte Kastanien
- 1 Schalotte; fein geschnitten
- 2 EL Fluessige Butter
- 125 ml Gemuesebruehe
- 125 ml Milch
- 1 Bd. Petersilie; fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

ERFASST *RK* AM 08.12.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Rehruecken ausloesen und in feine Blaetochen schneiden. Bei kraeftiger Hitze von allen Seiten in etwas Butter anbraten und mit Pfeffer und Salz wuerzen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne die Schalotten in Butter roesten, bis sie goldbraun sind. Den Knoblauch dazugeben. Mit Bruehe, etwas Rotwein und Cognac abloeschen. Ingwer, Preisel- und Wacholderbeeren zugeben und die Fluessigkeit um die Haelfte reduzieren lassen.

Den Fleischsaft, der aus dem Rehfleisch ausgetreten ist, zur Sauce giessen. Mit 1-2 EL Rotwein das Pfeilwurzelmehl anruehren und damit die Sauce binden. Dann das Fleisch in die Sauce geben und erwaermen. Die Creme fraiche unterziehen und kurz aufkochen lassen. Petersilie untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit dem Esskastanienpueree anrichten.

Fuer das Pueree die Kastanien einritzen und ca. 10 Minuten in kochendem Wasser blanchieren. Die Schalen entfernen. Die geschaelten Kastanien wie Salzkartoffeln ca. 30 Minuten weich kochen. Durch die Kartoffelpresse dreecken. Schalotte in einem Topf mit Butter anschwitzen. Mit Gemuesebruehe und Milch abloeschen, die Kastanienmasse einruehren. Evtl. die Fluessigkeit etwas reduzieren lassen. Fluessige Butter und Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stichworte

Haarwild, Kastanie, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Haarwild, Wildschwein

Wildschweinkrautwickel mit Rote-Bete-Sauce

Wildschweinkrautwickel mit Rote-Bete-Sauce

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1/2 Kohlkopf
- 150 g Hackfleisch von der Wildschweinschulter
- 1 Brötchen
- 1/8 l Sahne
- 2 Eier
- 2 Zwiebeln; feingehackt
- 1 Rote Bete
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1 TL Piment
- 1 TL Wacholder
- 1 Bd. Blattpetersilie
- 3 EL Butter
- Salz, Pfeffer

ERFASST AM 23.11.98

- Ilka Spiess SWR Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Brötchen in feine Scheiben schneiden und in der Sahne einweichen. Die Blattpetersilie fein hacken. Die Rote Bete fein raspeln. Den Kohlkopf auseinandernehmen und die Blätter blanchieren. Anschließend vier große Blätter auf die Seite geben, die restlic

Das Hackfleisch, eingeweichtes Brötchen, die feingehackte Petersilie, Eier, die Hälfte der gerösteten Krautzwiebelmasse vermischen. Mit Piment, Wacholder, Pfeffer und Salz würzen. Diese Masse in je ein Kohlblatt geben und einwickeln. In eine gebutterte Form setzen, die Brühe untergießen und die übrige Krautzwiebelmasse dazugeben. Butterflocken obenauf streuen und 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen. Eventuell immer mal wieder mit

Danach die Krautwickel aus der Form nehmen und auf einer feuerfesten Platte im Ofen ca. 10 Minuten weitergaren. Den in der Form entstandenen Fond passieren und mit der geraspelten Rote Bete zehn Minuten durchkochen. Nochmals passieren, mit etwas Mehlbutte

Stichworte

Haarwild, Wild, Wildschwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Reh, Terrine

REHTERRINE

REHTERRINE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 350 g Rehrueckenstrang sauber pariert
- 400 g Rehschulter
- 400 g Fetter Schweinehals
- 400 g Schweinerueckenspeck; geraucht, in
- duenne Scheiben geschnitten
- 4 Schwarze Nuesse; eingelegte Walnuesse
- 1 EL Pistazien
- 1 EL Wacholder; gemahlen
- 40 ml Cognac
- 1/4 l Sahne
- 2 Schuss Piment
- 16 g Poekelsalz
- 2 TL Schwarzer Pfeffer; adM
- Butter zum Anbraten
- Klarsichtfolie
- Alufolie

ERFASST *RK* AM 04.01.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Den Rehrueckenstrang mit etwas Poekelsalz und schwarzem Pfeffer wuerzen. Von allen Seiten mit etwas Butter anbraten und dann bei 180 Grad im Backofen ca. 15 Minuten rosa weiterbraten. Anschliessend den Rehruecken abkuehlen lassen.

Die schwarzen Nuesse in erbsengrosse Wuerfel schneiden und in einem Sieb unter fliessend kaltem Wasser abwaschen. Auf einem Kuechenpapier trocknen. Die Rehschulter und den Schweinehals durch die Erbsenscheibe des Fleischwolfs drehen und in eine Schuessel geben.

Wacholder mit Cognac im Moerser zerreiben und zum Hackfleisch geben. Pistazien, Sahne, Nuesse, Piment, restliches Poekelsalz und schwarzer Pfeffer ebenfalls dazu geben und alles mit der Hand mindestens drei Minuten gut durchkneten.

Eine Terrinen- oder Sandkuchenform mit Klarsichtfolie so auslegen, dass die Bahnen weit ueberhaengen. Darauf die Speckscheiben so einlegen, das auch sie ueber den Rand heraushaengen. Dann die Form zur Haelfte mit dem Braet fuellen. Den Rehrueckenstrang der Laenge nach einlegen und mit dem restlichen Braet auffuellen und glattstreichen. Den ueberhaengenden Speck daueberklappen. Evtl. in die Mitte noch eine Speckscheibe legen. Mit der ueberhaengen Klarsichtfolie den Speck bedecken. Die Terrinenform in Alufolie einpacken und bei 85 Grad ca. 1,5 Stunden im Backofen garen. Damit das Gericht gelingt, sollte die Backofentemperatur exakt stimmen. Die Terrine anschliessend erkalten lassen und anrichten.

Stichworte

Reh, Terrine, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

CONFIT DE CANARD

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Ente; wenn moeglich Barbarie-Ente
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Muskat
- 1 Schuss Kardamom
- 1 Schuss Nelke
- 1 Schuss Piment
- 1 TL Thymianblaettchen
- 1/2 l Rotwein
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- Salz
- Olivenoel

ERFASST *RK* AM 15.10.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- Tafeln wie zu Chopin's Zeiten

Die Ente entbeinen und in kleine Wuerfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein wuerfeln. Alles in einer Pflanne mit etwas Olivenoel anroesten. Mit Rotwein abloeschen und mit den Gewuerzen (bis auf das Salz) und Kraeutern abschmecken. Das Ganze 20 Minuten weichkochen (wird eine deutsche Ente verwendet, 40 Minuten). Wenn das Fleisch weich gekocht ist mit Salz abschmecken und alles in eine Pastetenschale fuellen.

Mit einer langen Gabel immer wieder in die Masse stochern, so dass das Fett an die Oberflaeche treten kann. Darauf achten, dass das Confit sorgfaeltig mit der Fettschicht abgedeckt ist, die es konserviert.

Stichworte

Ente, Gefluegel

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTE HAEHNCHENKEULE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 2 groß. Haehnchenkeulen oder 4 kleine
- 1 Mango
- 4 Kumquats
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 l Brauner Kalbsfond
- 1/4 l Portwein
- 1/2 Chilischote
- 1 TL Geriebener Ingwer
- 1/2 TL Damascenerkummel (Schwarzkummel)
- 2 Sternanis
- 1/2 TL Muskatbluete
- 1/2 TL Kardamom
- 1 EL Butter
- Etwas Mehlbutter; 1TI Mehl mit etwas Butter
- vermischt
- Salz, Pfeffer
- Zahnstocher

ERFASST *RK* AM 15.02.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Die Haehnchenkeule entbeinen. Dazu das Fleisch der Haehnchenkeulen am Oberschenkelknochen zurueckdruecken und mit dem Messer in Richtung Gelenk schaben, das Fleisch ueber das Gelenk stuelpen, mit dem Messer etwas nachhelfen.

Bis zum Fussgelenk das Fleisch am Knochen zurueckschieben. Fleisch und Haut wieder zurueckstuelpen. Mit dem Messerruecken kraeftig auf das Fussgelenk klopfen, dass der Knochen bricht. Fussgelenk festhalten und Ober- und Unterschenkelknochen herausziehen.

Fuer die Fuellung die Schalotten und den Knoblauch feinwuerfeln. Die Mango wie einen Apfel schaelen und das Fruchtfleisch in Wuerfel schneiden. Die Kumquats in sehr feine Scheiben schneiden. Chilischote feinhacken.

Die Haelfte der Schalotten und den Knoblauch in Butter anschwitzen. Chilischote und ein paar Kumquatscheiben dazugeben. Jeweils etwas Ingwer, Kardamom, Damascenerkummel, Pfeffer und Mangowuerfel zugeben und kraeftig anbraten.

Diese Masse in die entbeinten Haehnchenkeulen geben. Die Oeffnung mit einem Zahnstocher sichern. Die gefuellten Keulen mit Salz und Pfeffer wuerzen und in einer feuerfesten Pfanne mit Butter kurz rundum anbraten. Dann bei 180 Grad im Ofen weitergaren.

Nach ca. 20 Minuten die Pfanne wieder auf den Herd geben, restliche Schalotten zugeben und mit Kalbsfond und etwas Portwein abloeschen. Das Ganze mit geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten koecheln lassen. Anschliessend etwas Damascenerkummel, Pfeffer, Ingwer, Muskatbluete, Sternanis, die uebrigen Kumquatscheiben und Mangowuerfel zugeben und kurz durchkochen. Die Sosse mit Mehlbutter binden und evt. noch etwas Portwein zugeben.

Die Keulen anrichten, die Sosse abschmecken und ueber die Keulen giessen. Mit gebratenen Kochbananen servieren.

Stichworte

Gefluegel, Haehnchen

Titel - Rubrik - Stichworte

GRUENKERNSUPPE MIT WALNUESSEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Schalotten
- 2 EL Butter
- 80 g Gruenkernschrot
- 100 g Walnusskerne
- 1 l Gemuesebruehe
- 1/2 Lauchstange
- 100 g Champignons
- 1 Bd. Glatte Petersilie
- 150 ml Creme fraiche
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.05.98 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink Vergessene Genuesse

Die Schalotten feinschneiden, den Lauch wuerfeln, die Haelfte der Walnusskerne feinh mahlen und die Champignons in duenne Scheiben schneiden.

Die Schalotten mit Butter in einem Topf anduensten. Den Gruenkernschrot dazugeben und anroesten. Die feingemahlene Walnusskerne unter den Gruenkernschrot mischen und mit Gemuesebruehe abloeschen. Auf kleiner Hitze koecheln lassen.

Inzwischen die restlichen Walnuesse grob zerbrechen und mit den Lauchwuerfeln und den Champignonscheiben in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer wuerzen und ein paar Minuten koecheln lassen.

Die Petersilie waschen und kleinschneiden. Die Petersilie zusammen mit der Creme fraiche unter die Suppe ruehren und abschmecken. Die Suppe auf vorgewaermte Teller verteilen.

Stichworte

Gebunden, Gruenkern, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

JUNGE ENTE MIT SHERRYAEPFELN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 klein. Ente ca. 800 g-1000g oder Entenbrust und
- Entenkeulen
- 1 Tasse Wurzelgemuese; haselnussgross gewuerfelt
- 1 Zwiebel; haselnussgross gewuerfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Schuss Piment
- 1/4 l Kraeftigen Weisswein
- 1 Tasse Wasser
- 2 Aepfel (z.B. Goldparmaene)
- 125 ml Cream Sherry; suesser Sherry
- 1 EL Braunen Rohrzucker
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Oel
- 1 EL Butter
- Etwas Mehlbutter
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 21.09.98 VON

- Ilka Spiess SWR Kochkunst mit Vincent Klink

Die Keulen von der Ente abtrennen und die Brust abloesen. Die Fluegel abtrennen, kleinhacken und in einer Kasserole zusammen mit dem Wurzelgemuese, den Zwiebelwuerfeln und der Knoblauchzehe in etwas Oel anbraten.

Die Entebrueste und -keulen mit Salz, Pfeffer und Piment wuerzen und in die Kasserole zu den Fluegeln und dem Wurzelgemuese geben und von allen Seiten braun anbraten. Anschliessend in den auf 180Grad vorgeheizten Ofen geben und 20 Minuten braten.

Waehrend der Bratzeit die Ententeile mehrmals drehen und immer wieder mit Wasser abloeschen. Wer ueber eine Grillschlange im Ofen verfuegt, gibt die Ententeile auf eine Anrichteplatte und grillt sie zum Schluss noch einige Minuten, so dass sie eine krosse Haut bekommen.

Den in der Kasserole entstandenen Fond passieren, entfetten und mit etwas Mehlbutter binden. Die Aepfel schaelen und in kirschgrosse Wuerfel schneiden. Diese in Butter anbraten, den Zucker zugeben und karamelisieren lassen. Anschliessend Essig, Weisswein, Sherry und Pfeffer zugeben. Das Ganze so lange reduzieren bis, die Aepfel von Sirup umgeben sind.

Die Entenbrueste und -keulen mit den Aepfeln und der Sosse servieren. Als Beilage passen gut Kartoffelknoedel.

Stichworte

Dunkel, Ente, Gefluegel

Titel - Rubrik - Stichworte

KARTOFFELROESTI

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 mittl. Kartoffeln pro Person
- Etwas Butter
- Salz

ERFASST *RK* AM 24.03.98 VON

- Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant
- Wielandshoehe Stuttgart

Ich behaupte, dass Roesti zuzubereiten, die einfachste Sache der Welt ist, wenn ein paar Kleinigkeiten beachtet werden. Letzteres ist wohl das Problem, da selbst in der Schweiz, dem Mutterland des Roesti, selten korrekt gebratene Roesti zu geniessen sind. Damit die Roesti gut gelingen benoetigt man eine gute beschichtete Pfanne (Teflon o.ae.). Dann werden die Kartoffeln geschaelt und roh mit einer Raffel in eine Schuessel gerieben. Man kann auch einen pommesfrites-Schneider nehmen, der eine Einstellung hat, mit der man ganz duenne pommes-frites (Streichholzkartoffeln) schneiden kann. Sind alle Kartoffeln in die Schuessel gerieben, stellt man die Pfanne auf den Herd, gibt etwas Butter hinein, greift mit den Haenden in die geraspelten Kartoffeln, als wolle man einen Schneeball formen und quetscht dabei die Kartoffelmasse moeglichst fest aus. Man kann auch alles in ein Handtuch rollen und auswringen. Nun kommen die getrockneten Kartoffelflocken in die Pfanne und werden darin gleichmaessig verteilt. Das Ganze wird auf kleinem Feuer gegart. Die Kartoffeln auf keinen Fall pressen oder sonstwie in die Pfanne druecken. Alles sollte locker bleiben. Auch das Feuer sollte klein und leger bleiben, denn bei grosser Hitze waere das Roesti sehr schnell aussen knusprig und wunderbar anzusehen, innen waere es aber noch roh. Mit einem Spatel wird das Roesti etwas angehoben und die Unterseite auf die Braeunung ueberprueft. Wenn alles ausreichend braun ist, so kann die geuebte Koechin, die auch einen Pfannkuchen wenden kann, das Roesti schwingvoll auf die andere Seite werfen. Weniger Mutige nehmen eine Spatel oder eine Palette und drehen so das Gericht in der Pfanne. Das Roesti sollte von beiden Seiten braun sein. Am Schluss wird gesalzen, doch dabei Vorsicht, lieber noch mal am Tisch nachsalzen.

Hat man die falsche Kartoffelsorte erwischt, naemlich eine festkochende wie z.B. "Sieglinde", dann wird das Roesti aussen zwar knusprig, innen aber gummiartig. In der Schweiz gibt es geradezu Glaubenskaempfe, was alles in ein Roesti hinein gehoert und ob es aus vorgekochten Pellkartoffeln zuzubereiten ist. Wer aus guten, mehligten Kartoffeln das obige Rezept versucht nachzukochen, der braucht sich keine Gedanken machen, ob Zwiebeln, Speck oder vorgekochte Kartoffeln zum Erfolg fuehren. Fuer das Schweizer Nationalheiligtum, das ich dort in den letzten Jahren meist als "Stampf" auf dem Teller hatte, empfiehlt sich die Devise: nicht verkuensteln, "simply the best."

Stichworte

Gemuese, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

REISBREI MIT ZIMTAEPFELN

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1/2 l Milch
- 60 g Milchreis
- 2 Eigelb
- 50 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- 125 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 2 Aepfel
- 1 Schuss Zimt
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Salz

ERFASST *RK* AM 02.12.98 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Die Vanilleschote der Laenge nach teilen und mit dem Messer das weiche Innere herauskratzen. Das Vanillemark, aber auch die ausgekratzten Schoten mit der Milch, den Zimtstangen, dem Zucker und dem Reis zum Kochen bringen und bei geschlossenem Deckel langsam garen.

Die Schale einer halben Zitrone mit dem Kuechenmesser duenn schaelen und auch in den Topf geben. Es genuegt, wenn der Reis etwa eine halbe Stunde zieht.

Ab und zu umruehren, damit der Reis nicht auf dem Boden ansetzt. Der Reis sollte nicht voellig weich, sondern im Kern noch etwas fest sein. Den Topf vom Herd ziehen und mit einem Holzloeffel das Eigelb einruehren. Die Sahne schlagen und unterheben. Fuer die Zimtaepfel die geschaelten Aepfel in 1 cm grosse Wuerfel schneiden und in Butter braun braten.

Etwas Zitronenschale, Zimt und 1 TL Zucker dazugeben und zum Schluss unter den Reis heben.

Stichworte

Apfel, Reis, Suessspeise, Zimt

Titel - Rubrik - Stichworte

ROTWEIN-FRUECHTE-GELEE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Kirschen
- 200 g Johannisbeeren
- 200 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 2 Blatt Weisse Gelatine
- 6 Blatt Rote Gelatine
- 125 ml Buttermilch
- 375 ml Rotwein
- 1 Orange

ERFASST *RK* AM 22.11.98 VON

- *Ilka Spiess + Ulli Fetzer Kochkunst mit*
- *Vincent Klink*

Kirschen entsteinen, Johannisbeeren von den Rispen streifen, Erdbeeren putzen. Mit zwei Essl. Zucker bestreuen und kuehl stellen. Weisse und rote Gelatine getrennt in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit einem Essl. Zucker verruehren. Weisse Gelatine ausdruecken und in zwei Essl. heissem Wasser aufoesen. Unter die Buttermilch ruehren. Buttermilch in eine Rehrueckenform giessen (Inhalt 1 Liter) und im Kuehlschrank fest werden lassen.

Fruechte abtropfen lassen und auf das erstarrte Buttermilchgelee geben. Aufgefangenen Fruchtsaft mit Rotwein und restlichem Zucker vermischen und erwaermen. Ausgedrueckte rote Gelatine darin aufoesen. Orangensaft zugliessen und abkuehlen lassen. Rehrueckenform mit Gelierfluessigkeit fuellen und ueber Nacht im Kuehlschrank fest werden lassen.

Stichworte

Kalt, Obst, Suessspeise, Wein

Titel - Rubrik - Stichworte

SAURES KARTOFFELGEMUESE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 2 Krakauer; oder gerauchte Bauernbratwuerste
- 1 EL Butter
- 25 g Mehl
- 1 EL Zwiebelwuerfel
- 1/4 l Fleisch- oder Gemuesebruehe
- 2 EL Essig
- 1 Nelke
- 1 Schuss Nelkenpulver
- 1 Lorbeerblatt
- Einige Blaettchen
- Liebstoeckel
- Petersilie
- Salz, Pfeffer

ERFASST *RK* AM 23.10.98 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET Vincent Klink

Kartoffeln kochen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln wuerfeln und in Butter hellbraun roesten, das Mehl dazugeben und so lange weiterroesten bis alles hellbraun ist.

Alles mit der Bruehe aufkochen, den Essig, die Gewuerze und die Kartoffeln dazugeben. Die Wuerste in Scheiben schneiden und 5 Minuten kochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit gehackter Petersilie anrichten.

Stichworte

Gemuese, Kartoffel

Titel - Rubrik - Stichworte

SCHOKOLADENMOUSSE - VARIANTE VINCENT KLINK

Für 1 Rezept

Zutaten

- 370 g Bitterschokolade
- 600 g Schlagsahne
- 125 ml Milch
- 7 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 1 EL Zucker
- 1 EL Arrak oder Rum; bis doppelte Menge

ERFASST *RK* AM 09.08.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

Das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Sahne steif schlagen. Bitterschokolade mit der Milch in einer Schuessel im Wasserbad verrühren, Vanillemark, Arrak und Zucker zugeben. Eigelb unterrühren. Die Masse in eine gekuehlte Schuessel geben und die Schlagsahne unterheben. Das Ganze einen Tag im Kuehlschrank auskuehlen lassen.

Stichworte

Schokolade, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

TOURNIERTES GEMUESE

Für 1 Rezept

Zutaten

- *Tourniertes Gemuese*

ERFASST *RK* AM 24.03.98 VON

- *Ulli Fetzer Vincent Klink, Restaurant*
- *Wielandshoehe Stuttgart*

Was ist den das? Die Frage wird am Beispiel Kartoffel erklart. Damit alle Salzkartoffeln gleichzeitig weich sind, muessen Sie vor dem Kochen auf die gleiche Groesse geschnitten werden. Zusaetzlich sind noch die Kanten zu beachten. Diese garen schneller und neigen dazu abzubroeseln. Deshalb sollte man die Ecken kappen. So bleiben die Kartoffeln schoen in Fasson. Fuer anderes Gemuese gilt das gleiche. Im Haushalt ist es unerheblich, ob etwas broeselt oder ob die Garstufen unterschiedlich sind, aber in der professionellen Kueche muss genauer gearbeitet werden, sonst koennte ja gleich auf die Kochoausbildung verzichtet werden. Bei Mischgemuesen mit unterschiedlichen Garzeiten, beispielsweise Karotten und Zucchini mache ich es so, dass ich die Karotten kleiner schnitze und die Zucchini groesser, beide zur gleichen Zeit blanchiert, sind dann auch zur gleichen Zeit fertig.

Stichworte

Aufbau, Gemuese, Info

Titel - Rubrik - Stichworte

ZANDER IN WEISSBIER

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Ganzer Zander; ca. 1000 g oder --
- 2 Zanderfilets
- 1/4 l Weissbier
- 1/2 Lauchstange
- 1 TL Gestossener Koriander
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Blattpetersilie; grob gezupft
- 2 EL Butter
- Grober Pfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 28.10.98 VON

- Ilka Spiess Vincent Klink
- Restaurant Wielandshoehe Stuttgart

Den Zander filieren und die Graeten entfernen. Mit Pfeffer und Salz wuerzen. In einer Pfanne mit einem Essloeffel Butter die Zanderfilets von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten und anschliessend aus der Pfanne nehmen.

Den Lauch fein wuerfeln und den Rosmarin fein hacken. In derselben Pfanne mit etwas Butter den Lauch zusammen mit Rosmarin und Koriander kurz anduensten. Mit dem Weissbier abloeschen und kurz aufkochen lassen.

Die Sosse mit der restlichen Butter abbinden und abschmecken. Wenn noetig, mit Salz und Pfeffer nachwuerzen. Die Fischfilets zum Aufwaermen nochmals kurz dazu geben und mit der Blattpetersilie bestreuen.

Die Fischfilets mit der Sosse auf Tellern anrichten und servieren.

Dazu passen gut Salzkartoffeln.

Stichworte

Bier, Fisch, Suesswasser

Titel - Rubrik - Stichworte