

Rezeptesammlung

- 2 Spargel-Kartoffel-Gratin
- 3 Gulaschsuppe
- 4 Käsesuppe
- 5 Linsensuppe
- 6 Schweizer Käsefondue
- 7 Zucchini-Cremesuppe
- 8 Saltimbocca alla Romana
- 9 Sommerfondue
- 10 Erbsensuppe mit gebratenen Specknocken
- 11 Entenbrust an Gemüse
- 12 gefüllte Putenröllchen I
- 13 gefüllte Putenröllchen II
- 14 Putenschnitzel in Currysoße
- 15 Schwedischer Festtagsbraten
- 16 Schweinesteaks mit Bananencurry
- 17 Kalbsgulasch
- 18 Chili con Carne nach Texanischer Art
- 19 glasierte Putenbrust mit Mandelbällchen
- 20 Rinderfilet mit Morchel-Portwein-Sahne
- 21 soufflierte Zartbitterschokolade
- 22 Poularde
- 23 Hähnchenschenkel mit Tomaten
- 24 geschmorte Lammschulter
- 25 Kalbsblankett mit Frühlingsgemüse
- 26 Truthahnragout
- 27 Rehbraten geschmort
- 28 gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße

neue Rezepte aus den Kochkursen mit Peter Winterhalter Frühjahr 2009

- 29 Ofenreis
- 30 Vinaigrette im Glas
- 31 Schweinefilet mit Pommerysenf
- 32 Kartoffelauflauf (Kartoffeln im Teig)
- 33 Ente mit Ingwer
- 34 Maispouardenbrust mit Mangochutney
- 35 grobes Bauerngemüse
- 36 Rumpsteak

Spargel-Kartoffel-Gratin

Zutaten:

600 g festkochende Kartoffeln
600 g Spargel
Zucker
Butter
Mehl
Schmand
Käsecreme
Suppenwürze

Zubereitung der Soße:

20 g Butter in einem Topf erhitzen.

20 g Mehl darin anschwitzen.

1/4 l Spargelwasser unter Rühren zugeben und aufkochen lassen.

2 Esslöffel Schmand und etwas Käsecreme unterrühren, evtl. mit etwas Suppenwürze abschmecken. Die Soße über die Kartoffel-Spargel-Masse geben und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei gut 200 Grad überbacken.

Viel Spass beim Nachkochen !

Gulaschsuppe

Zutaten:

600 g schieres Rindfleisch
(aus Wade oder Schulter)
200 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
30 g Butter
1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Tomatenmark
1 EL Essig
Salz
1/2 TL Majoran
200 g mehlig kochende Kartoffeln

Zubereitung:

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Hitze reduzieren und das Paprikapulver in der Butter angehen lassen, es darf nicht anbrennen! Das Tomatenmark unter die gewürzten Zwiebeln rühren. Mit dem Essig ablöschen. Die Fleischwürfel salzen und in den Topf füllen. Mit Knoblauch und Majoran würzen. Wenig kaltes Wasser angießen, etwas kochen lassen, den Topf schließen. Etwa 20 Minuten dünsten. Die vorbereiteten Kartoffelwürfel zufügen und unter das Fleisch mischen. Mit reichlich Wasser aufgießen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zu zerfallen beginnen. Anschliessend den Topf ohne Deckel in den auf 150 Grad vorgeheizten Ofen stellen und die Suppe einige Stunden „vor sich hin köcheln lassen“. Durch das langsame Köcheln im Ofen wird die Suppe so richtig sämig und schmackhaft.

Viel Spass beim Nachkochen !

Käsesuppe

Zutaten:

60 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
50 g Butter
30 g Mehl
1 l heisse Rinderbrühe
150 g halbfester Schnittkäse,
vorzugsweise Mondseer
1 TL Kümmel, Salz
frisch gemahlener weisser Pfeffer
100 g Weissbrot vom Vortag
30 g Butter
100 g halbfester Schnittkäse,
vorzugsweise Mondseer
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin unter Rühren glasig anschwitzen. Das Mehl darüberstäuben und unter Rühren hell anschwitzen. Die Brühe zugiessen, einmal aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und die Brühe etwa 15 Minuten köcheln lassen. Den Käse entrinden und grob raspeln. Die Käseraspel unter die Suppe rühren und diese erneut kurz aufkochen lassen. Den Kümmel einstreuen und unterrühren, salzen und pfeffern. Die Suppe warm halten. Für die Einlage das Weissbrot in Würfel schneiden. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin unter Wenden bräunen. In der Zwischenzeit den Käse in Streifen schneiden. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe in Teller schöpfen, die Brotwürfel und Käsestreifen darunter verteilen. Die Suppe kurz unter dem vorgeheizten Grill überbacken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren, damit das Brot schön knusprig bleibt.

Viel Spass beim Nachkochen !

Linsensuppe

Zutaten:

150 g braune Berglinsen	1 Lorbeerblatt
100 g luftgetrockneter durchwachsener Speck	Salz, Pfeffer
60 g Zwiebeln	1,5 l Rinderbrühe
1 Knoblauchzehe	300 g Servela
250 g Möhren	
300 g festkochende Kartoffeln	
150 g Lauch	
1 EL Pflanzenöl	
2 EL gehackte Petersilie	
2 Nelken	

Zubereitung:

Linsen in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen. In einer Schüssel mit frischem Wasser bedecken und über Nacht einweichen lassen. Am nächsten Tag in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhren und Kartoffeln putzen bzw. waschen, schälen und in 1/2 cm große Würfel schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in 1/2 cm breite Ringe schneiden.

Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Speck-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Die Möhren, die Kartoffeln und den Lauch zugeben und 3 bis 4 Minuten mitschwitzen.

Die Petersilie, die Nelken und das Lorbeerblatt zugeben, salzen und pfeffern. Die Brühe zugießen und die Linsen einstreuen. Alles zusammen noch einmal aufkochen. Die Hitze reduzieren und 45 Minuten köcheln lassen.

Die Nelken und das Lorbeerblatt herausnehmen. Die Hälfte der Suppe portionsweise pürieren und zur restlichen Suppe zurück in den Topf geben.

Die Würste häuten, in 3 mm dicke Scheiben schneiden und einrühren. Die Suppe erneut erhitzen und noch 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe auf Teller verteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

Viel Spass beim Nachkochen !

Schweizer Käsefondue

Zutaten:

Rezept für 4 Personen

400 g Schweizer Emmentaler
200 g Greyerzer
200 g Appenzeller
1 Knoblauchzehe
0,3 l trockener Weißwein
1 geh. Teel. Stärkemehl
1 kl. Glas Kirschwasser oder
anderer Obstschnaps
Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung:

Käse reiben, der Caquelon mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben, den Wein hineingeben. Auf der Herdplatte den Wein leicht vorwärmen. Bevor der Käse dazugegeben wird, noch etwas Zitronensaft zum Wein geben (Käse bindet besser). Käse dazugeben und alles zusammen so lange kochen, bis das Fondue cremig geschmolzen ist. Das Stärkemehl mit dem Schnaps anrühren und zum Käse geben. Je nach Geschmack abschmecken. Dazu reichen Sie in 5 cm Würfel geschnittenes Weißbrot. Wir wünschen einen Guten Appetit. PS: Auf Bestellung reiben wir Ihnen den Käse gerne

Viel Spass beim Nachkochen !

Zucchini-Cremesuppe

Zutaten:

3 Zucchini (etwa 450 g)
1 Knoblauchzehe
80 g weiße Zwiebeln
40 g Butter
600 ml Kalbsfond
1 Zweig Thymian
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1/8 l Sahne
120 g luftgetrockneter Schinken

Zubereitung:

Zucchini waschen und von einer Frucht kleine Streifen schneiden oder Perlen ausstechen. Geschälten Knoblauch und Zwiebel fein hacken, Butter in einem Topf zergehen lassen. Zucchini, Zwiebeln und Knoblauch 3-4 Minuten glasig anschwitzen, mit Kalbsfond bzw. Brühe und Sahne angiessen, nach Geschmack würzen und Thymian-Zweig mit aufkochen.

Thymian-Zweig entfernen, mit Stabmixer fein pürieren, kurz durchköcheln und nochmals nach Geschmack abschmecken. Feine Streifen von luftgetrocknetem Schinken bzw. die Streifen von Zucchini ebenfalls in der Pfanne angehen lassen und als Suppeneinlage verwenden. Wir wünschen einen Guten Appetit !

Viel Spass beim Nachkochen !

Saltimbocca alla Romana

Zutaten:

Rezept für 4 Portionen

8 dünne Kalbsschnitzel (ca. 500 g)
100 g Butter
8 Scheiben luftgetrockneter Schinken
(Parma oder San Daniele)
8 frische Salbeiblätter
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
4 EL Marsalawein oder Weißwein.

Zubereitung:

Kalbsschnitzel vorsichtig flachklopfen. In einer großen Pfanne Butter aufschäumen lassen. Salbeiblätter etwa 1 Minute darin schwenken, herausnehmen und beiseite legen. Schinkenscheiben in der Salbeibutter etwa 2 Minuten leicht anbraten und ebenfalls herausnehmen. Zum Salbei geben, warm stellen. Kalbsschnitzel in der gleichen Pfanne pro Seite etwa 2 Minuten braten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Auf einer vorgewärmten Servierplatte die Kalbsschnitzel mit je 1 Scheibe Schinken und 1 Salbeiblatt anrichten und abgedeckt warm stellen. Den Bratenfond mit Marsalawein und 1 EL Wasser ablöschen, aufrühren und über die Saltimbocca gießen. Sofort servieren. Weißbrot und Salat der Saison dazu reichen.

Viel Spass beim Nachkochen !

Sommerfondue

Zutaten:

Rapsöl
500 g Rinderfilet
Blüten von Rosen
Veilchen
und andere geniessbare Blüten
4 El. Gelee von Rosenblüten
2 El. Weinbrand
1/2 Tl. Rosa Pfeffer
etwas Curry

Zubereitung:

Rinderfilet in nicht zu grosse Würfel schneiden, in ein grosses Gefäss geben und die frischen Blütenblätter darübergeben, mit Rapsöl beträufeln, marinieren.

Einen grossen Fonduetopf mit Rapsöl füllen, auf ca. 180 Grad erhitzen. Fleischstücke auf Fonduegabeln stecken, im Fonduetopf garen.

Blüten-Sauce: Das Gelee mit dem Weinbrand verrühren, mit rosa Pfeffer vermischen und je nach Geschmack mit etwas Curry würzen.

Weitere kalte Saucen - wie z.B. Meerrettich mit Apfel, Paprika mit Chili,

Tomaten mit Basilikum oder grüner Pfeffer mit Minze sind sehr vorteilhaft.

Als Grundbasis sind Joghurt und Sauerrahm mit den jeweiligen Frucht- oder Gemüsepürees am besten geeignet.

Beilageempfehlung: frisches Weissbrot.

Viel Spass beim Nachkochen !

Erbsensuppe mit gebratenen Specknocken

Zutaten:

Frosterbsen
1 Zwiebel
1/4 Sellerie
150 g Butter
2 El. Mehl
1/4 l Weißwein
1/4 l Sahne
1/4 l Brühe
Salz, Pfeffer, Zitrone
Brot
25 g Speck
1/4 l Milch
1 Ei

Zubereitung:

Zwiebel, Sellerie in Butter angehen, Frosterbsen hinzugeben, nochmals angehen lassen, mit etwas Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und mit bereits zuvor aufgekochter Mischung aus halb Sahne, halb kräftiger Brühe auffüllen, kurz durchkochen lassen, mixen und durch ein feines Sieb passieren. Abschmecken mit Salz, schwarzem Pfeffer, unter Umständen etwas Zitrone. Brot klein schneiden, Zwiebel, Speck in feine Würfel schneiden und leicht anbraten. Milch aufkochen und das Brot damit einweichen. Alle Zutaten wie Brot, Speck, Zwiebeln, Ei, je nach Geschmack Kräuter, vermengen und mit 2 großen Löffeln Nocken abstechen. Diese nun entweder in Butter oder in Fett knusprig ausbacken.

Viel Spass beim Nachkochen !

Entenbrust an Gemüse

Zutaten:

4 Entenbrüstchen
Salz, Pfeffer
Butter
Paprikapulver
2 Zwiebeln
2 Karotten
2 Tomaten
1 Stange Lauch
1/2 Knolle Sellerie
1/4 l Riesling
200 g gekochter Schinken
150 g frische Champignons
Mehlbuter (eventuell)

Zubereitung:

Entenbrüstchen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben und in einer Kasserolle in heisser Butter anbraten. Tomaten überbrühen, Haut abziehen. Tomaten zusammen mit den zerkleinerten Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch zu dem Fleisch geben und mitschmoren lassen. Mit Weisswein ablöschen. Die Entenbrüstchen immer wieder damit begiessen.

Kurz vor Ende der Bratzeit (ca. 20 Minuten) den feingewürfelten Schinken und die fein geschnittenen Champignons dazugeben und noch ca. 10 Minuten mitschmoren lassen. Entenbrüstchen herausnehmen und warm stellen, ebenso das mit gegarte Gemüse, das extra serviert wird. Bratensaft mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Evtl. mit Mehlbuter binden.

Viel Spass beim Nachkochen !

gefüllte Putenröllchen I

Zutaten:

2 Putenschnitzel a 125 g
1 Stange Porree
2 EL Spinat
2 Möhren
1/2 Tasse Wein
1/2 Tasse Sahne
Salz, Pfeffer, Curry
2 EL Öl

Zubereitung:

Gemüse putzen, in Öl andünsten.
Die Schnitzel würzen. Das Gemüse dazu geben und aufrollen.
In heißem Öl anbraten und mit Wein und Sahne auffüllen, und etwa
15 Minuten garen lassen. Abschmecken.

Viel Spass beim Nachkochen !

gefüllte Putenröllchen II

Zutaten:

250 g frische Champignons	2 Scheiben gekochter Schinken
1 Zwiebel	1 EL Sonnenblumenöl
2 Bund Petersilie	1 Tasse Gemüsebrühe
1/2 EL Butter (od. 10 g)	3 EL Sauerrahm
etwas Jodsalz, frisch gemahlener Pfeffer	
Sojasauce	
Curry	
4 dünne, große Putenbrustfilets (etwa je 150 g)	

Zubereitung:

Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Butter erhitzen (nicht zu heiß!), Zwiebel dazugeben und glasig werden lassen. Nun die Pilze ebenfalls dazugeben und schmoren lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zum Schluß die gehackte Petersilie dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. So, das wäre dann die Füllung.... Nun zum Geflügelfleisch. Die Putenbrustfilets mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Jedes Filet mit einer 1/2 Scheibe Schinken belegen. Nun die oben beschriebene Füllung auf die Filets streichen, das Ganze dann zusammenrollen und mit Rouladenspießen (od. Zahnstocher) feststecken. Die Röllchen werden nun in Öl rundherum angebraten. Brühe aufgießen und 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Nun das Fleisch herausnehmen und warm halten. Den Fond mit Sauerrahm binden, nochmals mit Jodsalz, Pfeffer und Curry abschmecken. Als Beilage passen Kartoffeln, Reis oder Kroketten, aber auch Nudeln oder Spätzle.

Viel Spass beim Nachkochen !

Putenschnitzel in Currysoße

Zutaten:

100 g Schalotten
4 Putenschnitzel (je ca. 200 g)
Zitronenpfeffer, Salz
30 g Butterschmalz
1 1/2 TL Curry
1/8 l Gemüsebrühe
1/8 l Schlagsahne
1/8 l Weisswein
300 g Weintrauben, kernlos
20 g Sultaninen
2 EL Sossenbinder

Zubereitung:

Schalotten abziehen, in Spalten schneiden.
Putenfleisch waschen, trocken tupfen. Pfeffern, salzen.
im heissem Fett ca. 10 Minuten
braten. Herausnehmen. Warm stellen.
Schalotten im Bratfett ca. 5 Minuten braten. Mit Curry bestäuben, anschwitzen.
Mit Brühe, Sahne und Wein ablöschen. Etwas einkochen lassen.
Weintrauben waschen, ganz lassen oder halbieren. Mit den Sultaninen in der
Sosse
erhitzen, binden und abschmecken.
Als Beilage passt gut Reis. Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Viel Spass beim Nachkochen !

Schwedischer Festtagsbraten

Zutaten:

250 g Backpflaumen ohne Stein
1 Tasse Weißwein
1 kg Schweinerücken
(ausgelöstes Kotelettstück)
1 TL Salz
1 mittelgroße Zwiebel
1 mittelgroßer Apfel

Zubereitung:

Pflaumen im Wein 2 Stunden einweichen.

In die Unterseite des Fleisches Kerben schneiden, in jede Kerbe eine Pflaume stecken und so weit wie möglich in das Fleisch drücken.

Fleisch salzen und mit der nicht gespickten Seite nach oben in einen Bräter legen.

Zwiebel in Achtel schneiden. Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfel ebenfalls in Achtel schneiden und mit Zwiebel zum Fleisch geben.

Den Wein, in dem die Pflaumen eingeweicht waren, hinzufügen und das offene Gefäß in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 Grad / 50 bis 60 Minuten. Beilage: Nudeln, geschmorte Äpfel mit Preiselbeeren.

Viel Spass beim Nachkochen !

Schweinesteaks mit Bananencurry

Zutaten:

8 Schweinesteaks
Paprikapulver (edelsuess)
Salz, Weisser Pfeffer - fr. gem.
2 EL Margarine
4 Bananen
1 TL Currypulver
8 EL Creme fraiche
4 Scheiben Toast

Zubereitung:

Steaks mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen, in der Hälfte der Margarine bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. eine Minute braten. Steaks auf einen Teller legen. Bananen in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit der restlichen Margarine und dem Currypulver in die Steak-Pfanne geben, Creme fraiche unterrühren und eine Minute schmoren, dabei die Bananen vorsichtig wenden. Bananencurry mit dem gerösteten Toastbrot zu den Steaks servieren.

Viel Spass beim Nachkochen !

Kalbsgulasch

Zutaten:

150 g Kalbsschulter
20 g Zwiebel
1/4 l Wasser
1/2 TL Kümmel
Paprika
Salz
20 g Tomatenmark
10 g Mehl
5 g Butter oder Margarine
1 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Kalbfleisch von Häuten und anhaftendem sichtbarem Fett befreien und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit Zwiebel und den Würzzutaten in Wasser dünsten, bis das Fleisch weich und die Flüssigkeit eingezogen ist.

Fleisch etwas einbraten lassen, Tomatenmark zugeben, mit Mehl bestäuben und Flüssigkeit nachgiessen. 5 Minuten kräftig kochen lassen, mit Butter und Zitronensaft verfeinern. Tipp: Als Variante kann man daraus auch „Geschnetzeltes Kalbfleisch“ machen: Fleisch nicht in Würfel, sondern in Streifen schneiden und wie für Kalbsgulasch zubereiten, Flüssigkeit einbraten lassen und mit Mehl binden.

Viel Spass beim Nachkochen !

Chili con Carne nach Texanischer Art

Zutaten:

1 kg Rindersteak oder -fleisch zum
Schmoren in kleine Würfel (1 cm) geschnitten
30 ml Tafelöl
2 Zwiebel, klein geschnitten,
2 Knoblauchzehe, klein geschnitten
1/2 kg Tomaten (aus Dosen), in kl. Würfel geschnitten
1 Rinder-Boullionwürfel
2 EL Chilipulver
1/2 EL Salz
5 ml Oregano
5 ml Kreuzkümmelpulver
850 g Gartenbohnen
(aus Dosen, mit Flüssigkeit)

Zubereitung:

Das Fleisch im Öl in einem grossen Topf anbraten.
Die Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Boullionwürfel, Chilipulver, Salz, Oregano und Kreuzkümmelpulver dazugeben. Den Deckel aufsetzen und die Zutaten 1 3/4 Stunden köcheln lassen (Aufpassen, dass nichts anbrennt!). Die Gartenbohnen (mit der Flüssigkeit) dazugeben. Noch weitere 15 Minuten köcheln lassen. Um das Gericht sehr scharf zu machen, kann man auch Jalapeno- oder Habaneropaprika (ersatzweise etwas Cayennepfeffer) zugeben. Dazu isst man „Cornbread“.

Viel Spass beim Nachkochen !

glacierte Putenbrust mit Mandelbällchen

Zutaten:

1 Putenbrust (ca. 1000 g)
2 EL gehobelte Mandeln
4 EL Sojasauce, 2 EL Honig
3 EL Scharfer Senf, 4 EL Trockener Sherry
3 EL Butterschmalz
125 g Geflügelfond
4 EL Mandelblättchen
1000 g mehlig Kartoffeln
3 EL Mehl, 3 EL Butter
4 Eigelb
100 g gehobelte Mandeln
Salz, Pfeffer, Fritierfett

Zubereitung:

Eine Marinade aus Sojasauce, Honig, Senf und Sherry bereiten, mit der grössten Menge davon (Rest aufheben) die Putenbrust bestreichen und im Kühlschrank marinieren lassen. Gelegentlich mit der herabgetropften Marinade das Fleisch neu überstreichen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die marinierte Putenbrust mit Salz und Pfeffer bestreuen, in eine feuerfeste Form legen, mit dem separat erhitzten Butterschmalz übergossen und von beiden Seiten je 20 bis 25 Minuten braten. Dabei immer wieder mit der Marinade begiessen. Ist das Fleisch gar, wird es aus der Form genommen und, mit Alufolie abgedeckt, warm gestellt. Für die Sauce den Bratensatz mit der restlichen Marinade, dem Geflügelfond und den gehackten Mandeln in einem Topf unter Rühren sämig einkochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Servieren mit Mandelblättchen überstreuen. Für die Mandelbällchen die Kartoffeln schälen und in leichtem Salzwasser garen, abgiessen und gut abdampfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Masse mit Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten und abschmecken. Ist der Teig zu weich oder klebrig, etwas Mehl unterrühren. Aus dem Teig Bällchen formen und fest in den gehackten Mandeln wenden. In heissem Fett schwimmend nacheinander ausbacken. Tipp: Zunächst ein Bällchen probeweise ausbacken - zerfällt es, muss noch etwas Mehl an die Masse. Zu der in Scheiben geschnittenen Putenbrust und den Mandelbällchen als Beilage kurz gegartes, in Butter geschwenktes Gemüse (Möhren, grüne Bohnen) servieren.

Viel Spass beim Nachkochen !

Rinderfilet mit Morchel-Portwein-Sahne

Zutaten:

800 g Rinderfilet (Mittelstück)
4 EL Öl, 1 EL Thymian, getrocknet
schwarzer Pfeffer f.a.d.M., Salz
20 g Morcheln, getrocknet
0,25 l Portwein
300 g Schlagsahne
2 EL Butter (kalt)
250 g Bandnudeln, schmal
1 EL Butter

Zubereitung:

Filet trockentupfen. 2 EL Öl, 1 bis 2 TL Pfeffer aus der Mühle und Thymian verrühren. Das Fleisch damit rundum einpinseln. Mindestens 3 Stunden, am besten jedoch über Nacht zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Die Morcheln in einem Sieb gut abbrausen und abtropfen lassen. Die Stiele entfernen und grössere Morcheln zerkleinern. In 1/8 l Portwein mindestens 2 Stunden einweichen. Die restlichen 2 EL Öl in einer grossen, schweren Pfanne erhitzen, das Filet darin bei mittlerer Temperatur in etwa 7 Minuten rundum braun anbraten. Filet salzen, in die Fettpfanne des Ofens setzen. Bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 10 Minuten braten. Zwischendurch wenden. Inzwischen reichlich Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und noch gut 10 Minuten im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Nudeln in Salzwasser in 8 Minuten bissfest kochen. Die Fettpfanne vom Ofen auf den Herd stellen, Bratensatz mit dem restlichen Portwein unter Rühren loskochen. Bratenfond in einen kleinen Topf abgiessen. Etwas einkochen lassen. Sahne und die Morcheln samt Portwein einrühren. Die Sauce bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Nudeln abgiessen, mit 1 EL Butter in Flöckchen vermengen. 2 EL kalte Butter flöckchenweise mit einem Schneebesen unter die Sauce schlagen, abschmecken. Rinderfilet in dünne Scheiben aufschneiden, mit der Morchelsahne und den Nudeln anrichten.

Viel Spass beim Nachkochen !

Soufflierte Zartbitterschokolade

Zutaten:

60 g Butter
60 g Mehl
3/8 l Milch
1 Vanilleschote
40 g Kakao
60 g Zucker
1 Ei
4 Eigelb
10 EL Eiweiß
1 EL Mondamin
40 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

60 g Butter mit 60 g Mehl verkneten.
3/8 l Milch mit einer Vanilleschote, 40 g Kakao und 60 g Zucker aufkochen.
Die verknetete Mehlbutter in die aufgekochte Milch mit dem Schneebesen einrühren und abbrennen. Abkühlen lassen. 1 Ei und 4 Eigelb dazurühren.
In die oben hergestellte Grundmasse 10 EL Eiweiß (mit Puderzucker und Salz aufgeschlagen), 1 EL Mondamin und 40 g geriebene Zartbitterschokolade unterheben, in eine ausgezuckerte Form füllen und bei 200 Grad im Wasserbad backen.

Viel Spass beim Nachkochen !

Poularde

Zutaten:

1 Poularde oder 2 Hähnchen
(Gesamtgewicht 1,6 kg)
2 Schalotten
50 g Butter
30 cl Weißwein
10 cl Bouillon
25 cl Rahm
2 Eier
1 Zitrone
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Geflügel in 8 Teile schneiden bzw. vom Metzger schneiden lassen. Die Stücke bei geringer Hitze in der Pfanne mit Butter und Schalotten auf beiden Seiten leicht anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. ca. 10 min. mit dem eigenen Saft leicht ziehen lassen. Danach mit Weißweinbouillon ablöschen. Die Stücke sollten soweit möglich mit Flüssigkeit bedeckt sein und ca. 15 min. weiter zugedeckt köcheln. Das Geflügel herausnehmen und den Fond auf ca. 50 Prozent reduzieren. Die Geflügelstücke danach noch einmal ca 15 min. in der reduzierten Soße leicht schmoren lassen. Vor dem Servieren des Geflügels das Geflügel noch einmal herausnehmen, Eigelb und Rahm verrühren und unter kräftigem Rühren in den nicht mehr köchelnden Fond des Geflügels geben, bis hin zu einer sämigen Bindung ohne dass man Stärke verwendet. Mit dem Saft der Zitrone bzw. Kräutern nach Wahl und sonstigen Gewürzen fertig abschmecken.

Viel Spass beim Nachkochen !

Hähnchenschenkel mit Tomaten

Zutaten:

4 grössere Hähnchenschlegel
400 g reife Tomaten, evtl. auch
aus der Dose
1 mittlere Zwiebel, geschnitten
1 größere Knoblauchzehe
1 EL Basilikum, frische Blätter,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schenkel sowie den Knoblauch leicht anbraten und würzen.
Die gewürfelten enthäuteten Tomaten dazugeben.
Auf kleiner Hitze ca. 25 min. zugedeckt schmoren lassen.
Mit Salz und frischem schwarzen Pfeffer abschmecken.
Ganz am Schluss klein geschnittene frische Basilikumblätter dazugeben.

Viel Spass beim Nachkochen !

geschmorte Lammschulter

Zutaten:

600g Lammschulter
Salz, Pfeffer, Mehl zum Wenden
4 EL Olivenöl
400g Röstgemüse
(Schalotten, Möhren, Sellerie)
2 EL Tomatenmark
1/2 l Rotwein
1 Knoblauchzehe
je 1 TL weiße und schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
je 1 Thymian- und Rosmarinzweig
Aceto Balsamico zum Abschmecken,
Knoblauchbutter und
Rosmarin-Thymian-Butter zum Binden

Zubereitung:

Die Schulterstücke sorgfältig parieren, das heißt Sehnen und Flachsen entfernen. Die Schultern in acht etwa gleich große Stücke schneiden. Salzen, pfeffern, in Mehl wenden. Im heißen Olivenöl in einem geräumigen Bräter rundum sanft anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Im Bratensatz das Röstgemüse sowie die Lammparüren anbraten. Das Tomatenmark mitrösten. Den Satz nach und nach mit Rotwein loskochen. Die Fleischstücke zurück in den Topf geben. Mit Wasser oder Brühe bedecken, würzen. Im 220 Grad heißen Ofen ungedeckt etwa 50 Minuten schmoren. Die Fleischstücke herausnehmen warm stellen. Die Sauce durch ein Tuch filtern. Mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico kräftig abschmecken. Mit der Kräuterbutter binden. Zum Servieren die Fleischstücke mit der Sauce überziehen. Als Beilage eignet sich Polenta und ein mit Spinat gefüllter Artischockenboden.

Viel Spass beim Nachkochen !

Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstr. 4, 79215 Elzach,
Tel.: 07682/9088-50, Fax: 07682/9088-88, www.obere-metzgerei.de

Kalbsblankett mit Frühlingsgemüse

Zutaten:

1 kg Kalbsfleisch (Nuß oder Schulter)
1 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt
Pfefferkörner, Senfsaat, Salz
4 EL Butter
1 EL Mehl
ca. 1/8 l Weißwein
1/8 l süße Sahne
250g junge Möhren
100g Erbsen
50g Morcheln
250g Spargelspitzen

Zubereitung:

Das Fleisch mit dem Wurzelwerk und den Gemüsen in einen Topf füllen und knapp mit Wasser bedecken. Leise etwa eine bis eineinhalb Stunden ziehen, aber nicht kochen lassen. Für die Sauce in 2 EL heißer Butter das Mehl gründlich anschwitzen. Mit Wein ablöschen, etwa einen halben Liter durchgeseibte Brühe und die Sahne zufügen. Einkochen, bis die Sauce schön cremig ist. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in dieser Sauce erwärmen.

Die Gemüse in der restlichen Butter knapp gar dünsten und ebenfalls in die Sauce geben. Nochmals abschmecken und mit in Butter geschwenkten Nudeln oder Spätzle servieren.

Viel Spass beim Nachkochen !

Truthahnragout

Zutaten:

800 g Putenoberkeulenfleisch,
in Würfel geschnitten
1 Karotte, klein geschnitten
1 Zwiebel, klein geschnitten
1 – 2 kleine Pepperoni, geschnitten
100 g Tomatenmark
1 Knoblauchzehe, gepresst
100 ml Rotwein
300 ml Bouillon
1 EL Mehl, Salz, Pfeffer,
Gewürze, 2 Nelken

Zubereitung:

Das Fleisch anbraten und würzen.

Das Gemüse begeben. Mit Mehl bestäuben.

Das Tomatenmark mit anbraten (Bitte darauf achten, dass es nicht verbrennt).

Mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Die Bouillon dazugeben, mit aufkochen bzw. leicht reduzieren lassen. Das ganze danach ca. 40 min. leicht köcheln lassen.

Viel Spass beim Nachkochen !

Rehbraten geschmort

Zutaten:

Faustregel für Schmorgerichte:

1000 g Fleisch

500 g Schmor Gemüse

2 Teile Zwiebeln, 1 Teil Lauch

& 1 Teil Sellerie

1000 g Brühe

Zubereitung:

Rehkeule anbraten, wieder aus dem Topf nehmen und die Röstgemüse (Zwiebel, Sellerie und Karotten) anbraten. 1 Esslöffel Tomatenmark anrösten, anschliessend das Rehfleisch wieder auf das Gemüse setzen.

Bei ca. 170°C langsam in der vorgeheizten Röhre garen und immer wieder zuerst mit Brühe oder Beize, am Schluß mit Rotwein übergießen. Den Braten nach ca. 40 min. herausnehmen, die Soße durch ein Sieb passieren und mit Gewürzen sowie Preiselbeeren abschmecken.

Viel Spass beim Nachkochen !

gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße

Zutaten:

2 kg Rindfleisch zum Kochen
2 Möhren
2 Lauchstangen
1 Sellerieknolle
Salz und Lorbeerblätter
für die Meerrettichsoße
1 EL Mehl
2 EL Butter
1/4 l Brühe
0,2 l süße Sahne
2 Gläser Gemüsemeerrettich á 200 ml

Zubereitung:

Setzen Sie einen passend großen Topf auf den Herd und füllen Sie ihn zur Hälfte mit Wasser. Lassen Sie das Wasser aufkochen. Sobald das Wasser aufgeköcht ist, geben Sie das Rindfleisch unter Zugabe von ca. 1 EL Salz, Lorbeerblätter, etwas Senfsaat und Pimentkörner in den Topf. Wichtig - Das Wasser sollte danach einmal aufkochen – danach sollte es jedoch nicht mehr kochen, sondern knapp unter dem Siedepunkt simmern. Nach ca. einer 3/4 Stunde geben Sie die Karotten, den Lauch und die Sellerie in die Brühe. Je nach Art und Größe des Fleisches sollte dieses 2-3 Stunden langsam gegart werden. So bleibt das Fleisch wesentlich saftiger, als wenn man es innerhalb einer Stunde herausgärt. Der 2. Effekt ist der, dass man sich viel ungestörter um andere Dinge kümmern kann, als nur um das Kochen. Schmecken Sie die Brühe noch einmal ab. Zum Schluss kann noch ein Stück Maggikraut in die Brühe gegeben werden. Für die Meerrettichsoße lassen Sie die Butter in einem kleinen Topf zergehen (nicht braun werden lassen) und geben Sie das Mehl hinzu. Verrühren Sie es bis ein gleichmäßiger Brei entsteht. Danach gießen Sie mit Brühe und Sahne die Mehlschwitze auf und geben am Schluss die geriebene Meerrettichwurzel bzw. Gemüsemeerrettich aus dem Glas hinzu. Abschmecken mit Salz, weißem Pfeffer und unter Umständen mit Zitronensaft.

Viel Spass beim Nachkochen !

neue Rezepte von den Kochabenden 2009 mit Peter Winterhalter

Ofenreis

für 6 Personen

Zutaten

400g Reis
400 ml Fleischbrühe
½ fein geschnittene Zwiebel
etwas Öl
Kräuterbutter und frische Kräuter
sowie ein 1/8 l Weisswein

Zubereitung

Die Zwiebeln in Öl leicht anschwitzen den Reis dazugeben. Mit dem Weisswein ablöschen.

Aufgießen mit der Fleischbrühe. Einmal kurz aufkochen lassen. Luftdicht mit einem Deckel oder mit einer Alufolie verschließen und das ganze im Ofen mindestens 35 min. garen lassen.

Den Reis danach etwas abschmecken mit Salz bzw. Pfeffer sowie Kräuterbutter und je nach Geschmack mit frischen Kräutern oder selbstgetrockneten Tomaten.

Anmerkung: Bei dieser Art des Reiskochens macht es nichts wenn, der Reis auch über die genannte Zeit im Ofen bleibt z. B. 1 Stunde.

Den Reis können Sie auch mit geringeren Temperaturen, das heißt unter 130 C° z. B. bei 100 C° garen. Dadurch erhöht sich die Gardauer um ca. 20 bis 30 min.

Weiterer Vorteil dieser Art des Reiskochens ist es, dass der Reis im Topf ca. eine ¾ Stunde heiß bleibt.

Viel Spass beim Nachkochen !

Vinaigrette im Glas

ca. 400 ml

Zutaten:

Dazu benötigen wir einen Joghurtbecher bzw. ein Marmeladenglas in welches wir folgende Zutaten geben:

100 ml hellen Balsamico Essig
200 ml Öl (je nach Geschmack Olivenöl oder Sonnenblumenöl)
100 ml Fleisch – oder Hühnerbrühe (man kann auch Wasser verwenden)
Honig oder braunen Zucker
Senf
fleur de sel (Salz)
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die ganzen Zutaten mit einem Schneebesen gut vermengen – Fertig.

Nach diesem groben Grundrezept haben Sie die Möglichkeit eine Basisvinaigrette herzustellen, die Sie immer wieder mit verschiedenen Zutaten abwandeln können zum Beispiel mit:

- Sauerrahm
- frische Kräuter
- Zwiebeln
- getrocknete Tomaten
- Speck

Je nach dem zu welcher Art von Salat Sie die Vinaigrette verwenden wollen.

Kleiner Tipp: Wenn Sie frisch Gebratenes zubereiten können Sie gerne von dem Bratensaft etwas zu der Vinaigrette dazugeben. Dies macht das Aroma etwas voller.

Viel Spass beim Ausprobieren !

Obere Metzgerei Franz Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstr. 4, 79215 Elzach,
Tel.: 07682/9088-50, Fax: 07682/9088-88, www.obere-metzgerei.de

Schweinefilet mit Pommerysenf

Zutaten:

1 ganzes Schweinefilet
Öl zum anbraten
fleur de sel (Salz)
Pfeffer aus der Mühle
Pommerysenf oder Dijon-Senf

Zubereitung

Schweinefilet rings herum bei mittlerer Hitze in normalem Öl anbraten.
Schweinefilet salzen und mit Pfeffer aus der Mühle würzen. Am besten hochwertiges Salz wie fleur de sel verwenden. Wenn das Schweinefilet ringsherum angebraten ist, großzügig mit Pommerysenf oder Dijon-Senf bestreichen und im Ofen bei einer Temperatur von ca. 130 C° ca. 40 min. – 45 min. garen.

Anmerkung: Wenn Sie das Schweinefilet am liebsten rosa essen, die Zeit auf ca. 30 – 35 min. reduzieren.

Viel Spass beim Nachkochen !

Kartoffelauflauf – Kartoffeln im Teig

für ca. 4 Personen

Zutaten

400g gekochte gepellte Kartoffeln
100g Sauerrahm oder Creme fraiche
50g fein geschnittener Lauch oder Frühlingszwiebeln
Saft einer Limettensaft
Salz und Pfeffer
2 Eigelb

Zubereitung

Kartoffeln grob schneiden und mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer, dem fein geschnittenem Lauch, etwas Zwiebeln und Limettensaft vermischen.

Diese entweder in eine Auflaufform geben oder in einen Teig einwickeln (Feuille de brick, Wan Tan-Teig, Strudelteig, Frühlingsrollenteig).

Das Ganze bei einer Temperatur von ca. 180 C ° kross ausbacken.

Die Kartoffelmasse gilt als Grundmasse. Diese können Sie mit Speck, Zwiebeln, frischem geschnittenem Spargel, getrockneten Tomaten, Pilzen oder auch Krabben zu einem Auflauf bzw. einer Füllmasse fertig stellen. In klein geschnittener Version eignet sich diese Masse auch hervorragend für Füllungen von Schnitzeln bzw. anderen Fleischteilen.

Viel Spass beim Ausprobieren !

Ente mit Ingwer

für 6 Personen

Zutaten:

6 Entenbrust
100g frisch geschälter Ingwer
1 kleine Zwiebel
1 Eßl. Honig
1 Eßl. grober Curry
Saft einer halben Limette
1 Eßl. Sojasoße

Zubereitung:

Entenbrust in eine kalte Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur das Fett langsam ausbraten. Wenn die Fettseite der Entenbrust ausgebraten und goldgelb ist, diese kurz auf der Fleischseite anbraten, aus der Pfanne nehmen und in dem Entenfett mit etwas Olivenöl, die Schalotten und die Zwiebeln ebenfalls bei mittlerer Temperatur leicht angehen lassen. Hierzu fügen wir den Honig bzw. den Curry sowie die Sojasoße und den Saft einer halben Limette. Die nun leicht sämige Masse auf die Hautseite der Entenbrust geben und diese bei einer Temperatur von ca. 110 C ° bis max. 130 C° 30 bis 45 min im Ofen garen.

Anmerkung: Das Rezept in abgeänderter Form geht ebenfalls mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Olivenpaste oder klein geschnittenen Pilzen mit Frühlingszwiebeln, Scharlotten und etwas Walnussöl - dann jedoch ohne Curry, Honig und Limettensaft.

Viel Spass beim Ausprobieren !

Maispoulardenbrust mit Mangochutney

für 6 Personen

Zutaten:

6 Maispoulardenbrüste
Olivenöl
1 Teelöffel Sambal manis
Saft einer halben Limette
fleur de sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
200g Mangochutney

Zubereitung:

Maispoulardenbrüste auf der Hautseite goldgelb anbraten. Ebenfalls auf der Fleischseite anbraten. Das Fleisch herausnehmen und auf das vorbereitete Gemüse (Rezept „grobes Bauerngemüse“) setzen und in der Pfanne, in der die Poulardenbrust angebraten wurde, nochmals etwas Olivenöl eingeben. Etwas frisch gepressten Limettensaft, Sambal manis bzw. etwas fleur de sel und schwarzer Pfeffer, der Saft einer halben Limette bzw. das klein gehackte Mangochutney hinzufügen.

Mit dieser Masse die Maispoulardenbrust auf der Hautseite bestreichen und das Ganze bei einer Temperatur von ca. 130 C° 35 min. im Ofen garen.

Anstatt Mangochutney besteht auch die Möglichkeit z. B. Aprikosenkonfitüre zu verwenden. Diese muss jedoch etwas stärker z. B. mit einem Schuss weißem Balsamicoessig oder Sojasoße abgeschmeckt werden.

Viel Spass beim Ausprobieren !

grobes Bauerngemüse

Zutaten:

Zucchini
Paprika (rot – gelb – orange)
Olivenöl
fleur de sel
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Sambal manis

Zubereitung:

Die Paprika in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Das Gemüse leicht in Olivenöl anbraten, abschmecken mit fleur de sel bzw. mit etwas schwarzem Pfeffer und Sambal manis würzen.

Wichtig: Das Gemüse soll nicht gegart werden, sondern nur kurz leicht angebraten.

Das Ganze dann in eine Auflaufform geben und später das jeweilige Fleisch auf das Gemüse geben und bei einer Temperatur von 130 C° 35 min. bis 40 min. garen.

Viel Spass beim Nachkochen !

Rumpsteak

Zutaten:

4 Rumpsteak (ca. 2 cm dick)
etwas Olivenöl
2 Zwiebeln (in Streifen geschnitten)
Kräuterbutter

Zubereitung:

Die Rumpsteak in der Pfanne bei mittlerer Temperatur goldgelb anbraten. Rumpsteaks herausnehmen und in die gleiche Pfanne die vorbereiteten in Streifen geschnittenen Zwiebeln anbraten und danach frische Kräuterbutter hinzugeben. Die Zwiebel-Kräuterbuttermasse auf das Rumpsteak geben und dieses bei einer Temperatur von ca. 110 C° ca. 35 min. im Ofen garen.

Viel Spass beim Nachkochen !