Jamie AT Home - Rezepte

Fleisch

- Englisches Fondue mit Sommergemüse und geräuchertem Schinken
- Geräucherte Rüben mit gegrilltem Steak und einem Hüttenkäse-Dressing
- Wildragout mit Bandnudeln
- Gebratener Wildvogel mit Maisgrieß (Polenta)
- Gegrilltes Lamm-Kebab mit Pistazien und würzigem Salat-Wrap

Pasta & Risotto

- Risotto mit gebackenem Kürbis, Esskastanien, Salbei und Speck
- Gegrilltes Pilzrisotto
- Schummel-Pappardelle (Bandnudeln) mit geschmortem Lauch und knusprig-panierten Steinpilzen
- Traumhafte Zucchini-Carbonara

Salat

- Gerösteter Karotten- und Avocadosalat mit Orangen- und Zitronen-Dressing

Gemüse & Beilagen

- Unglaubliche pürierte Erbsen und Bohnen auf Toast
- Pizza-Teig
- Die schnellste Tomaten-Soße
- Frecher Chili-Paprika-Chutney
- Italienische Brot- und Kohlsuppe mit Butter

Fisch

- Knusprig gegrillter Lachs mit Gurkenjoghurt
- Gegrillter Seeteufel – in Butter angemacht – mit einem süßen Bohneneintopf
- In der Pfanne gekochter Spargel mit Fisch

Desserts

- Cremiger Milchreis mit der schnellsten Erdbeer-Marmelade
- Gegrillter Pfirsich mit Bresaola und einem cremigen Dressing
- Brombeer und Apfelkuchen (American Pie)
- Traditioneller süßer Mürbeteig
- Schaumgebäck mit Birne, Sahne, getoasteten Haselnüssen und Schoko-Soße
- Rhabarber und Pudding-Soufflé

Englisches Fondue mit Sommergemüse und geräuchertem Schinken
(Für sechs bis acht Personen)

Ich liebe dieses alte, englische Gericht. Es ist nahrhaft, einfach zuzubereiten und schmeckt hervorragend. Alles was Sie tun müssen, ist sich fünf Minuten Zeit zu nehmen, um alles vorzubereiten. Anschließend kann Ihr Ofen die Arbeit für Sie übernehmen. Falls Sie Schinken noch am Knochen bekommen, wird die Brühe noch schmackhafter.

Zutaten:

- 2 kg geräucherter Schinken mit Knochen
- 1 kleiner Zweig Lorbeerblätter
- 1 kleiner Bund frischer Thymian
- ein paar Zweige Petersilie, Blätter gepflückt 2 paar Pfefferkörner
- 6 mittelgroße Karotten, geschält 1 großer Fenchel, in 6 Teile geteilt
- 6 Schalotten oder 1 große, rote Zwiebel, geschält und in 6 Stücke geschnitten
- 1 Sellerieherz, in vier Teile geteilt, gelbe Blätter abgetrennt
- 400 g neue Kartoffeln (oder größere Kartoffeln in kleinere Stücke geschnitten), leicht geschält
- 6 kleine Rüben, geschält
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- vier großzügige Hände voll Sommergemüse (verwenden Sie dafür: Spinat, Mangold, Grünkohl oder eine Gemüse-Mischung)
- 1 gute Hand voll Brokkoli, Stängel abgetrennt
- mildes Olivenöl

Legen Sie Ihren Schinken in einen großen Topf, bedecken Sie ihn mit Wasser und stellen Sie ihn auf den Herd. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, gießen Sie den Schinken ab – dadurch wird überschüssiges Salz entfernt. Binden Sie die Lorbeerblätter, Thymian und die Petersilie zusammen.

Legen den Schinken zurück in den Topf, zusammen mit dem Kräuter-Bündel und den Pfefferkörnern. Bedecken Sie den Schinken wieder mit Flüssigkeit, so dass der Schinken bedeckt ist. Das muss nun alles kochen – sobald es kocht drehen Sie die Temperatur herunter und lassen sie es noch für 1 ½ Stunden köcheln. Geben Sie die Karotten, den Fenchel, die Schalotten, den Sellerie, die Kartoffeln und die Rüben in den Topf. Würzen Sie alles und lassen Sie es aufkochen. Das muss nun noch ca. 45 Minuten köcheln – bis es gar ist.

Entfernen Sie den Schinken und das Gemüse aus dem Topf. Benutzen Sie dazu eine Zange oder gespalteten Löffel. Legen Sie das Fleisch auf eine vorgewärmte Platte, während Sie das Sommergemüse kochen. Geben Sie das zerkleinerte Gemüse und den Brokkoli in einen Topf und bringen Sie es zum kochen. Nach fünf Minuten sollte es weich sein.

Schmecken Sie die Würze ab und entfernen Sie dann das Sommergemüse und den Brokkoli. Zerteilen Sie das Fleisch – einfach mit zwei Gabeln. Nehmen Sie Ihren Topf einfach mit zum Tisch. Verteilen Sie das Fleisch und das Gemüse in Ihre beiden Schüsseln und kippen Sie großzügig Brühe darüber. Streuen Sie dann die Fenchelspitzen, die Petersilie und die Sellerie-Blätter darüber. Im Anschluss träufeln Sie etwas Olivenöl über Gemüse und Fleisch. Schmeckt super mit etwas englischem Senf dazu.

Geräucherte Rüben mit gegrilltem Steak und einem Hüttenkäse-Dressing
(Für zwei Personen)

Auf die Methode, Rüben auf dem Grill oder über dem offenen Feuer zu grillen, bin ich in Amerika gestoßen. Für mein Rezept braucht man kleine Rote Beete, denn die sind einfacher zu schälen und werden schneller gar. Dazu gebe ich noch etwas Rosmarin, um die Rote Beete vor der direkten Hitze-Zufuhr zu schützen. Alternativ kann man die Rote Beete auch im Ofen auf 200°C bzw. auf Gasstufe 6 für 1 ½ stunden brutzeln lassen. Sie werden trotzdem super schmecken, aber Sie erhalten leider nicht diesen rauchigen Geschmack.

Zutaten:

- 8 kleine Rote Beete, Spitzen abgetrennt
- 1 kleines Bündel frischer Rosmarin, Blätter gepflückt
- 1 El Rotwein-Essig Extra mildes Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 kleiner Bund frische Petersilie, Blätter gepflückt und großzügig zerkleinert
- 1 kleiner Bund Estragon oder Basilikum, Blätter gepflückt und großzügig zerkleinert
- 4 x 100g Filet-Steak

Für das Hüttenkäse-Dressing

- 4 gehäufte EL Hüttenkäse
- 1 halbierte Zitrone
- mildes Olivenöl
- ein paar Zweige frischer Thymian, Blätter gepflückt

Als erstes schmeißen Sie Ihren Elektro-Grill an oder zünden die Kohlen im Holzkohle-Grill an. Legen Sie die Rote Beete auf ein doppellagiges Stück Alu-Folie – ca. 30cm (ausgebreitet 60cm). Bestreuen Sie die Rote Beete mit den Rosmarinblättern. Rollen Sie die Folie ein – die Enden werden gedreht und nach innen gefaltet. Stechen Sie ein paar kleine Löcher in die Folie, damit der Rauch in die Rote Beete eindringen kann - so wird der Geschmack perfekt. Nun nehmen Sie die eingewickelte Rote Beete und legen diese auf den Rost bzw. zwischen die Kohlen. Achten Sie darauf, dass die Roten Beete auch von der Kohle bedeckt ist. So lassen Sie das Gemüse jetzt ca. 30 bis 40 Minuten garen – bis die Rote Beete fertig ist. Danach nehmen Sie die Rote Beete aus der Kohle und lassen sie abkühlen. Wickeln Sie die Rote Beete aus der Folie und entfernen Sie die Rosmarinblätter.

Wenn die Rote Beete etwas abgekühlt ist, schälen Sie sie und entfernen die verkohlte Haut. Zerkleinern Sie das Gemüse nun und legen sie in eine Schüssel. Geben Sie Essig, 3 EL milden Öls, reichlich Salz und Pfeffer sowie die Hälfte der Petersilie und das Estragon hinzu. Verrühren Sie nun alles gut.

Legen Sie nun den Hüttenkäse in eine Schale und geben Sie den gewürzten Saft der halben Zitrone dazu. Vermengen Sie dies mit zwei Spritzern milden Olivenöls, den Thymianblättern, Salz und Pfeffer. Alles gut umrühren, so dass sich das Öl mit dem Zitronensaft und dem Hüttenkäse vereint. Schmecken Sie das Dressing ab und geben Sie nach Bedarf noch ein bisschen Zitronensaft dazu.

Reiben Sie nun die vier Steaks vorsichtig mit dem Dressing ein. Legen sie die Filets auf den Grill und grillen Sie sie so lange, wie es ihnen beliebt. Drehen Sie das Fleisch alle Minute um – sobald die Steaks fertig sind, legen Sie sie zum Abkühlen auf einen Teller.

Servieren Sie die Rote Beete, indem Sie sie auf zwei Teller verteilen. Legen Sie je Teller zwei Steaks und geben Sie je einen Löffel des Hüttenkäse-Dressing darüber. Streuen Sie nun die restlichen Gewürze über die fertig angerichteten Teller. Und dann: Genießen Sie es!

Wildragout mit Bandnudeln
(Für sechs Personen)

Ich liebe die Flexibilität dieses Rezeptes. Man kann verschiedene Sorten Wildfleisch verwenden, fragen Sie einfach den Fleischer Ihres Vertrauens – er soll Ihnen etwas Schmackhaftes zusammenstellen. Wenn Sie das Wild in schöne große Stücke schneiden, ergibt das einen perfekten Sud. Wenn Sie das Wild aber in kleinere Stücke schneiden und es so lange kochen, bis das Fleisch auseinander fällt, erhalten Sie eine wahnsinnig leckere Pasta-Soße. Ich nehme für dieses Rezept Bandnudeln. Sie können aber andere Nudelsorten benutzen - wie Rigatoni oder Tagliatelle. In Italien wird Wildfleisch traditionell von den Jägern zum Frühstück gegessen. Meiner Meinung nach ist es ist aber eher als Mittag- oder Abendessen geeignet.

P.S. Rotwein und Wild ist eine klassische Kombination, aber ich nehme Weißwein, um ein leichteren Geschmack zu erhalten.

Zutaten:

- Olivenöl
- 1 rote Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und fein gewürfelt
- ½ Kohlrübe, geschält und gewürfelt
- 1 Zweig frischer Rosmarin, Blätter gepflückt und gewürfelt
- 1 kleines Bündel frischer Thymian, Blätter gepflückt
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Hase oder Feldhase, ausgenommen und in 1 cm große Stücke geschnitten
- 300 g Rehkeule, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 1 EL Mehl
- 1 großes Glas Weißwein
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 500 ml Gemüse oder Hühnerbrühe
- 500 g Pappardelle (Bandnudeln)
- 1 kleines Stück Butter
- 75 g frisch geriebener Parmesan
- Schale einer Orange
- 1 Bund frische Petersilie
- mildes Olivenöl

Heizen Sie den Ofen auf 180°C bzw. Gasstufe 4 vor. Und erhitzen Sie einen Schuss Olivenöl in einer Schmorpfanne auf dem Herd. Braten Sie die Zwiebeln, die Karotten, die Kohlrübe, den Rosmarin, den Thymian und die Salbeiblätter in der Pfanne für ca. 10 Minuten an. Fügen Sie nun das Fleisch und das Mehl mit dem Wein hinzu und würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer. Gießen Sie jetzt die Brühe darüber – das Fleisch sollte vollkommen bedeckt sein. Jetzt muss alles schön aufkochen. Schieben Sie die Schmorpfanne mit geschlossenem Deckel für ca. 1 ½ Stunden in den Ofen bis das Fleisch leicht auseinander fällt.

Als nächstes bringen Sie Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen und bereiten die Nudeln nach Packungsanweisung zu. Während die Pasta kocht, können Sie die Ragout-Soße zum „rocken” bringen. Fischen Sie hierfür die Salbeiblätter aus der Flüssigkeit und lassen danach die Butter in der Soße schmelzen. Geben Sie die Hälfte des Parmesans sowie die Hälfte der geriebenen Orangeschale hinzu und verschließen den Topf mit einem Deckel. Jetzt müssen Sie die Petersilie zerkleinern: sie sollte schön frisch sein und eine satte grüne Farbe haben. Sie sollten also die Petersilie nicht schon vorher vorbereiten.

Gießen Sie nun die Nudeln ab und bewahren etwas von dem Nudelwasser auf. Jetzt sollten sich Ihre Gäste schon einmal um den Esstisch versammeln. Füllen Sie die Pasta zusammen mit der Soße und der Petersilie in eine große Schüssel. Falls die Soße zu dick ist, können Sie etwas von dem Nudelwasser auffüllen. Jetzt alles nur noch abschmecken, den Parmesan darüber streuen und mit dem Rest der geriebenen Orangenschale und einem Schuss Olivenöl abschmecken – ein wahnsinnig leckeres Pasta-Gericht.

Gebratener Wildvogel mit Maisgrieß (Polenta)
(Für acht Personen)

Dieses extravagante Gericht ist die luxuriöse Version eines Sonntagsbratens. Nehmen Sie Wildfleisch, egal welches. Sie können das ganze Gericht auch mit „normalem" Hühnchen kombinieren – wie Sie möchten. Wenn Sie Ihrem Fleischer früh genug Bescheid geben, kann er Ihnen bestimmt jede Art von Wildfleisch besorgen.

Zutaten:

- 1 Fasan, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet
- 1 Perlhuhn oder 1,2 kg Hühnchen, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet
- 1 Feldhuhn, gewaschen und abgetrocknet
- 2 Waldtauben, gewaschen und abgetrocknet
- 4 Wachteln, gewaschen und abgetrocknet
- 1 kleines Bündel frischer Rosmarin
- 1 kleines Bündel frischer Thymian
- geriebene Schale einer Zitrone oder einer Orange 1 rote Zwiebel, geschält und gewürfelt
- 4 Selleriestangen, grob gewürfelt
- 4 Karotten, geschält und grob gewürfelt
- 4 italienische Würste
- 1 paar Zweige frische Salbeiblätter, Blätter gepflückt Olivenöl Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer 500 g Maisgrieß (Polenta)
- 1 Glas Weißwein (Chianti) 100 g Butter
- 2 Hände voll frisch geriebener Parmesan
- mildes Olivenöl

Heizen Sie den Ofen auf höchster Stufe mit Volldampf vor. Fragen Sie Ihren Fleischer, ob er Ihnen das Wild bereits ausnehmen kann. Oder Sie versuchen es einfach selbst. Drehen Sie den Vogel hierfür kopfüber und schneiden Sie ihn mit einer guten Schere unter den Beinen auf. Nehmen Sie die Brustknochen heraus und öffnen das Tier wie ein Buch. Sie können dann den Hohlraum mit tollen Gewürzen ausstopfen – etwas Rosmarin, Thymian und etwas Orangen- oder Zitronenaroma.

Geben Sie die Zwiebel, die Sellerie und die Karotten in einen Bräter und legen das Geflügel und die Würstchen oben drauf. Geben Sie Salbei, Thymian und Rosmarin hinzu. Reiben Sie nun das Geflügel mit etwas Olivenöl ein. Würzen Sie das Fleisch gut und schieben alles in den Ofen. Die Temperatur sollte dann auf 180°C bzw. Gasstufe 4 herunter gedreht werden. Lassen Sie das Geflügel für ca. 1 ½ Stunden im Ofen, wenden Sie es einige Male bis das Fleisch saftig und gar ist.

Bringen Sie nach einer halben Stunde zwei Liter Salzwasser in einer Teflon-Pfanne zum Kochen. Rühren Sie anschließend den Maisgrieß (Polenta) unter. Drehen Sie die Temperatur herunter und lassen nun alles bei geschlossenem Deckel für 50 Minuten köcheln – ab und zu umrühren. Wenn die Masse zu dick wird, können Sie auch etwas Wasser hinzugeben.

Nehmen Sie das Geflügel aus dem Ofen und legen Sie es auf eine warme Platte. Stellen Sie die Platte auf die Kochfläche, gießen den Wein zu und lassen alles aufkochen - so bekommen Sie schnell ein tolle Soße. Jetzt kümmern Sie sich um die Polenta – die muss jetzt noch richtig herausgeputzt werden. Rühren Sie hierfür ca. ¾ der Butter und den kompletten Parmesan unter die Polenta. Sobald alles geschmeidig ist, probieren Sie sie und würze nach Belieben nach. Es sollte wirklich hervorragend schmecken. Verteile Sie nun die komplette Polenta ebenmäßig auf einer großen Platte.

Rühren Sie Ihre Soße um und geben Sie den restlichen Saft sowie die Butter hinzu. Lassen Sie im Anschluss alles durch ein Sieb in einen Topf laufen. Schneiden Sie die größeren Vögel in kleine Stücke und legen Sie sie mit allem anderen Geflügel auf die Polenta-Schicht. Schneiden Sie die Würstchen in Scheiben und verteilen sie auf der Polenta und dem restlichen Geflügel. Gießen Sie schließlich die Soße und einen Schuss Olivenöl darüber. Stellen Sie die Platte in die Mitte des Tischs – jetzt kann jeder loslegen. Fertig ist ein köstliches Festessen!

Gegrilltes Lamm-Kebab mit Pistazien und würzigem Salat-Wrap
(Für vier Personen)

Echte Kebabs sind sehr lecker – vor allem feurig gewürzt, mit Nüssen, Kräutern und Früchten gefüllt, wie man sie aus dem mittleren Osten kennt. In diesem Rezept benutze ich ein Gewürz, dass sich Sumac nennt. Es hat einen tollen Geschmack. Wenn Sie es aber nicht finden können, geht stattdessen auch die geriebene Schale einer Zitrone.

Kaufen Sie geschmackvolles Lamm-Hackfleisch oder ein Stück Schulter bzw. Nackenfilet und machen sich einfach selber Hackfleisch daraus. Falls Sie etwas älteres Lamm kaufen, ist es wichtig, dass der Fleischer die Sehnen entfernt und Sie das Gericht etwas länger kochen.

Zutaten:

- 500 g Schulter oder Nacken-Filet vom Lamm, in 2,5 cm Stücke geschnitten
- 2 gehäufte EL frische Thymian-Blätter
- 1 EL gemahlene Chili
- 1 EL gemahlener Kümmel
- 4 EL Sumac oder geriebene Zitronenschale
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 1 gute Hand voll Pistazien ohne Schale
- 1 Hand voll gemischte Salatblätter, wie Römer-Salat, Endiviesalat oder Ruccola, gewaschen und abgetrocknet
- 1 kleines Bündel frische Minze, Blätter gepflückt
- 1 rote Zwiebel, geschält und sehr fein geschnitten
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie, Blätter gepflückt
- mildes Olivenöl
- 4 große Tortilla-Fladen (Wraps)
- 4 gehäufte EL Naturjoghurt

Dieses Gericht wird am Besten auf einem Grill oder über heißer Kohle zubereitet. Falls das nicht geht, nehmen Sie einfach eine Pfanne. Egal wie, heizen Sie alles kräftig vor.

Geben Sie das Lammfleisch mit dem Thymian, der Chili, dem Kümmel und Sumac (behalten Sie aber etwas der Gewürze für später auf), ein bisschen Salz, dem Pfeffer und den Pistazien in einen Mixer. Zerkleinern Sie alles bei geschlossenem Deckel.

Teilen Sie das Fleisch in vier gleich große Stücke und besorgen Sie sich vier Spieße. Spießen Sie das Fleisch mit feuchten Händen auf. Drücken Sie ein paar Dellen in das Fleisch, so wird es schneller gar.

Vermischen Sie nun die Salatblätter und die Minze in einer Schüssel. Geben Sie in eine andere Schüssel die Zwiebeln, eine Prise Salz und den Pfeffer. Pressen Sie die Zitrone aus und vermischen Sie alles mit den Händen, bevor Sie schließlich die Petersilie dazu geben.

Grillen Sie das Fleisch von allen Seiten an. Beträufeln Sie die Salatblätter mit der Minze, dem Olivenöl, dem Zitronensaft und etwas Salz und Pfeffer. Inzwischen können Sie die einzelnen Fladenbrote für ca. 30 Sekunden in der Pfanne oder auf dem Grill erwärmen. Verteilen Sie sie danach auf den Tellern und belegen sie mit Salat und Zwiebeln. Wenn das Fleisch fertig ist, lösen Sie es von den Spießen und verteilen es ebenfalls auf den Fladen. Sie können das Fleisch am Stück lassen oder es in kleine Stücke zerschneiden. Bestreuen Sie alles mit dem restlichen Sumac, Kümmel, Chili und dem frischen Thymian – Salz und Pfeffer nicht vergessen. Jetzt können Sie alles vermischen und mit etwas Joghurt abschmecken, bevor Sie alles zusammen rollen und servieren. Sie können Ihre Freunde auch die Wraps selber zusammen rollen lassen. Beträufeln die Portionen am Ende mit etwas mildem Olivenöl.

Risotto mit gebackenem Kürbis, Esskastanien, Salbei und Speck
(Für vier bis sechs Personen)

Wenn in den Fußgängerzonen heiße Kastanien und Glühwein verkauft werden und Weihnachten vor der Tür steht, ist es Zeit für diesen tierisch guten Risotto.

Die Zutaten:

- 1 Butternusskürbis
- 1 gestrichener EL
- Koriandersamen
- 2 kleine getrocknete Chilischoten
- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Risotto, zubereitet nach dem Grundrezept
- 12 Scheiben durchwachsener Frühstücksspeck (Bacon)
- 100 g Esskastanien (nach Belieben auch vakuumverpackt)
- 1 Bund frischer Salbei, die Blätter abgezupft
- 6 gehäufte EL Mascarpone (nach Belieben)
- Salbei und Speck

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Den Kürbis vorsichtig längs halbieren, aus den Hälften mit einem Löffel die Kerne herausholen und beiseite legen. Die Hälften längs in 5 mm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein großes Arbeitsbrett legen. Die Koriandersamen und Chilis mit 1 Prise Salz und Pfeffer im Mörser oder auch in einer Metallschüssel mit einem Holzstampfer zerstoßen. Die Kürbisscheiben mit dieser Mischung rundum bestreuen und mit 1 EL Olivenöl beträufeln bis sie gleichmäßig gewürzt sind. Dicht an dicht auf ein Bratblech legen und etwa 30 Minuten backen, bis sich nicht nur das Fruchtfleisch, sondern auch die Schale weich anfühlt. Jetzt ist es an der Zeit, mit der Zubereitung des Risottos zu beginnen.

Den Kürbis aus dem Ofen nehmen und mit den Speckscheiben belegen. Die Kürbiskerne, Kastanien und Salbeiblätter mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Schön gleichmäßig über den Kürbis und den Speck streuen und für 5–10 Minuten nochmals ab in den Ofen, bis der Speck knusprig ist.

Nachdem der Kürbis etwas abgekühlt ist, rütteln Sie die übrigen Zutaten von den Scheiben herunter. Eine Hälfte der Kürbisscheiben fein hacken – das wird eine etwas breiige Angelegenheit – und die andere Hälfte in etwas gröbere Stücke schneiden. Sobald der Risotto gar ist und Sie ihn abgeschmeckt haben (Ende von Schritt 3), mischen Sie den Kürbis unter und verfahren dann weiter nach dem Grundrezept. Vor dem Servieren verteilen Sie den Speck, die Kastanien, den Salbei und die Kürbiskerne über dem Risotto. Wer mag, häuft neben jede Portion noch einen ordentlichen Klecks Mascarpone.

Tipp: Stellen Sie ein Stück frischen Parmesan und eine Reibe in die Tischmitte. Dann kann sich jeder selbst bedienen.

Gegrilltes Pilzrisotto
(Für vier bis sechs Personen)

Ein Pilzrisotto kann man auf viele verschiedene Arten zubereiten. Es kommt darauf an, ob man die Pilze gleich zu Beginn verarbeitet oder, ob man das Risotto mit den Pilzen am Ende verfeinert, so wie ich es hier machen werde. Die Inspiration für dieses Rezept habe ich in Japan bekommen. Dort habe ich gesehen, wie sie die Pilze auf einem Grill zubereitet haben. Durch diese Art der Zubereitung erhalten sie einen frischen und nussigen Geschmack. Die Pilze eignen sich perfekt, um sie mit Olivenöl, Salz und Zitronensaft anzumachen oder mit einem Risotto zu servieren.

Zutaten:

- 1,5 l heiße Hühnerbrühe
- 1 Hand voll getrocknete Porcini-Pilze
- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
- 2 Stangensellerie, geschnitten und fein gewürfelt
- 400 g Risotto Reis
- 150 ml Weißwein Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 4 große Hände voll Pilze (am Besten eignen sich Shitake-, Girolle-, Kastanien- oder Austernpilze – definitiv keine giftigen Pilze bitte), gesäubert und geschnitten
  ein Paar Zweige frischer Kerbel, Estragon oder Petersilie, Blätter gepflückt und gewürfelt
- Saft einer Zitrone
- 25 g Butter
- 2 Hände voll frisch geriebener Parmesan, zusätzlich etwas zum Servieren
- mildes Olivenöl

Kochen Sie die Brühe auf. Geben Sie anschließend die Pilze mit etwas Brühe in eine Schüssel. Die Brühe sollte nun in die Pilze einziehen, so dass sie weich werden. Nehmen Sie die Pilze nun aus der Brühe und würfeln sie. Gießen Sie die überflüssige Flüssigkeit ab.

Erhitzen Sie nun eine große Pfanne und geben Sie die Zwiebeln sowie den Sellerie dazu. Braten Sie das Gemüse für ca. 10 Minuten vorsichtig an. Drehen Sie die Temperatur auf volle Power und geben nun den Reis dazu. Gut umrühren! Rühren Sie den Weißwein ein – das riecht fantastisch! Rühren Sie so lange weiter um, bis der Reis die komplette Flüssigkeit aufgesogen hat. Gießen Sie nun alles durch ein Sieb in eine Pfanne und fügen anschließend den gewürfelten Porcini-Käse, eine Prise Salz und zunächst eine Kelle Brühe dazu. Drehen Sie nun die Temperatur herunter und füllen die Pfanne nach und nach mit Brühe auf. Achten Sie darauf, dass der Reis die Brühe erst aufgesogen hat, bevor Sie die nächste Kelle Brühe hinzufügen.

Geben Sie die Brühe weiter hinzu bis der Reis weich ist. Das Ganze dauert ca. 30 Minuten. In der Zwischenzeit können Sie die Pilze in einer Pfanne braten bis sie weich sind. Geben Sie die weichen Pilze mit den gewürfelten Kräutern, einer Prise Salz und den Zitronensaft in eine Schüssel. Vermischen Sie alles mit den Händen – das wird super!

Nehmen Sie das Risotto von der Herdplatte und schmecken es vorsichtig ab. Rühren Sie die Butter und den Parmesan unter. Sie wollen ja, dass alles ganz cremig wird. Wenn Sie möchten, können Sie etwas mehr Brühe hinzugeben. Lassen Sie das Risotto bei geschlossenem Deckel ca. 3 Minuten köcheln.

Probieren Sie Ihr Risotto und schmecken Sie es mit etwas Würze und Parmesan nach ihrem Geschmack ab. Servieren Sie Ihren Gästen eine schöne Portion Risotto, abgerundet mit den gegrillten Pilzen, geriebenem Parmesan und einem Spritzer milden Olivenöls.

Schummel-Pappardelle (Bandnudeln) mit geschmortem Lauch und knusprig-panierten Steinpilzen
(Für vier bis sechs Personen)

Ich habe diese Super-Gericht „Schummel- Pappardelle" (Bandnudeln) genannt, weil Sie beim Vorbereiten Ihrer Bandnudeln etwas schummeln können. Sie können nämlich einfach Lasagne-Nudeln als Bandnudeln formen. Pangratto ist ein reich gewürztes Paniermehl, das von ärmeren Italienern verwendet wurde, wenn sie kein Parmesan zur Hand hatten.

Zutaten:

- 5 Mal Lauchgemüse, äußere Blätter entfernt und gewaschen
- Olivenöl
- 3 Stückchen Butter
- 3 Knoblauchzehen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- ein paar frische Thymian-Zweige, Blätter gepflückt
- 1 Glas Weißwein
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer 500 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 12 Scheiben Parmaschinken
- 2 x 250 g Pakete frische Lasagneblätter Mehl zum Bestreuen
- 2 Hände voll frisch geriebener Parmesan plus etwas zum Servieren

Für das Pangratto:

- 1 kleine Hand voll getrocknete Porcini-Pilze
- 1/2 Ciabatta-Brot, etwas hart geworden und in Stücke geschnitten
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, zerkleinert
- 1 Bündel frischen Rosmarin

Halbieren Sie den Lauch länglich und schneiden Sie ihn in 1 cm große Scheiben. Erhitzen Sie etwas Öl und Butter in einem Topf. Wenn Sie ein leichtes Brutzeln hören, geben Sie den Knoblauch, die Thymianblätter und den Lauch dazu. Achten Sie darauf, dass der Lauch vollkommen bedeckt ist. Gießen Sie den Wein darüber, rühren die Brühe ein und würzen alles mit Pfeffer. Bedecken Sie nun das Lauchgemüse mit etwas Parmaschinken. Lassen Sie das Ganze bei geschlossenem Deckel für 25 bis 30 Minuten köcheln. Sobald der Lauch gar ist, können Sie den Topf vom Herd nehmen.

Um das Pangratto zuzubereiten, müssen Sie die Pilze und die Brotstücke mit etwas Salz und Pfeffer in einen elektrischen Mixer geben. Zerhäckseln Sie alles solange, bis es wie Paniermehl aussieht. Erhitzen Sie anschließend Öl in einer Pfanne und braten Sie darin die Knoblauchzehen sowie den Rosmarin für ca. eine Minute. Dann geben Sie das Paniermehl in die Pfanne und braten es solange, bis es schön knusprig ist. Schwenken Sie die Pfanne immer wieder hin und her, so dass das Paniermehl nicht an der Pfanne kleben bleibt. Geben Sie das Paniermehl auf ein Stück Kücherolle und entfernen Sie den Knoblauch sowie den Rosmarin – lassen Sie jetzt alles etwas abkühlen.

Stellen Sie anschließend Salzwasser in einem großen Topf und warten Sie bis das Wasser kocht. Verteilen Sie nun die Lasagneblätter auf einer sauberen Arbeitsfläche und bestreuen sie mit etwas Mehl. Legen Sie die Lasagneblätter aufeinander und schneiden Sie sie in 1cm große Streifen. Kochen Sie die „Schummelnudeln“ für ca. 2 Minuten bis sie „al dente“ sind.

Nehmen Sie den Parmaschinken aus der Pfanne, schneiden ihn in kleine Stücke und geben in gewürfelt wieder zurück zum Lauch. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und rühren Sie den Parmesan und die restliche Butter unter das Gemüse. Sie können etwas von dem Salzwasser dazu geben, wenn Sie möchten. Servieren Sie das Gericht schnellstmöglich mit Pangratto und Parmesan bestreut. Zum Schluss dekorieren Sie das Gericht mit den restlichen Thymianblättern – fertig!

Traumhafte Zucchini-Carbonara
(Für vier Personen)

Carbonara ist eine klassische Pasta-Sauce aus Sahne, Speck und Parmesan – sie schmeckt einfach köstlich! Für dieses Gericht brauchen Sie die besten Zutaten, denn diese machen das Gericht so wundervoll. Ich benutze immer eine bunt gemischte Auswahl an Thymian, aber normaler Thymian reicht auch. Sie können sowohl Spaghetti als auch Linguine benutzen. Aber mir wurde von „echten“ italienischen Mamas (mit denen man nicht zu viel diskutieren sollte) gesagt, dass Penne das A und O für dieses Gericht sind. Daher nehme ich diese Nudelsorte für das Rezept. Bevor Sie mit dem Kochen beginnen, sollten Sie eine sehr große Schüssel bereitstellen, um die Pasta am Ende gut vermischen zu können.

Zutaten:

- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 6 mittelgroße grüne und gelbe Zucchini
- 500 g Penne
- 4 große Eigelb
- 100ml Sahne (Doppelrahmstufe)
- 2 Hände voll frisch geriebener Parmesan
- Olivenöl
- 12 dicke Scheiben Speck, zerkleinert
- 1 kleines Bündel Thymian, Blätter gepflückt und zerkleinert, die Blüten noch nicht verwenden

Stellen Sie einen großen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd. Halbieren und Viertel Sie alle großen Zucchini länglich. Entfernen Sie jegliche Kerne oder matschigen Stellen. Schneiden Sie die Zucchini nun in kleine Schnitze, so dass sie am Ende ungefähr die Größe der Penne haben. Wenn das Wasser kocht, kommen die Penne in den Topf und werden nach Packungsanweisung zubereitet.

Um die sahnige Carbonara-Soße zuzubereiten, kommt das Eigelb zusammen mit der Sahne und der Hälfte des Parmesan-Käses in eine Schüssel. Die Zutaten werden mit einer Gabel gut vermengt. Leicht würzen und zur Seite stellen.

Jetzt brauchen Sie eine große Pfanne (35 cm Durchmesser ist eine gute Größe, die in jedem Haushalt vorhanden sein sollte). Geben Sie einen guten Schuss Olivenöl in die Pfanne und braten Sie den Speck darin an, bis er dunkel-braun ist. Geben Sie nun die Zucchini und zwei Prisen schwarzen Pfeffer hinzu - nicht nur zum Würzen, auch für den besonderen Kick! Geben Sie die Thymianblätter dazu und vermengen jetzt alles gut, so dass auch die Zucchini den herrlichen Speck-Geschmack annimmt. Braten Sie das alles an, bis die Zucchini leicht braun und etwas weich geworden ist.

Im nächsten Schritt müssen Sie sehr schnell arbeiten. Wenn die Pasta fertig ist, geben sie die Nudeln in ein Abtropfsieb – behalten Sie aber etwas von dem kochenden Wasser über. Die Pasta muss dann sofort in die Pfanne mit dem Speck und der Zucchini. Nehmen Sie die Pfanne von der Herdplatte und geben Sie nun einen Schuss des Kochwassers und die Sahnesoße hinzu. Vermengen Sie nun alles ganz schnell!

Jetzt müssen Sie Ihre Gäste an den Tisch holen, damit sie sofort zu essen beginnen können. Während Sie alles umrühren, streuen Sie den restlichen Parmesan über die Nudeln. Wenn Sie noch etwas Wasser benötigen, dann geben Sie auch dieses an dieser Stelle hinzu – das gibt der Soße einen schönen Glanz. Schnell abschmecken. Nun gleich servieren und verzehren, sonst wird die Soße zu dickflüssig!

Gerösteter Karotten- und Avocadosalat mit Orangen- und Zitronen-Dressing
(Für vier Personen)

Wenn Sie für einen Salat gekochte Karotten zubereiten, dann bitte auf eine besondere Art und Weise! Dieser fantastische marokkanische Salat kombiniert geröstete Karotten und Avocados. Da sie beide die gleiche Konsistenz im Mund haben, dachte ich mir, ergänze ich einfach noch den feurigen Geschmack und das Knackige von getoastetem Ciabatta. Mit Gewürzen, saurer Sahne und herrlichem Zitronen-Dressing haben Sie hier einen wirklichen Gewinner.

Zutaten:

- 500 g mittelgroße Karotten, verschiedene Farben
- 2 gehäufte TL Kümmel
- 1 bis 2 getrocknete Chillies, zerkleinert
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 4 Zweige frischer Thymian, Blätter gepflückt
- mildes Olivenöl Rot- oder Weißweinessig
- 1 Orange, halbiert
- 1 Zitrone, halbiert
- 3 reife Avocados Rotweinessig
- 4 x 1 cm dicke Scheiben Ciabatta-Brot
- 2 Hände voll gemischter Wintersalat
- 2 Körbchen Kresse
- 1 Packung saure Sahne
- 4 EL gemischte Körner oder Salat-Keimlinge, geröstet

Heizen Sie den Ofen auf 180°C bzw. Gasstufe 4 vor. Kochen Sie die Karotten ca. 10 Minuten in Salzwasser bis sie fast gar sind. Gießen Sie das Wasser ab und legen Sie das Gemüse in einen Bräter. Man sollte die Karotten würzen solange sie noch dampfen. Während die Karotten kochen, können Sie die gemischten Körner, die Chillies, Salz und Pfeffer mit einem Mörser zermahlen. Geben Sie den Knoblauch und die Thymian-Blätter hinzu und zerkleinern diese bis Sie eine Paste erhalten. Hier geht es darum, den nötigen Geschmack zu erhalten. Fügen Sie genug mildes Olivenöl hinzu, so dass die Paste komplett bedeckt ist – ergänze Sie alles mit einem guten Schuss Essig. Sie haben nun eine Marinade und ein Dressing in einem. Rühren Sie alles zusammen und gießen die Paste über die Karotten im Bräter – bedecken Sie das Gemüse gut! Fügen Sie nun die Orangen- und Zitronenhälften hinzu. Diese werden mit den Karotten geröstet. Der Saft kann als Basis für das Dressing hergenommen werden. Schieben Sie nun alles für ca. 25 bis 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen bis die Karotten goldbraun sind.

Während die Karotten rösten, halbieren und schälen Sie die Avocados. Entfernen Sie die Steine, schneiden Sie sie in keilförmige Stücke und legen Sie sie in eine Schüssel. Holen Sie die Karotten aus dem Ofen und geben Sie die Avocados hinzu. Pressen Sie den Saft einer Zitrone und einer Orange in einer Schale aus und fügen die gleiche Menge Olivenöl und einen Schuss Rotweinessig dazu. Würzen Sie das Dressing und geben es über die Karotten und die Avocados. Mischen Sie alles zusammen und schmecken es erneut ab. Rufen Sie nun Ihre Gäste an den Esstisch, während Sie Ihre Ciabatta toasten.

Reißen Sie das Brot in kleine Stücke und geben Sie es schließlich zu den Karotten und den Avocados. Mischen Sie alles zusammen und geben es zum Salat und der Kresse. Verteilen Sie den Salat auf den Tellern. Geben Sie einen Löffel saure Sahne über den Salat und dekorieren Sie den Salat dann mit den gerösteten Kernen und einem Schuss milden Olivenöls.

Unglaubliche pürierte Erbsen und Bohnen auf Toast
(Für vier Personen)

England ist berühmt für seinen Erbsenbrei. Um dieses tolle, kleine Gemüse zu feiern, habe ich mir eine eigene Variation der matschigen Erbsen ausgedacht. Dieses Gericht koche ich total gerne, wenn ich draußen esse und die Sonne scheint. Alle meine Freunde, die dieses Gericht bislang probiert haben, fanden es super. Daher bin ich mir sicher, dass Sie es auch lieben werden.

Verwenden Sie für dieses Gericht keine gefrorenen Erbsen oder breite Bohnen, denn das ist nicht der Sinn der Sache. Bereiten Sie dieses Gericht mit frischen Erbsen und süßen, frischen Bohnen zu, werden Sie direkt den Sommer schmecken. Denken Sie an Rasenmähen und laue Sommerabende. Besorgen Sie sich die Bohnen möglichst frühzeitig in der Saison, dann sind sie noch süßer.

Zutaten:

- 500 g Erbsen in der Schale (ca. 150 g Schalengewicht)
- 700 g volle Bohnen in der Schale (ca. 250 g Schalen-Gewicht)
- 1 kleines Bündel frische Minze, Blätter gepflückt
- Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer
- mildes Olivenöl
- 50 g geriebener Pecorino-Käse, zusätzlich etwas für das fertige Essen Saft einer Zitrone
- 4 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 Knoblauchzehe, ungeschält, halbiert
- 2 große Stücke Büffel-Mozarella, halbiert
- 1 Hand voll Erbsen

Schälen Sie die Erbsen und die Bohnen. Achten Sie darauf, dass Sie die beiden Gemüse getrennt lassen. Lenen Sie die ganz kleinen zur Seite - die kommen in den Salat.

Den nächsten Schritt macht man am Besten mit einem Mörser. Zerkleinern Sie die Hälfte der Minzblätter zusammen mit den Erbsen und einer Prise Salz. Geben Sie nach und nach die Bohnen dazu und zerkleinern Sie alles so lange, bis eine grüne Paste entsteht.

Fügen Sie ein paar Esslöffel mildes Olivenöl hinzu, um die Paste geschmeidig und streichbar zu machen. Rühren Sie nun den Pecorino unter. Falls die Masse etwas steif ist, geben Sie noch etwas Olivenöl dazu. Fügen Sie nun ¾ des Zitronen-Saftes dazu – das bringt die ganze Geschichte zusammen. Probieren Sie die Paste und achten Sie darauf, was Sie dabei denken. Der volle Geschmack vom Pecorino harmoniert wunderbar mit dem Öl, den frischen Erbsen, Bohnen und der Minze. Falls gewünscht, können Sie das Ganze noch weiter mit Salz und Pfeffer würzen.

Toasten Sie nun das Brot von beiden Seiten, entweder auf dem Grill oder in der Pfanne. Reiben Sie jede Seite zwei Mal (sehr wichtig) mit Knoblauch ein. Oben drauf kommen nun das Erbsenpüree und die Hälfte des Mozerella.

Jetzt geben Sie restlichen Erbsen, Minzblätter, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zusammen über die Crostini. Zum Schluss gibt’s noch einen Spritzer Olivenöl und geriebener Pecorino darüber – Sehr lecker!

P.S. Nur um ihre grauen Zellen anzukurbeln: Diese Paste mit Tagliatelle – einfach oohh! Mit einem Stück weißen Fisch - doppelt oooh!

Pizza-Teig
(Für sechs bis acht mittelgroße Pizzaböden)

Dies ist ein super einfacher Pizzateig, der auch als Brötchen-Teig hervorragend geeignet ist. Am Besten gelingt der Teig, wenn er mit echtem italienischen “00”- Mehl zubereitet wird. Diese Mehlsorte ist feiner als normales Mehl und gibt dem Teig eine weiche Konsistenz. „OO“- Mehl gibt’s in italienischen Geschäften oder in einem gut sortierten Supermarkt. Wenn Sie normales Mehl verwenden, achten Sie darauf, dass es einen hohen Anteil an Gluten hat – so lässt es sich zu einem schönen Teig verarbeiten. Wenn Sie möchten, können Sie dies mit etwas Grießmehl vermischen – für eine kräftigere Farbe und einen volleren Geschmack.

Zutaten:

- 1 kg Starkes Weißmehl oder “00”-Mehl
- oder 800 g Weißmehl oder Top-„00“-Mehl, plus 200 g feines Grießmehl
- 1 EL feines Meersalz
- 2 x 7 g getrocknete Hefe
- 1 EL goldener Streuzucker
- 4 EL mildes Olivenöl
- 650 ml lauwarmes Wasser

Sieben Sie das Mehl und das Salz auf eine saubere Arbeitsfläche und bilden in der Mitte einen kleinen Hügel. Anschließend vermischen Sie in einem Topf die Hefe, den Zucker und das Olivenöl mit dem Wasser. Lassen Sie die Masse einige Minuten ziehen und fülle es anschließend in eine große Schüssel um. Mischen Sie nun nach und nach das Mehl mit einer Gabel seitlich unter die Flüssigkeit. Immer weiter mischen, indem Sie größere Mengen Mehl weiter einrühren. Kneten Sie das Ganze am Ende solange, bis Sie einen elastischen Teig erhalten.

Legen Sie den Teig in eine gemehlte Schüssel und geben Sie noch etwas Mehl auf die Oberfläche des Teiges. Bedecken Sie nun die Schüssel mit einem feuchten Tuch und stellen alles für ca. eine Stunde an einen warmen Ort. Der Teig sollte in dieser Zeit doppelt so groß geworden sein.

Kneten Sie den Teig nun auf einer gemehlten Arbeitsfläche solange, bis alle Luftblässchen verschwunden sind. Sie können den Teig entweder gleich oder später weiter verwenden – dann einfach ihn in eine Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank bzw. das Gefrierfach legen. Wenn Sie den Teig direkt benutzen wollen, formen Sie einfach für jede Pizza, die Sie zubereiten möchten, einen kleinen Teigball. Der Teig reicht für sechs bis acht mittelgroße Pizzen. Am besten rollen Sie den Teig bereits 15 bis 20 Minuten aus, bevor Sie ihn weiterverarbeiten. Sie sollten ihn aber auch nicht Stunden vorher ausrollen. Falls Sie den Teig “vorbereiten“, legen Sie ihn immer in eine Frischhaltefolie – er sollte ca. 0,5 cm dick sein. Legen Sie den Teig dann auf eine mit Olivenöl bestrichene und mit Mehl bestreute Alufolie. Sie können die Pizzateige nun so stapeln im Kühlschrank aufbewahren, bis Sie ihn brauchen.

Die schnellste Tomaten-Soße
(ergibt 500 ml)

Dieses Gericht hat mir mein Freund und Lehrer Gennaro Contaldo beigebracht. Dies ist eine super einfache Tomaten-Soße für Pizza, Pasta oder für Fleisch bzw. Fisch. Schnell, frisch, duftend und süß.

Zutaten:

- Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, geschält und geschnitten
- 1 Bündel frischer Basilikum, Blätter gepflückt
- 3 x 400 g Dosentomaten, ganze Tomaten
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

Stellen Sie eine Teflon-Pfanne mit viel Olivenöl auf den Herd. Braten Sie den Knoblauch darin an, bis er eine leicht bräunliche Farbe bekommt. Geben Sie nun das Basilikum und die Tomaten dazu. Zerkleinern Sie mit der hinteren Seite eines Holzhochlöffels die Tomaten so gut es geht.

Würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer. Sobald sie anfängt zu kochen, nehmen Sie die Soße vom Herd. Gießen Sie die Soße durch ein grobes Sieb in ein Schüssel – verwenden Sie hierbei den Holzlöffel, um die Tomatenstücke mit durchzusieben. Die Knoblauchzehen und der Basilikum bleibt im Sieb zurück. Achten Sie aber darauf, dass nichts von der tollen Tomaten-Masse im Sieb zurückbleibt.

Gießen Sie die Soße zurück in die Pfanne und kochen Sie sie auf. Drehen Sie die Temperatur herunter, sobald die Flüssigkeit kocht und lassen Sie die Soßen noch für ca. 5 Minuten köcheln. Sie kann so ihren einzigartigen Geschmack entfalten. Die Soße ist fertig, sobald sie so „angedickt“ ist, um auf den Pizzateig verteilt zu werden.

Bewahren Sie die Soße in einem sauberen Gefäß im Kühlschrank auf – sie hält sich dort ungefähr eine Woche. Man kann die Soße auch super einfrieren. - sogar in Eiswürfeln. So kann man immer genau die gewünschte Menge auftauen. Ehrlich gesagt kann man die Soße so schnell zubereiten, dass man sie auch am Tag der Zubereitung machen kann.

Frecher Chili-Paprika-Chutney
(ergibt ca. 500 g)

Dies ist wirklich ein toller Chutney. Die Süße der gekochten Paprika mildert die Schärfe der Chilis und gibt dem Chutney eine wundervolle Wärme. Der Chutney schmeckt super mit bröckeligem Käse, auf Toast gestrichen zu zerlaufenem Käse oder mit überbackenem Käse. Auch super: Wenn man ihn in eine tolle Soße mit Würstchen oder kaltem Fleisch einrührt.

P.S.: Sie sollten vielleicht besser ein paar Einweg-Handschuhe tragen, wenn Sie die Chillies schälen und zerkleinern. Andernfalls werden Sie spätestens dann merken, was ich meine, wenn Sie sich die Augen reiben werden.

Zutaten:

- 8 bis 10 frische rote Chillies
- 8 reife rote Paprika
- Olivenöl
- 2 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält und zerkleinert
- 1 kleiner Zweig frischer Rosmarin, Blätter abgetrennt und gehackt
- 2 frische Lorbeerblätter
- 5 cm langer Zimtstock
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 100g brauner Zucker
- 150 ml Balsamico-Essig

Für eine lange Haltbarkeit des Chutneys sollten Sie ein paar saubere Gläser bereit halten. Legen Sie die Chillies und die Paprika auf einen heißen Holzkohlegrill bzw. auf einem Backblech oder einem Tablett unter den Backofen-Grill, bis sie gar sind und eine schöne dunkle Farbe haben. Geben Sie die Chilis und die Paprika in eine Schüssel (die kleineren Chillies brauchen nicht so lange, also entfernen Sie diese am Besten vor der Paprika) und decken Sie diese luftdicht mit Frischhaltefolie ab. Beim Abkühlen dünstet das Gemüse so im eigenen Dampf nach. Wenn das Gemüse abgekühlt ist, können Sie die Haut ganz einfach abziehen.

Haben Sie den größten Teil der Haut, Stengel und Kerne entfernt, haben Sie einen wunderbaren Berg leckerer Chillies und Paprikas. Zerkleinern Sie diesen Gemüsehaufen vorsichtig mit der Hand und legen Sie die Masse erst ein Mal zur Seite.

Für die Soße zunächst eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Geben Sie die Zwiebeln, den Rosmarin, die Lorbeerblätter und den Zimt hinzu und würzen alles mit etwas Salz und Pfeffer. Lassen Sie die Zwiebel-Gewürz-Mischung für etwa 20 Minuten köcheln, bis die Zwiebeln saftig braun und klebrig geworden sind.

Geben Sie nun die zerkleinerten Chilis, die Paprika, den Zucker und das Essig zu den Zwiebeln und lassen das Gemüse weiter köcheln. Sobald der Saft „eingedickt“ ist, haben Sie einen hervorragenden, klebrigen Chutney, den Sie dann abschmecken können. Entfernen Sie die Zimtstange und die Lorbeerblätter. Jetzt können Sie die Masse mit einem sauberen Löffel in die Gläser füllen und an einem dunklen Ort aufbewahren. Alternativ können Sie die Chutney-Gläser auch im Kühlschrank aufbewahren und sofort verwenden. In sauberen Gläsern, sollte sich der Chutney einige Monate halten.

Italienische Brot- und Kohlsuppe mit Butter
(Für acht Personen)

Die fabelhafte, reichhaltige Brotsuppe schmeckt wundervoll mit dem König des Wintergemüses – dem Kohl. Sie wird wie eine Lasagne schichtet. Dazu benötigt man gegrilltes Brot, Kohl und Brühe. Fontina-Käse kriegt man in jedem guten Supermarkt. Alternativ kann man aber auch Cheddar oder Gruyere verwenden.

Zutaten:

- 3 l Hühner- oder Gemüsebrühe
- 1 Wirsingkohl, Stängel getrennt, die äußeren Blätter abgetrennt und grob zerkleinert
- 2 große Hände voll „Cavolo Nero“ oder Grünkohl, Blätter abgetrennt und grob zerkleinert
- ca. 16 Scheiben Sauerteigbrot
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- Olivenöl
- 12-14 Scheiben geräucherter Schinken
- 1 x 100g Anchovis in Öl (aus der Dose)
- 3 Bündel frischer Rosmarin, Blätter gepflückt
- 200 g Fontina-Käse, gerieben
- 150 g frisch geriebener Parmesan, plus etwas zum Servieren
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer ein paar Stückchen Butter
- 1 kleines Bündel frischer Salbei, Blätter gepflückt

Heizen Sie den Ofen auf 180°C bzw. Gasstufe 4 vor. Kochen Sie Brühe auf und geben Sie den Kohl hinzu – „Cavolo Nero“ und oder Grünkohl. Kochen Sie alles für ein paar Minuten bis das Gemüse weich ist. Entfernen Sie den Kohl und füllen Sie ihn in eine große Schüssel um, die Brühe bleibt im Topf.

Toasten Sie bis auf fünf Scheiben das komplette Brot und reiben Sie eine Seite mit Knoblauch ein. Als nächstes erhitzen Sie eine 10 cm hohe Pfanne. Geben Sie ein paar Spritzer Olivenöl in die Pfanne und braten die Pancetta und Anchovis kurz an. Wenn die Pancetta goldbraun ist, geben Sie den Rosmarin und den gekochten Kohl dazu.

Legen Sie die vier getoasteten Brot-Scheiben nebeneinander in die Pfanne. Belegen Sie diese mit einem Drittel der Kohlblätter. Bestreuen Sie dies mit einem Viertel des geriebenen Parmesans und geben Sie einen Schuss Olivenöl dazu. Wiederholen dies zwei Mal. Aber keine Sorge, falls Ihre Pfanne nur Platz für zwei Lagen hat. Verteilen Sie alles auf der letzten Schicht und schließen das Ganze mit einer Lage ungetoastetem Brot ab. Drücken Sie die Lagen etwas mit Ihren Händen zusammen.

Gießen Sie die Brühe vorsichtig über alles bis sich die Form fast vollständig gefüllt hat. Geben Sie eine Prise Salz und einen Schuss Olivenöl hinzu. Nun kommt alles für ca. 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen bis es goldbraun und knusprig ist.

Wenn die Suppe fertig ist, verteilen Sie sie in die Suppenteller. Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne, braten darin die Salbeiblätter bis sie knusprig und die Butter goldbraun ist (nicht verbrannt). Geben Sie einen Löffel der würzigen Butter und der Salbeiblätter zur Suppe und bestreuen diese mit Parmesan – eine Super-Kombination!

Knusprig gegrillter Lachs mit Gurkenjoghurt
(Für vier bis sechs Personen)

Ich liebe es, große Stücke Fisch zu grillen. Doch man muss darauf achten, dass man immer eine mittlere Hitze-Stufe wählt, denn ansonsten wird die Haut des Fisches schon knusprig, bevor das Innere gar ist. Legen Sie den Fisch auf den Grill – zuerst mit der Haut-Seite nach unten und wenden Sie den Fisch erst, wenn er knusprig und goldbraun ist. Wenn Sie nicht so auf Fischhaut stehen, liegt das garantiert daran, dass Sie sie noch nie probiert haben, wenn sie so richtig schön knusprig ist. Wenn der Fisch richtig zubereitet ist, kann er genauso lecker sein, wie ein toller Schweinebraten.

Zutaten:

- 1 x 1,5 Kilo Lachs, ausgenommen
- Schale einer Zitrone
- 1 Bündel frischer Fenchel oder Basilikum
- frisches Olivenöl Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer 1 Gurke, geschält und länglich in Stücke geschnitten 300 ml Naturjoghurt 1 frische rote Chili-Schote, ohne Kerne und fein zerkleinert
- 1 kleines Bündel frische Minze oder Oregano, Blätter gepflückt, fein gehackt
- mildes Olivenöl

Als Erstes müssen Sie sicher sein, dass der Grill auch ganz sauber ist, denn ansonsten bleibt der Fisch daran kleben. Nun zünden Sie den Grill an und sorgen dafür, dass die Kohlen richtig heiß sind. Falls Sie einen kleinen Grill haben, können Sie den Lachs auch in zwei Teile teilen, damit Sie ihn leichter wenden können.

Legen Sie den Fisch jetzt auf ein Kunststoff-Brettchen. Mit einem scharfen Messer schneiden Sie jetzt ca. 1cm tief in die saftige Seite des Fisches. Geben Sie den gewürzten Zitronensaft und den größten Teil des zerkleinerten Fenchels oder Basilikums über den Lachs. Jetzt drücken Sie die Gewürze in die Schlitze – trauen Sie sich ruhig, die Kräuter richtig fest hinein zu drücken! Jetzt reiben Sie den Fisch mit einem ordentlichen Schuss Olivenöl ein und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Auf die Seite mit der Haut können Sie ruhig ein bisschen kräftiger würzen, da die Gewürze hier leicht herunter fallen.

Wenn Ihr Grill heiß genug ist, legen Sie den Fisch darauf – Hautseite nach unten. Der Fisch wird seine goldbraune Farbe nach ca. vier Minuten erhalten. Jetzt müssen Sie den Fisch vorsichtig wenden, dazu nehmen Sie am Besten ein Grillbesteck. Dann lassen Sie den Fisch weitere 2 bis 3 Minuten auf dem Grill. Während der Fisch grillt müssen Sie nun die Haut vorsichtig entfernen – legen Sie sie neben den Fisch, damit sie richtig knusprig wird.

Wenn Ihr Lachs ein Wildlachs ist, wird er etwas weniger Fettanteil haben, daher wird es ein eher trockener Fisch. Sie können ihn daher etwas kürzer grillen, sogar etwas roh lassen – für uns Briten zwar etwas fremd, aber probieren Sie es aus! Wenn der Fisch von einer Lachszucht kommt, müssen Sie ihn kochen bis er gar ist, nur nicht zerkochen, denn sonst wird er zu trocken. Nehmen Sie den Fisch vorsichtig vom Grill, wenn er fertig ist, und legen ihn auf eine schöne Servierplatte. Lassen Sie ihn ein bisschen abkühlen, danach können Sie die Haut in Stücke teilen – wie kleine Süßigkeiten.

Halbieren Sie nun die Gurke längs in zwei Teile. Entfernen Sie die Kerne, zerkleinern Sie sie und vermischen Sie alles in einer Schüssel mit dem Naturjoghurt. Schmecken Sie den Joghurt mit dem Zitronensaft, der halben, zerkleinerten Chili-Schote und der Hälfte des zerkleinerten Oreganos oder Minze sowie ein paar Tropfen Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer ab.

Nun zerkleinern Sie den Lachs in vier bis sechs Stücke. Servieren Sie ihn mit dem Gurkenjoghurt und streuen Sie den Rest der zerkleinerten Chili-Schoten und des Basilikums bzw. Fenchels darüber – dazu noch ein Tropfen Olivenöl. Nicht vergessen: Jeder sollte ein Stück von der knusprigen Fischhaut bekommen.

Gegrillter Seeteufel – in Butter angemacht – mit einem süßen Bohneneintopf
(Für vier Personen)

Ich liebe es, Bohnen auf diese Art zuzubereiten. Sie nehmen einen perfekten Geschmack an, wenn man sie heiß isst und sie schmecken wunderbar zu Fisch
oder weißem Fleisch. Auch kalt schmecken Bohnen hervorragen – beispielsweise als Antipasti. Das müssen Sie probieren! Um dieses Gericht abzurunden, werde ich einen tollen Geschmacksverstärker verwenden – er heißt Gremolata. Normalerweise gehören hier Knoblauch, Zitronenschale und Petersilie hinein – einfach alle Zutaten in feine Würfel schneiden. Gremolata kann über Eintopf, Brühe, Suppen oder Pasta gestreut werden. Es belebt ein Gericht ungemein. Sie erhalten so einen unvergleichlichen Duft, die Schärfe der Zitrone und das Aroma des Knoblauchs.

Zutaten:

- 600 g Bohnen
- Olivenöl
- 100 g gute Anchovis in Öl (am Besten aus dem Glas)
- 5 Knoblauchzehen, geschält
- 1 getrocknete rote Chili, zerkleinert
- 700 g Passata aus dem Glas oder 2 x 400 g Dosen-Tomaten, zerkleinert
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 4 x 200 g dicke Stücke Seeteufel, gehäutet und richtig ausgenommen – fragen Sie hierzu am besten Ihren Fischverkäufer
- 1 Bündel frische Petersilie
- 1 Zitrone
- Olivenöl
- 1 kleines Bündel frisches Suppengrün oder violetter Basilikum, Blätter gepflückt

Putzen Sie zunächst die Bohnen, so dass sie sauber und glatt sind. Schneiden Sie sie dann in 1 cm große Stücke.

Sie können Ihren Bohneneintopf ruhig schon vorkochen oder ihn kurz vor dem Fisch zubereiten. Erhitzen Sie eine große Pfanne, in die alle Zutaten passen. Geben Sie zwei Esslöffel Olivenöl sowie das Öl aus dem Anchovis-Glas hinzu. Zerhacken Sie nun vier der Knoblauchzehen und braten Sie diese vorsichtig mit den Anchovis und den getrockneten Chilis an, bis alle Zutaten weich sind und die Anchovis breiig. Geben Sie die Tomaten oder die Passata mit den Bohnen und den Rosmarinzweigen hinzu. Würzen Sie nun alles und bringen Sie die Mischung schließlich zum Kochen. Bei geschlossenem Deckel sollte alles 12 bis 15 Minuten köcheln. Falls die Soße etwas trocken wird, können Sie gerne einen Schuss Wasser hinzu geben. Am Ende die Bohnen gut unterheben.

Legen Sie den Seeteufel auf ein Brett und teilen Sie ihn horizontal, so als wenn Sie ein Buch öffnen. Versuchen Sie, den Fisch möglichst gleichmäßig aufzuschneiden, so dass beide Seiten gleich dick werden. Ritzen Sie den Fisch etwas ein und legen Sie ihn beiseite.

Um die Gremolata zuzubereiten, zerkleinern Sie zunächst die restlichen Knoblauchzehen und würzen diese mit etwas Salz. Als nächstes wird die Petersilie zerkleinert, die Zitrone-Schale geraspelt und alles mit dem Knoblauch verrührt. Am Ende können Sie die Gremolata über das Essen streuen.

Erhitzen Sie eine sehr große Grillpfanne. Würzen Sie den Fisch gründlich mit Salz und Pfeffer und reiben Sie ihn vorsichtig mit Olivenöl ein. Kochen Sie den Fisch auf jeder Seite für zwei Minuten bzw. so lange, bis er gar ist. Aber Vorsicht: Zerkochen Sie den Fisch nicht!

Nehmen Sie die Bohnen vom Herd und schmecken Sie das Gemüse ab.. Entfernen Sie die Rosmarinzweige und pressen nun den Saft einer Zitrone aus. Verteilen Sie nun die Bohnen in der Tellermitte als Häufchen und legen Sie je Teller ein Stück Fisch hierauf. Streuen Sie nun den Basilikum und das Gremolata darüber. Sie können auch alternativ alles auf eine Servier-Platte legen und diese für alle Gäste in die Tischmitte stellen - wie bei einer Großfamilie.

In der Pfanne gekochter Spargel mit Fisch
(Für zwei Personen)

Egal welches Budget Sie zur Verfügung haben: Sie können dieses Gericht mit verschiedenen Fischsorten zubereiten. Es ist schön, wenn man neben Schalentieren, Krabben und Tintenfisch eine Mischung aus öligem und weißem Fisch bekommt. Alles sollte zur gleichen Zeit gar werden: Achten Sie also darauf, dass Sie alles in gleich große Stücke schneiden. Sie können alles zusammen in eine Pfanne zubereiten. Für eine gesundere Variante können Sie auch alles dünsten. Egal wie, verfeinern Sie das Gericht am Ende mit Olivenöl, Zitronensaft und Chilis, da diese Zutaten wunderbar mit dem Spargel harmonieren.

Zutaten:

- Olivenöl
- 2 kleine Schnapperfische, schuppenfrei und grätenfrei
- 1 Karpfen- oder Wolfsbarsch-Filet, halbiert und grätenfrei
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer.
- 2 kleine Tintenfische, gesäubert, Tentakeln (Arme) abgetrennt und aufbewahrt
- 2-4 frische Jakobsmuscheln, gesäubert und in Zick-Zack-Form angeritzt
- 10 mittelgroße Spargelspitzen, Enden entfernt
- 1 kleine Hand voll Thymian
- 1 frische rote Chili, kernlos und gewürfelt
- mildes Olivenöl
- Saft einer Zitrone
- 1 kleine Hand voll Fenchel

Erhitzen Sie eine große Pfanne oder alternativ zwei kleinere Pfannen mit einem Schuss Olivenöl auf dem Herd. Schneiden Sie die Haut des Fischfilets komplett, ca. 1 cm tief ein und würze den Fisch nach Belieben. Legen Sie das Fischfilet mit der Haut nach oben in die Pfanne – geben Sie die Tintenfisch-Tentakel und die Jakobsmuscheln hinzu. Öffnen Sie die Muscheln mit einem Messer. Ritzen Sie schnell eine Zick-Zack-Form in das Innere und legen Sie die Muscheln mit der eingeritzten Seite nach unten in die Pfanne. Geben Sie nun den Spargel dazu und schwenken die Pfanne vorsichtig. Kochen Sie die Meeresfrüchte für eine Weile und wenden die Zutaten nach ein paar Minuten. Bestreuen den Fisch schließlich mit dem Thymian.

Sie haben die Macht über Ihre Pfanne! Falls also etwas gar aussieht, nehmen Sie es aus der Pfanne und halten es warm. Lassen Sie die einzelnen Fischsorten nicht anbrennen. Wenn der Fisch eine knusprige Haut hat, die Muscheln goldbraun sind und der Tintenfisch sich zusammengrollt hat, nehmen Sie die Pfanne vom Herd. Legen Sie den Tintenfisch auf ein Brettchen und schneiden Sie ihn in Scheiben wie Kalamaris. Geben Sie ihn dann zurück in die Pfanne. Verteilen Sie jetzt das Fischfilet auf je einem Teller. Vermischen Sie den Spargel, die Jakobsmuscheln und den Tintenfisch mit der halben Chili, einem guten Schuss Olivenöl und dem Zitronensaft. Würzen und vermische Sie alles gut. Verteilen Sie nun auch den restlichen Fisch auf die Teller. Bestreuen Sie die Gerichte mit dem Rest der gewürfelten Chili und dem Fenchel – zum Schluss runden Sie alles mit mildem Olivenöl ab.

Cremiger Milchreis mit der schnellsten Erdbeer-Marmelade
(Für sechs bis acht Personen)

Jeder liebt Milchreis. Nicht umsonst ist er einer meiner Lieblingsdesserts. Milchreis ist ein wahres „Fühl-dich-wohl”-Essen und lässt sich super mit frischen Früchten oder Ähnlichem servieren. Ich esse den Milchreis jedoch am liebsten kalt mit heißer Erdbeer-Marmelade – vor allem im Sommer. Als Alternative können Sie Pfirsiche oder Pflaumen grillen oder rösten. Wunderbar!

Ich habe früher mit meiner Mutter immer Marmelade gekocht. Für einen schönen, frischen Erdbeer-Geschmack verwende ich mittlerweile weniger Zucker und lasse die Marmelade nicht ganz so lange einkochen wie meine Mutter früher. Marmelade die übrig bleibt, hält sich wunderbar für ein paar Wochen im Kühlschrank, wenn Sie sie in ein sauberes Glas füllen, dass vorher mit kochendem Wasser ausgespült wurde. Aber ich mir sicher, dass die Marmelade nicht so lange hält und schon vorher vernascht wird. Die Marmelade ist eine Beilage zu einem Törtchen oder über Eiscreme geträufelt – oder sie streichen Sie einfache auf ein Stück Toast oder Brot.

Zutaten:

- 50 g Schaumgebäck (Baiser), zerkleinert
- optional: ein paar wilde Erdbeeren zum Servieren

Für die Marmelade:

- 1 kg Erdbeeren, gewaschen und geputzt
- 150 g Streuzucker

Für den Milchreis:

- 1,2 Liter Vollmilch
- 200 g Reis für den Milchreis
- 2 TL Vanille-Zucker

Geben Sie die Erdbeeren in eine breite, rostfreie Stahlpfanne und fügen Sie den Zucker hinzu. Zerdrücken die Erdbeeren mit der Hand, in dem Sie die Fruchte wirklich mit Ihren Finger zerdrücken, so dass das Fruchtfleisch zum Vorschein kommt – die Masse sieht jetzt schon wie Marmelade aus. Der ganze Zucker sollte sich im Saft der zerdrückten Früchte auflösen, bevor Sie die Pfanne auf den Herd stellen und erhitzen. Die Masse sollte für ca. 20-30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln. Alle fünf Minuten sollten Sie den Schaum von der Marmelade entfernen. Keine Sorge, falls die Marmelade noch etwas flüssig scheint. Das muss so sein, damit sich die Marmelade später auch schön mit dem Milchreis vermengt. Stellen Sie die Pfanne nun bei Seite. Fertig – eine wunderschöne, vollkommene Erdbeer-Marmelade.

Inzwischen vermischen Sie den Milchreis und den Vanillezucker in einem hohen Topf. Das Ganze muss nun bei geschlossenem Deckel eine halbe Stunde köcheln. Rühren Sie die Masse immer wieder um, bis der Milchreis dick, cremig und feucht ist. Wenn er etwas zu dick geraten ist, können Sie ihn mit etwas Milch verdünnen.

Nun einfach Servieren: Hierfür einfach den Milchreis auf die Dessertschüsseln verteilen. In jede Schüssel kommt nun noch ein großer Löffel Marmelade und dann alles vorsichtig verrühren. Bestreuen Sie den Milchreis nun mit dem zerbröselten Schaumgebäck (Baiser) und ein paar wilden Erdbeeren.

Gegrillter Pfirsich mit Bresaola und einem cremigen Dressing
(Für vier Personen)

In Italien wird Obst gegrillt – das Beste was ich dort je gegessen habe, war gegrillte Steinfrucht mit Vanillezucker und Eis. Super lecker! Pfirsiche, Birnen, Aprikose, sogar Feigen eigenen sich super zum Grillen und eignen sich nicht nur als Dessert. In diesem Rezept bereite ich gegrillten Pfirsich mit Bresaola vor. Dies ist ganz dünn geschnittenes, geräuchertes und getrocknetes Bündnerfleisch – bekommt man in italienischen Delikatessen-Geschäften oder einem gut sortierten Supermarkt. Der Schinken ist sehr salzig und zart und schmeckt in Kombination mit den Pfirsichen ganz vorzüglich. Das ist zur Zeit mein Lieblingssalat – teuflisch gut!

Zutaten:

- 4 reife Pfirsiche
- ein paar Rosmarinblätter, fein gehackt
- Olivenöl
- Meersalz und frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- optional: ein paar Thymian- oder Rosmarinzweige
- 1 EL Rotweinessig
- mildes Olivenöl
- 1 TL Naturjoghurt oder Crème Fraiche
- 16 Scheiben Bresaola oder Parma-Schinken
- ein paar Zweige frischer Estragon, Blätter gepflückt
- 2 Hände voll Ruccola, gewaschen und abgetrocknet
- 100 g Ziegenkäse, zerbröckelt

Heizen Sie eine Grillpfanne vor, bis sie heiß ist. Schneiden Sie die Pfirsiche in der Hälfte durch und entferne die Steine – es macht nichts, falls die Früchte dabei kaputt gehen. Geben Sie die Pfirsiche mit dem zerhackten Rosmarin, ein bisschen Olivenöl sowie etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel. Falls den Grill verwenden, können Sie ein paar Gewürzzweige in die Kohlen legen. Das verleiht den Pfirsichen einen würzigen Geschmack. Grillen Sie die Pfirsiche für ein paar Minuten auf jeder Seite – passen Sie aber auf, dass die Früchte nicht anbrennen.

Gießen Sie für das Dressing den Essig in eine Schale und vermischen Sie diesen mit der dreifachen Menge Olivenöl. Geben Sie den Joghurt oder die Crème Fraiche sowie eine Prise Salz und Pfeffer dazu. Alles verrühren bis es richtig vermischt ist.

Verteilen Sie den Bresaola-Schinken auf vier Teller und darauf die Pfirsiche. Geben Sie nun den Estragon und den Ruccola-Salat in das cremige Dressing und verteilen Sie den Salat nun über die Pfirsiche. Beträufeln Sie das Ganze mit etwas Olivenöl, und bestreuen den Salat mit dem zerbröckelten Ziegenkäse – fertig!

Brombeer und Apfelkuchen (American Pie)
(Für sechs bis acht Personen)

Das ist der beste Apfelkuchen der Welt. Die Vorbereitungszeit ist davon abhängig wie frisch die Äpfel sind. Also am Besten kocht man sie erst vor, bis die Äpfel weich sind. Achten Sie bei den Brombeeren darauf, dass Sie frische Brombeeren verwenden.

Zutaten:

- 1 x Zutaten für den Teig (Rezept für den Kuchenteig steht hier)
- 50 g Butter, zusätzlich etwas zum Einfetten
- 100 g Zucker, zusätzlich etwas zum Bestreuen
- 2 große Bramley-Äpfel, ohne Kerne und in 16 Stücke geschnitten
- 4 Cox-Äpfel, ohne Kerne und in 8 Stücke geschnitten
- 1 gehäufter EL gewürfelte Ingwerstange
- etwas Ingwersirup
- 150 g Brombeeren
- 1 großes Ei, geschlagen
- 1/2 TL Zimt

Zunächst müssen Sie den Kuchenteig zubereiten. Wickeln Sie anschließend den fertigen Teig in Frischhaltefolie und legen ihn für ungefähr eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Heizen Sie nun den Ofen auf 180°C bzw. Gasstufe 4 vor. Erhitzen Sie die Butter und den Zucker in einer Pfanne. Ist die Butter zerlaufen ist, fügen Sie die Äpfel, die Ingwerzweige und etwas Ingwersirup hinzu. Kochen Sie alles langsam für ca. 15 Minuten bei geschlossenem Deckel auf und füge dann die Brombeeren hinzu. Rühren Sie alles gut um und köcheln das Obst für ca. fünf Minuten ohne Deckel weiter.

Während das Obst kocht, können Sie sich wieder um den Kuchenteig kümmern. Holen Sie ihn aus dem Kühlschrank heraus und bestreuen Sie nun Ihre Arbeitsfläche mit etwas Mehl. Schneiden Sie den Teig in zwei Hälften und rollen ihn circa 1 cm dick aus. Fetten Sie nun eine flache, 26 cm große Pastetenform ein.

Gießen Sie das Obst durch einen Sieb ab und bewahren Sie den Obstsaft auf. Jetzt legen Sie das Obst in die Form, so dass Sie einen kleinen Hügel in der Mitte bilden. Beträufeln Sie das Obst mit der Hälfte des Saftes. Bestreichen Sie den Teigrand mit dem geschlagenen Ei. Rollen Sie nun das zweite Stück Teig aus, so wie Sie es auch mit der anderen Hälfte gemacht haben. Legen Sie die zweite Teighälfte auf das Obst – quasi als Deckel. Achten Sie darauf, dass der Teig in die Form passt und drücken Sie die Enden des Teiges fest zusammen. Bestreichen Sie die Oberfläche mit dem Rest des Eis und bestreuen alles großzügig mit Zucker und Zimt. Schneiden nun mit einem Messer kleine Schlitze in den Kuchen.

Legen Sie den Kuchen schließlich auf das Backblech und schieben ihn für ca. 55 bis 60 Minuten in den Ofen bis er gold-braun und knusprig gebacken ist. Bevor Sie den Kuchen servieren, geben Sie einen Klecks Vanillepudding darüber – köstlich!

Traditioneller süßer Mürbeteig (für den Apfelkuchen)
(Für ca. 1 kg Teig)

Dieser Teig ist super für Apfelkuchen oder anderes süßes Gebäck. Auch wenn Sie noch nie einen Mürbeteig zubereitet haben: Halten Sie sich einfach an die Anweisungen und Mengenangaben und Sie werden sehen wie einfach das geht. Dies ist ein Teig, den Sie mit verschiedenen Geschmacksrichtungen veredeln können. Falls Sie den Geschmack von Zitrone nicht mögen, können Sie auch jede andere trockene Frucht verwenden – wie zum Beispiel Orange. Alternativ geht auch eine Prise Zimt, Muskat oder Kakaopulver – Vanille ist auch super. Achten Sie aber darauf, dass Sie nicht zu viel der einzelnen Geschmacksrichtungen verwenden.

So, nun trauen Sie sich und bereiten aus allen Zutaten schnell einen leckeren Teig zu. Kneten Sie hierfür den Teig aber nicht zu stark, denn sonst wird die Butter von der Wärme Ihrer Hände schmelzen. Ein guter Tipp ist: Halten Sie Ihre Hände unter kaltes Wasser, bevor Sie den Teig kneten.

Zutaten:

- 500 g Mehl, und ein bisschen was zum Bestreuen
- 100 g Puderzucker, gesiebt
- 250 g kalte Butter, in kleine Würfel geschnitten
- Schale einer Zitrone
- 2 große Eier, geschlagen
- ein Schuss Milch
- Mehl zum Bestreuen

Bestreuen Sie Ihre saubere Arbeitsfläche mit dem durchgesiebten Mehl. Sieben anschließend auch den Puderzucker und lassen ihn über das Mehl rieseln. Kneten Sie die Butterwürfel mit den Händen in das Mehl-Puderzucker-Gemisch, bis eine krümelige Masse entsteht. An diesem Punkt können Sie den Teig mit tollen Geschmacksrichtungen verfeinern - geben Sie hier also z.B. die geriebene Zitronenschale hinzu.

Geben Sie anschließend das Ei und die Milch in den Teig und kneten alles zu einem feinen Teig – streuen Sie noch etwas Mehl über den Knetteig. Achtung: Kneten Sie den Teig nicht zu stark, sonst wird er zäh und nicht schön krümelig. Bestreuen Sie Ihre Arbeitsfläche erneut mit Mehl und legen den Teig darauf. Formen Sie ihn zu einer runden, flachen Form. Wickeln Sie den Teig nun in Frischhaltefolie ein und legen Sie ihn für mindesten eine halbe Stunde in den Kühlschrank.

Schaumgebäck mit Birne, Sahne, getoasteten Haselnüssen und Schoko-Soße
(Für sechs bis acht Personen)

Dieses Gericht ist einfach zuckersüß. Da Sie nur eine Platte mit Schaumgebäck haben, ist dieses Gericht super einfach zu servieren. Sie können ohne weiteres Ihren eigenen Belag wählen. Was ich auch noch sehr gerne mag, ist Maronenpüree mit Sahne und Schokolade, Obst mit Pralinen oder gemischte Nüsse mit Sahne – Sieh sehen, ich kann nie genug kriegen!

Zutaten:

- 4 große Eiweiß (vom Eigelb getrennt)
- 200 g Streuzucker
- 1 Prise Meersalz
- 100 g Haselnüsse, ohne Schale
- 2 x 400 g halbierte Birnen im Saft (aus der Dose)
- optional: 2 Ingwerzweige, dünn in Scheiben geschnitten
- 200 g dunkle Schokolade (mindestens mit 70% Kakao-Anteil)
- 400 ml Sahne
- 50 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Vanilleschote, halbiert und entkernt
- Schale einer Zitrone, gerieben

Heizen Sie Ihren Ofen auf 150°C bzw. Gasstufe 2 vor und legen Sie ein 40 x 25cm großes Backblech mit Backpapier aus.

Geben Sie das Eiweiß in eine Schüssel und achten Sie darauf, dass sich keine Schale und Eigelb eingeschlichen hat. Die Eier müssen mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer Stufe schaumig geschlagen werden. Rühren Sie mit dem Mixer weiter und lassen Sie nach und nach Zucker und eine Prise Salz hineinrieseln. Vermengen Sie nun alles auf höchster Stufe für 7 bis 8 Minuten bis der Schaumgebäck-Teig weiß und glänzend ist. Sie können auch testen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat, indem Sie etwas vom Teig zwischen die Finger nehmen. Wenn die Masse weich ist, ist sie fertig - wenn sie noch kernig ist, dann müssen Sie weiter schlagen.

Setzen Sie in jede Ecke des Backpapiers einen Tupfer Schaum, drehen das Papier um und “kleben“ es so auf das Backblech. Bestreichen Sie das Papier nun auf der Oberseite mit dem restlichen Schaum. Formen Sie die Masse mit dem Löffelrücken in ein Din-A4-großes Rechteck. Schieben Sie das Blech für eine Stunde in den vorgeheizten Ofen bis es von außen knusprig und von innen weich ist. Schieben Sie gleichzeitig die Haselnüsse für eine Stunde in den Ofen bis sie goldbraun sind.

Gießen Sie die Dosen-Birnen ab, bewahren Sie aber den Saft einer Dose auf. Schneiden Sie jede Birnenhälfte in drei Stücke. Gießen Sie den Saft zusammen mit dem Ingwer in einen Topf und erhitzen Sie die Flüssigkeit langsam – bis sie kocht. Nehmen Sie den Topf dann vom Herd und fügen die Schokolade dazu. Rühren Sie alles so lange um, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Holen Sie nun das Schaumgebäck und die Haselnüsse aus dem Ofen. Richten Sie das Schaumgebäck auf einer schönen Platte an und lassen Sie es abkühlen. Schlagen Sie nun die Sahne zusammen mit dem Puderzucker und der Vanille steif. Zerkleinern Sie die Haselnüsse und bestreuen Sie das Schaumgebäck mit der Hälfte der Nüsse. Veredeln Sie nun das Ganze mit der Hälfte der Sahne und der Schoko-Soße. Schließlich verzieren Sie alles mit den restlichen Nüssen und servieren die Leckerei am Besten sofort!

Rhabarber und Pudding-Soufflé
(Für sechs Personen)

Dieses Gericht ist eine Mischung aus einem Soufflé und einem leichten Pudding. Ein Soufflé ist ein alter Klassiker. Ich vermeide dieses Gericht eigentlich immer, denn ich musste im College so viel davon zubereiten. Wie ein gutes Omelette, ist auch ein Soufflé der Test, ob Du ein guter Koch bist. Wenn Sie die Temperatur, das Tempo und die richtigen Schritte nicht in den Griff bekommen, kommt am Ende nur so etwas heraus, das wie ein flacher Pfannkuchen aussieht. Aber jetzt haben ich ein Super-Rezept entwickelt, dass so lecker ist und mit solch einem tollem Geschmack, dass es egal ist wie flach das Soufflé am Ende sein mag. Meine Lieblingsstelle kommt dann, wenn oben in das Loch kalten Pudding gieße – es gibt nichts Besseres.

Zutaten:

- 400 g Rhabarber, in 2,5cm geschnittene Stücke
- 100 g Zucker, plus zwei EL Zucker
- 25 g weiche Butter
- 6 Ingwer-Kekse
- 150 g Pudding, plus etwas Extra-Pudding zum Servieren
- 1 Eigelb und 4 Eiweiß
- 1 TL Mehl
- Meersalz

Heizen Sie den Ofen bei 180°C bzw. Gasstufe 4 vor und geben Sie das Backblech bereits zum Vorheizen mit hinein. Geben Sie den Rhabarber zusammen mit 100 g Zucker in einen Kochtopf und lassen alles bei geschlossenem Deckel für 10 Minuten köcheln – bis der Rhabarber weich ist. Im Anschluss das Obst komplett abkühlen lassen.

Sie benötigen jetzt sechs Keramikschüsseln, die Sie mit Butter einfetten. Geben Sie die Ingwerkekse in eine kleine Tüte, verschließen diese mit einem Knoten und zerkrümeln die Kekse – die Krümel sollten sehr fein sein. Füllen Sie die zerkleinerten Kekse dann in die Schüsseln. (Ein paar Keksstücke sollten Sie für das Soufflé später aufbewahren.)

Geben Sie je einen Löffel gekochten Rhabarber in die Schüsseln. Vermischen Sie den restlichen Rhabarber mit dem Pudding, dem Eigelb und dem Mehl. In einer großen, sauberen Schüssel werden nun das Eiweiß und eine Prise Salz mit einem elektrischen Mixer steif geschlagen. Geben Sie die restlichen 2 Esslöffel Zucker mit in den Mixer und vermischen alles auf der höchsten Stufe – ca. 3 Minuten lang.

Heben Sie zwei Esslöffel des geschlagenen Eiweißes unter die Rhabarber-Masse. Geben Sie nun die Masse mit dem restlichen Ei in eine Schüssel und vermischen alles vorsichtig. Teilen Sie die Soufflé-Masse auf die Keramik-Schüsseln auf und säubern den Rand, falls Sie etwas getropft haben.

Holen Sie nun das heiße Backblech aus dem Ofen und stellen die Souffle-Schüsseln darauf. Schieben Sie alles zurück in den vorgeheizten Ofen und lassen den Teig ca. 18 bis 20 Minuten backen. Das Soufflé bekommt eine goldene Farbe und geht schön auf. Servieren Sie das Soufflé sofort und bestreuen es zum Schluss noch mit den restlichen Kekskrümeln.