

Alexander Klein

Gaumenfreuden

Bewährte Rezepte

Im Selbstverlag
Stuttgart-Bad Cannstatt (2017)

Inhaltsverzeichnis

Suppen	3
Vorspeisen.....	4
Hauptspeisen.....	13
Beilagen.....	18
Salate.....	20
Desserts.....	22
Kuchen & Gebäck (süß)	26
Kuchen & Gebäck (salzig)	36
Weihnachtsgebäck	39
Getränke	41



Die Rezeptsammlung ist – in Anlehnung an eine typische Menü-Reihenfolge – in verschiedene Bereiche unterteilt, die eine Orientierung erleichtern sollen. Am Ende der Sammlung befindet sich ein alphabetisches Stichwortverzeichnis sämtlicher Gerichte.

Unter „Mehl“ ist normales Weizenmehl (Type 405) zu verstehen. Es werden mittelgroße (M) bis große (L) Eier verwendet. Zucker ist weiße Raffinade (Kristallzucker).

Temperaturangaben beziehen sich auf einen Elektroherd. Gebacken wird mit Ober- und Unterhitze.



Viel Spaß und Erfolg wünscht

Alexander Klein
Postfach 10 26 34
70022 Stuttgart
klein@stereoscopia.com

Stuttgart, 1. Januar 2017



Suppen

Weihnachts-Truthahnsuppe „Bonne Femme“

4 Portionen

2 frische Truthahn-Flügel, 1 Stück Sellerie-Knolle, 2 Karotten, 1 Zwiebel, 5 Pfefferkörner, 2 Gewürznelken, 1 gestrichener TL Salz, ca. ¼ Liter Wasser, ½ Stange Lauch, 3 EL Butter, etwas Mehl, ca. ⅛ Liter Sahne, 2 Eigelbe

Truthahn-Flügel waschen. Die Sellerie-Knolle gründlich waschen und in kleine Würfel (ca. 7 mm) schneiden. Die Karotten abschaben oder schälen, waschen und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel schälen und achteln. Den Lauch der Länge nach halbieren, gründlich waschen und in feine Scheibchen schneiden

Selleriestückchen, Karottenwürfel, Zwiebelachtel, Pfefferkörner, Gewürznelken, das Salz und die Truthahn-Flügel mit Wasser ansetzen und alles bei milder Hitze zugedeckt 40 Minuten kochen lassen. Danach die Truthahn-Flügel entnehmen, von Haut und Knochen befreien und das weiße Truthahnfleisch in kleine Stücke schneiden. Nelken und Pfefferkörner ebenfalls entnehmen und wegwerfen. Die Butter im Topf schmelzen und unter Rühren die Lauchscheibchen 5 Minuten darin schmoren. Lauch mit Mehl bestäuben, ebenfalls kurz anrösten und nach und nach mit der Gemüse-Truthahnbrühe ablöschen. Die Sahne mit den Eigelben verrühren. Einige Löffel heiße Suppe in die Ei-Sahne rühren. Die Suppe vom Herd nehmen und die Sahnemischung unterziehen.

Tip: Geflügelcremesuppe ohne Sahne-Eigelb-Legierung einfrieren und diese erst beim Wiedererwärmen zugeben.

Vorspeisen

Zander-Lachs-Terrine mit Champagner-Kerbel-Sauce

6 - 8 Portionen

350 g frisches Zanderfilet, 1 Packung geräucherter Lachs in Tranchen, 250 g frisches Lachsfilet, 125 ml Vollrahm (Crème Double), 1 Bund Schnittlauch, 1 TL Pfeffer, knapp 1 TL Salz

Das Zanderfilet sorgfältig nach Gräten abtasten, in Würfel schneiden und für mindestens 30 Minuten in das Tiefkühlfach legen. Den Mixer-Behälter kaltstellen.

Die Terrinenform mit Backpapier auskleiden. Die Räucherlachstranchen nebeneinander so in die Terrinenform legen, dass noch ca. 2 cm über den Rand hängen (reicht, da die Form nicht ganz voll wird!).

Die Fettpfanne des Backofens mit ca. 3 Litern Wasser füllen, auf Ebene 3 einschieben und den Ofen auf 150 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Das Lachsfilet in ca. 2 x 2 cm große Streifen schneiden. Den Vollrahm mit den angefrorenen Zanderwürfeln im Mixer fein zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Zander-Rahm-Masse auf die Räucherlachstranchen geben. Die frischen Lachsstreifen der Länge nach in der Mitte anordnen. Den Schnittlauch unter die restliche Zander-Masse mischen und die Masse über die frischen Lachsstreifen geben. Die Räucherlachstranchen über die Masse klappen, das Backpapier ebenfalls.

Die Terrinenform mehrmals fest aufstoßen (Handtuch unterlegen!), damit sich evtl. Hohlräume schließen. Deckel der Terrinenform aufsetzen. Die Form in das Wasserbad geben (evtl. temperaturbeständige Schnüre umlegen, damit sich die Form nachher leicht herausheben lässt!). 75 Minuten im Wasserbad garen lassen.

Nach dem Garen die Terrine mindestens (!!) 30 Minuten – besser über Nacht – stehen lassen. Anschließend kann sie gestürzt und mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben geschnitten werden.

Für die Sauce 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, 1 sehr fein gehackte Schalotte anschwitzen lassen. Mit 0,3 Liter Champagner ablöschen und bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

2 EL sehr kalte Butter mit dem Schneebesen unter die Flüssigkeit rühren. Die Sauce vor dem Servieren mit 1 EL fein gehacktem Kerbel bestreuen. (Bei Verwendung von getrocknetem Kerbel: in der Sauce mitkochen!).

Terrine de Sole (Rezept in Erprobung!)

6 - 8 Portionen

Für die Terrine:

4 bis 5 Seezungen (Anzahl hängt von der Größe und Form der Terrinenform ab)

gelatinehaltige Fischbrühe

100 g gehackte Petersilie

Seezunge abziehen. Die Seezunge mit der dunklen Hautseite nach oben legen. An der Verbindungsstelle von Schwanz und Körper die Haut einschneiden, so dass man sie anfassen kann. Den Schwanz fest herunterdrücken. Die Haut zum Kopf hin abziehen. Wenn sie bis zum Kiefer abgezogen ist, den Fisch umdrehen, am Kopf festhalten und die Haut bis zum Schwanz abziehen.

Die Seezunge filetieren. Den Fisch mit einem sehr scharfen, biegsamen Messer entlang dem Rückgrat vom Kopf bis zum Schwanz einschneiden. Die Klinge am Kopfende flach zwischen Filet und Brustgräten ansetzen und das linke Filet auslösen. Dann das rechte Filet auf die gleiche Weise auslösen. Zum Filetieren der Unterseite den Fisch umdrehen und den Arbeitsgang wiederholen.

Die Filets parieren. Die Filets in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen, damit Blutreste entfernt werden und das Fleisch schön weiß ist. Nach 15 Minuten herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Filets mit der Klinge eines breiten Messers flachdrücken. Dann die Ränder der Filets parieren.

Die Filets einschneiden. Die Filets mit ihren Häutchen nach oben legen. Da sich diese Häutchen während des Garens zusammenziehen und die Filets sich dadurch verformen würden, jedes Häutchen an drei oder vier Stellen mit möglichst flachen, diagonal verlaufenden Einschnitten versehen.

Eine Steingutform auslegen. Eine lange, schmale Steingutform mit reichlich Butter ausstreichen. Die Seezungenfilets mit den dünnen Häutchen nach oben quer in die Form legen, so dass sie einander überlappen; dabei die Enden über den Rand der Form hängen lassen. Die Filets behutsam an die Innenwände drücken. Die kleinsten Filets zum Bedecken der Füllmasse aufbewahren.

Die Füllmasse zubereiten. Eine Fisch-Mousseline herstellen (s. separates Rezept!). 60 g Pistazien abziehen und grob hacken. ½ TL Safranpulver in etwas heißem Wasser auflösen und zur Mousseline geben. Die Mousseline mit einem Schneebesen schlagen, bis sie gleichmäßig gefärbt ist. Die Pistazien hinzufügen und nochmals kräftig schlagen.

Die Steingutform füllen. Die Mousseline gleichmäßig in der Form verteilen. Die Oberfläche mit einem Spatel glattstreichen. Ein gefaltetes Tuch auf die Arbeitsfläche legen und die Form daraufstoßen, damit sich der Inhalt setzt. Die aufbewahrten Filets so zurechtschneiden, dass sie quer auf die Oberfläche passen. Die Mousseline anschließend mit den Filetstücken bedecken.

Die Terrine garen. Die überhängenden Filetenden nach innen schlagen und die Terrine mit Pergamentpapier bedecken, das zuvor mit Butter bestrichen wird. Die Steingutform auf einem Drahtgitter in ein Wasserbad stellen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° C (Gasherd Stufe 2) etwa 50 Minuten garen, bis die Masse fest ist und sich elastisch anfühlt.

Den Saft abtropfen lassen. Die Terrine aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Ein Drahtgitter auf die Form legen. Über einem Tablett Form und Drahtgitter zusammen rasch umdrehen; auf dem Tablett sammelt sich der abtropfende Saft. Dann die Terrine mit Hilfe des Drahtgitters wieder umdrehen.

Die Terrine stürzen. Das Drahtgitter entfernen. Eine Platte umgedreht auf die Terrine legen und beides zusammen umdrehen. Die Form abheben. Mit Küchenkrepp den ausgetretenen Saft auf der Platte und auf der Oberfläche der Terrine abtupfen. Die Terrine in Klarsichtfolie einschlagen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Terrine mit Gelee überziehen. Eine gelatinehaltige Fischbrühe herstellen und abkühlen lassen. Wenn sie lauwarm ist, 2 bis 3 Löffel Dessertwein (Madeira oder Sherry) einrühren. Etwas Brühe in eine kleine Metallschüssel geben und auf Eis stellen. Rühren, bis sie eine sirupartige Konsistenz annimmt. Die Schüssel

vom Eis nehmen und die Oberfläche und die Seiten der Terrine rasch mit einer dünnen Geleeschicht überziehen.

Den Überzug fertigstellen. Die Terrine für 10 Minuten kalt stellen. Dann noch mehrmals mit Gelee überziehen. In einer zweiten kleinen Schüssel gehackte Petersilie mit etwas flüssigem Gelee vermischen. Die Schüssel auf Eis stellen und die Mischung rühren, bis sie geliert. Die Mischung auf die Oberfläche der Terrine geben. Anschließend die Terrine noch zwei- oder dreimal mit klarem Gelee überziehen.

Die Terrine servieren. Die Terrine kann serviert werden, sobald das Gelee fest ist nach Belieben kann man sie mit einer Chiffonade aus zarten Salatblättern garnieren. Die Terrine mit einem scharfen Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit einem breiten Spatel auf die einzelnen Teller legen und zu jeder Portion etwas Gelee reichen.

Mousseline (Rezept in Erprobung!)

1 Kilo

500 g Fischfilets, gehackt, in Würfel geschnitten

Salz und frisch gemahlener Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Cayennepfeffer (nach Belieben)

2 große Eiweiß

½ Liter Sahne

Um Struktur und Aroma abzuwandeln, können ganz zuletzt folgende Zutaten hinzugefügt werden:

gehackte Pistazien,

gegarte, gehackte Sägegarnelen,

Nordseegarnelen oder Miesmuscheln;

eine Duxelles (sautierte, gehackte Champignons; gehackte Trüffel).

Die Mousseline - Püree aus zartem Fisch, mit Eiweiß gebunden und mit Sahne angereichert - ist eine sehr schmackhafte Füllmasse für Terrinen, Pasteten und Galantinen.

Den Fisch parieren. Fischfilets von Haut- und Grätenreste entfernen. Den Fisch grob hacken oder in 1 cm große Würfel schneiden.

Eiweiß hinzufügen. Den Fisch in einem Mörser oder einer Kuchenmaschine zu einem glatten Püree verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und einer kleinen Prise Muskat würzen. Nach und nach Eiweiß dazugeben und mit dem Püree verrühren, bis sich die Zutaten gut verbunden haben.

Das Püree durch ein Sieb streichen. Das Püree mit einem Teigschaber aus Plastik durch ein Trommelsieb streichen und in einer Schüssel aus Metall auffangen. Klarsichtfolie auf die passierte Mischung legen und andrücken, damit das Püree luftdicht abgeschlossen ist. Die Schüssel in eine größere, mit zerstoßenem Eis gefüllte Schüssel stellen und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Sahne dazugeben. Die Schüsseln aus dem Kühlschrank nehmen. Etwas Sahne zum Püree geben und mit einem Holzlöffel gut unterrühren. Dann etwa ein Viertel der Sahne unter kräftigem Rühren mit dem Püree vermischen. Das Püree wieder mit Klarsichtfolie bedecken und für weitere 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Zutaten vermischen. Noch mehrmals kleine Mengen Sahne hinzufügen und gut mit dem Püree vermischen. Die Mischung kräftig schlagen, sobald sie weich genug ist. Nach jeder Zugabe von Sahne das Püree wieder in den Kühlschrank stellen. Wenn die Sahne aufgebraucht ist, die Mousseline mit Salz abschmecken, wieder mit Klarsichtfolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Bauern-Terrine (Terrine de Campagne)

6-8 Personen

**300-350 g Kalbfleisch aus der Schulter (oder Schnitzel), 350 g Schweinefleisch (Schnitzel), 150 g Rinder- oder Kalbsleber,
150-200 g grüner (frischer) Speck,
1 EL Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 kleine Karotte (muss nicht sein),
2-3 Gläschen Cognac oder Weinbrand (4-6 cl),
2 große Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 1 Ei, 1 TL Pastetengewürz,
1 Messerspitze Cayennepfeffer, 1 TL weißer Pfeffer, 1 ½ - 2 TL Salz,
1 TL Weißweinessig, 2 EL Pistazienkerne (für die Optik),
8 große Scheiben grüner Speck (muss nicht sein), 1 Thymianzweig (nur bei Speckmantel), 2 Lorbeerblätter (nur bei Speckmantel)**

Von Kalbfleisch, Schweinefleisch, der Leber und dem grünen Speck jeweils die Hälfte abwiegen. Die eine Hälfte in kleine Würfel von etwa ½ Zentimeter Kantenlänge schneiden. Thymian, Lorbeerblatt und die in dünne Scheiben geschnittene Karotte (sofern gewünscht) mit dem Cognac oder Weinbrand in eine Schüssel geben und mit den Fleischwürfeln vermischen.

Eine gute Stunde marinieren lassen. Das übrige Fleisch durch die mittelfeine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Zwiebeln schälen, sehr fein reiben und zufügen. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit dem durchgedrehten Fleisch gut vermischen. Das Ei unterkneten. Den Fleischteig mit Pastetengewürz, Cayennepfeffer, Salz und Essig kräftig abschmecken.

Die Fleischwürfel mitsamt der Marinade locker mit dem Fleischteig vermischen. Zum Schluss die grob zerstoßenen (halbierten) Pistazien unterrühren. Eine Terrinenform (oder Kastenform) mit Backpapier bzw. den Speckscheiben (bei Speckmantel) auslegen. Die Fleischmasse hineinfüllen. Mit Backpapier abdecken, bzw. die Speckscheiben darüber so zusammenschlagen, dass die Farce vollkommen bedeckt ist. Bei Speckmantel: Obenauf einen Zweig Thymian und zwei Lorbeerblätter legen.

Die Terrinenform mit Alufolie abdecken (bei Speckmantel). Den Deckel aufsetzen. In eine mit ca. 3 Litern Wasser gefüllte Fettpfanne stellen. Bei max. 180 °C anderthalb Stunden garen. Langsam auskühlen lassen und erst am nächsten Tag anschneiden!

Haltbarkeit: Im Kühlschrank (nicht angebrochen): etwa acht Tage

Französische Terrine

6 - 8 Portionen

**270 g mageres Schweinefleisch (Rücken),
430 g gekochter Schinken (2 Scheiben à ca. 1 cm Dicke)
500 g Brät (grob)
1 Bd. Schnittlauch (ca. 25 g), 1 großer Bd. Petersilie (70 g)
2 Hände getrockneten Thymian, knapp 1 TL Salz,
1 ½ TL Pfeffer (schwarz gemahlen), 3 Knoblauchzehen,
1/3 Glas grünen Pfeffer (ca. 20 g Abtropfgewicht)
1 Schuss Cognac**

Schweinefleisch durch den Fleischwolf drehen oder mit dem Messer sehr fein zerschneiden. Schinken in Würfel mit ca. 1 cm Kantenlänge schneiden.

Schnittlauch in Röllchen schneiden, Petersilie fein hacken. Knoblauchzehen pressen.

Die so vorbereiteten Zutaten mit den Gewürzen und dem Cognac gut vermischen. Falls die Masse zu trocken sein sollte, 1 bis 2 Eier einarbeiten (vermutlich nicht nötig). Die Masse ist dann richtig, wenn die Oberfläche schön glatt ist.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen, die Masse in eine Terrinenform füllen (vorher mit Backpapier auskleiden!) und gut verschließen (Deckel) und in die mit ca. 3 Liter Wasser gefüllte Fettpfanne stellen, etwa 2 ½ Stunden garen.

Danach 1 bis 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

Variante:

Statt der grünen Pfefferkörner können auch Pistazien verwendet werden.

Pâté en Croûte

6-8 Personen

Für den Teig:

250 g Butter, 500 g Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb und etwas Sahne zum Bestreichen (Eiweiß in Farce), 8 g Salz

Für die Farce:

500 g mageres Schweinefleisch

400 g gekochter Schinken oder Kassler am Stück

1 Ei, 1 Eiweiß

1 kl. Bund Schnittlauch, 2 mittlere Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen

1 TL Pastetengewürz, 1 ½ - 2 TL Salz

2-3 Gläschen Cognac oder Weinbrand (4-6 cl),

2 EL (20 g) halbierte Pistazienkerne (für die Optik),

Madeira-Gelee zum Ausgießen

Die Butter in Würfel schneiden und zusammen mit dem Mehl (ungesiebt), dem Ei, Salz und ca. 5 EL Wasser einen festen Mürbeteig kneten (Pâte Brisée). In Folie wickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen und entspannen lassen.

Das Schweinefleisch parieren, in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und mit dem Pastetengewürz sowie dem Salz vermengen, mit Cognac übergießen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Hälfte des Schinkens bzw. Kasslers in Würfel von ca. 1 cm Kantenlänge schneiden (aus den schönen Teilen), die anderen Teile in Streifen schneiden und alles kalt stellen.

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und goldbraun in Öl anschwitzen. Abkühlen lassen. Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden. Das marinierte Schweinefleisch durch die feinste Scheibe des Fleischwolfs drehen, ebenso den ungewürfelten Schinken. Kurz vermischen und das gehackte Fleisch nochmals durch den Fleischwolf treiben. Zum Schluss ein Stück Pergamentpapier durch den Fleischwolf lassen. Dieses drückt die letzten Fleischreste heraus und macht vor der Lochscheibe Halt.

Das durchgedrehte Fleisch, Zwiebeln, Ei, Eiweiß, Schinkenwürfel, Pistazien sowie die Schnittlauchröllchen gut miteinander verkneten und die Farce kalt stellen.

Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 5 mm dick auswellen. Die Maße der Pastetenform auf den Teig übertragen (abdrücken) und den Teig etwas größer ausschneiden. Oberfläche bemehlen und die langen Seiten so übereinanderschlagen, dass die Breite nicht größer als die Bodenbreite der Pastetenform ist.

Den Teig in die nicht ausgefettete Pastetenform legen und sorgfältig auffalten sowie an den Rändern andrücken. Die Ecken nicht einschneiden, sondern sanft andrücken, damit eine geschlossene "Teigwanne" entsteht, aus der kein Fleischsaft laufen kann. Überstehende Ränder mit der Küchenschere auf ca. 1 cm zurückschneiden. Aus dem verbliebenen Teig eine Teigplatte auswellen, die später die ganze Pastete oben abdeckt.

Die Farce sorgfältig in die Pastetenform füllen und darauf achten, nicht die Teighülle zu verletzen. Auf einem Küchentuch mehrfach aufstoßen, um Hohlräume zu vermeiden. Die Teigränder zur Mitte hin einschlagen (zuerst die langen Seiten, dann die kurzen). Die Ränder mit Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen und die Deckel-Teigplatte auflegen und gut andrücken. Am Rand mit einem Löffelstiel andrücken und mit einem Teigkneifer am Rand entlang alle 5 mm die Teigplatten einkneifen. Muster nach Belieben aufbringen.

Aus der Deckelplatte zwei Löcher (ca. 1,3 cm) ausschneiden und zwei Teigrosetten mit Eigelb-Sahne-Mischung darüber befestigen. Die Deckelplatte mit der Eigelb-Sahne-Mischung bestreichen. In die Löcher der Teigrosetten zwei aus Aluminiumfolie (3fach, 2x umgeschlagen, ca. 4 cm hoch) gerollte Kamine einsetzen.

Die Pastete im auf 220 °C vorgeheizten Backofen 15 Minuten anbacken, dann die Temperatur auf 180 °C reduzieren und in weiteren 28 Minuten fertig backen.

Langsam auskühlen lassen und am nächsten Tag mit Madeira-Gelee ausgießen. Kalt stellen.

Haltbarkeit: Im Kühlschrank (nicht angebrochen): etwa acht Tage

Spargel-Cocktail

4 Portionen

250 g Spargel, Mayonnaise, grüne Salatblätter, 2 hartgekochte Eier, 2 EL gehackte Walnußkerne, Tomaten, Petersilie, gekochter Schinken, etwas Zucker, Zitronensaft, Salz

Den geschälten Spargel in Salzwasser garen und abtropfen lassen. Alternativ kann man auch Spargel aus der Konserve verwenden. In kleine, ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Mayonnaise mit klein geschnittenem Schinken, etwas Zucker, Zitronensaft und Salz vermischen.

Vier breite Gläser mit Salatblättern auslegen. Spargelstücke daraufgeben und die Mayonnaise-Schinken-Mischung darüber verteilen. Feingehackte Eier mit den ebenfalls gehackten Walnüssen darüberstreuen und mit Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Gefüllte Artischockenböden (Fonds d'artichauts farcis)

4 Portionen

8 Artischocken, 200 g Thunfisch (jeweils aus der Dose), 2 hartgekochte Eier, 3 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer, 2 Limetten, 1 Msp. Cayennepfeffer, 100 g Krabben, einige Salatblätter

Artischockenböden und Thunfisch gut abtropfen lassen. Thunfisch und gepellte Eier mit dem Pürierstab zerkleinern, nach und nach die Mayonnaise zufügen, mit Salz, Pfeffer, einigen Tropfen Limettensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Krabben in einem Sieb unter fließendem Wasser waschen, gut abtropfen lassen.

Je Teller drei gewaschene Salatblätter, darauf zwei Artischockenböden setzen und mit der Thunfischmayonnaise füllen. Jeweils mit zwei Krabben und einer halben Limettenscheibe dekorieren. Die übrigen Krabben auf den Teller streuen.

Hauptspeisen

Gefülltes Schweinefilet (Filet de Porc farci)

3 - 4 Portionen

600 g Schweinefilet

150 g Bratwurstbrät (fein), 50 g Pfifferlinge, 50 g Champignons,

1 Bund Petersilie, Salz, Pfeffer

Sahne und Weinbrand für die Sauce

Das Schweinefilet sorgfältig von Sehnen und Fett befreien, dann im Verhältnis $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$, dann das aufgeklappte dickere Teil nochmals rund einen Zentimeter tief weiter einschneiden, weiter aufschneiden und nochmals vom Rest drei Viertel einschneiden. Eine große Fläche vom Schweinefilet liegt nun vor uns.

Für die Füllung wird das Bratwurstbrät mit den grob geschnittenen Pilzen und der gehackten Petersilie gut vermengt. Wichtig ist hierbei, alles gut durchzumischen, damit das Brät alles miteinander verbinden kann.

Das aufgeschnittene Schweinefilet wird nun zunächst mit nur wenig Brät eingerieben, damit sich Fleisch und Füllung verbinden — sonst fällt die Füllung beim Aufschneiden nach dem Garen heraus.

Der Rest der Masse wird dann gleichmäßig auf das Schweinefilet verteilt. Nun das gefüllte Filet zusammenklappen und mit einem Bindfaden in Form bringen (mehrere Schlaufen um das Filet binden).

Das Filet wird jetzt von außen mit Salz und Pfeffer gewürzt. In der heißen Kasserolle wird das Fleisch jetzt von allen (!) Seiten gut angebraten. Vorsichtig wenden und auf gar keinen Fall mit der Gabel in das Fleisch hineinstecken. Anschließend muss das Filet bei 120 °C rund 60 Minuten lang garen. Dann ist es durch, man kann den Ofen auf 80 °C zurückdrehen und weitere 30 Minuten ziehen lassen. Bei dieser Temperatur kann das gefüllte Schweinefilet etwa drei Stunden lang ohne Qualitätsverlust warm gehalten werden.

Für die Sauce den Bratensaft mit etwa 100 ml Sahne und einem Spritzer Weinbrand kurz aufkochen. Mit frischen Kräutern verfeinern.

Gefüllte Hähnchenbrustfilets auf mediterrane Art

4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets

6-8 in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten

50 g schwarze Oliven (entsteint), 50 g geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian

2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

1 Dose Pizzatomaten, 1/8 Liter trockenen Rotwein

1 Becher Sahne

In jedes Hähnchenbrustfilet mit einem scharfen, spitzen Messer eine Tasche einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten sorgfältig abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Oliven gegebenenfalls entsteinen und ebenfalls in Würfel schneiden. Aus den Tomaten, Oliven, dem geriebenen Parmesan und den Gewürzen eine Paste mischen und in die Hähnchenbrustfilet-Taschen füllen (fest hinendrücken!). Die Hähnchenbrustfilets mit einem Zahnstocher oder einer Rouladennadel verschließen.

Die gefüllten Hähnchenbrustfilets auf beiden Seiten in einer Kasserolle scharf anbraten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und anbräunen. Die Pizzatomaten zugeben, aufkochen und etwas reduzieren lassen, mit Rotwein ablöschen. Alles umrühren und 1 Becher Sahne sowie etwas Oregano zugeben. Etwa 35 Minuten schmoren lassen.

Dazu passen Rosmarinkartoffeln.

Variante:

Kartoffeln schälen und in knapp 2 cm große Würfel schneiden. Nach Zugabe der Sahne alles aufkochen lassen und dann die gewürfelten Kartoffeln sowie etwas Salz zugeben. Kochzeit muss ca. 5 Minuten verlängert werden.

Lachs-Ravioli

3 - 4 Portionen

Nudelteig (s. Rezept in „Beilagen“)

250 g Lachsfilet (gefroren)

½ TL Salz, etwa ½ TL frisch gemahlene schwarzen Pfeffer,

¼ Bund Petersilie (gehackt), 2 EL Semmelbrösel,

ca. 60 g Schlagsahne (1/3 Becher)

Das Lachsfilet in der Mikrowelle noch verpackt auftauen und leicht andünsten, danach die Filets in den Mixer geben und grob zerkleinern. Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Semmelbrösel und Sahne zugeben und zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten.

Den Nudelteig dünn auswellen, auf das gut bemehlte Ravioli-Brett auflegen, die Vertiefungen eindrücken und jeweils einen knappen Teelöffel Lachs-Farce hineingeben. Mit einer zweiten Nudelplatte abdecken und mit dem Wellholz von der Mitte aus nach außen wellen, dabei besonders die Ränder beachten. Den überflüssigen Teig entfernen und das Ravioli-Brett stürzen. Evtl. mit dem Teigradchen „nacharbeiten“ und die Ravioli vereinzeln.

Einige Minuten liegen lassen und dann ca. 11 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen. Frische, ungekochte Ravioli können auch auf Backpapier einzeln eingefroren werden und nach dem Gefriervorgang in Tüten abgefüllt werden.

Cannstatter Spätzles-Auflauf

4 Portionen

250 g Spätzle (getrocknet), 2 Zwiebeln, etwas Öl, 250 g Hackfleisch (gemischt), 1 Glas Rotwein oder Fleischbrühe, 1 Döschen Tomatenmark (doppelt konzentriert), 2 rote Paprikaschoten, 100 g geräucherter Speck, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian, Muskat, Butter

Die gekochten Spätzle mit kaltem Wasser überspülen und gut abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln sowie das Hackfleisch darin anbraten. Rotwein und Tomatenmark zugeben, ebenso die kleingeschnittenen Paprikaschoten. Die Masse mit reichlich Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Muskat würzen. Gut durchschmoren lassen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, lagenweise mit Spätzle und Fleischmasse füllen. Den Abschluss sollte eine Lage Spätzle bilden. Speck würfeln und über den Auflauf streuen und diesen bei 178 °C etwa 30 Minuten überbacken.

Mit grünem Salat servieren.

Lasagne

6 Portionen

1 Packung Lasagne-Teigplatten (trocken, aber vorgekocht [„tipo precotto“]), 300 g grob geriebener mittelalter Gouda, 300 g geriebener Parmesan

Für die Béchamelsauce

100 g Butter, 100 g Mehl, 1 Liter Milch, 4 Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Hackfleischsauce

2 Zwiebeln, 400 g gemischtes (Schwein/Rind) Hackfleisch, 100 g Rauchfleisch/Katenschinken. 2 Dosen Pizzatomen, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Oregano, Herbes de Provence. Etwas Sahne und Mehl.

Béchamelsauce aus Butter, Mehl und Milch herstellen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss etwas abkühlen lassen und die 4 Eigelb einarbeiten.

Für die Hackfleischsauce Zwiebeln würfeln und in Öl goldgelb anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und ebenfalls anbraten. Die Pizzatomen und Gewürze/Kräuter sowie das Rauchfleisch hinzugeben und dabei abschmecken und mit etwas in Sahne gelöstem Mehl andicken und aufkochen lassen.

Beide Saucen müssen recht flüssig sein, damit die Lasagne-Teigplatten weich werden!

In einer rechteckigen feuerfesten gebutterten Form die Lasagne-Komponenten wie folgt schichten (Reihenfolge von unten nach oben):

- 1.) Béchamelsauce (2 Schöpfkellen)
- 2.) Nudelplatten
- 3.) Hackfleischsauce (3 Schöpfkellen)
- 4.) Gouda (150 g)
- 5.) Nudelplatten
- 6.) Béchamelsauce (3 Schöpfkellen)
- 7.) Parmesan (200 g)
- 8.) Nudelplatten
- 9.) Hackfleischsauce (4 Schöpfkellen)
- 10.) Gouda (150 g)
- 11.) Nudelplatten
- 12.) Béchamelsauce (Rest)
- 13.) Parmesan (100 g)

Etwa 30 bis 45 Minuten bei 180 °C backen. Ofen muss nicht vorgeheizt werden.

Rehbraten

ca. 1 ½ kg Rehbraten (Schlegel/Keule, entbeint)

Beize:

3-4 Karotten, ¼ mittelgroße Sellerieknolle, 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 8 Piment-Körner, 1 TL Pfefferkörner (schwarz), 10 Wacholderbeeren, 1 EL Thymian, ½ TL Salz etwas Essig, Mehl, Sahne, Zucker

Für die Beize Karotten und Sellerie in ca. ½-1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in ähnlich große Stücke schneiden. In eine gusseiserne Kasserolle geben und ca. 1/3 mit Wasser auffüllen. Zusammen mit den Gewürzen mindestens 15 Minuten kochen und zum Schluss ca. 60 ml Essig zufügen.

Die Beize abkühlen lassen und das Fleisch hineinlegen. Das Fleisch sollte nun mindestens zur Hälfte in der Beize liegen. Nötigenfalls mit Wasser aufgießen.

72 Stunden muss das Fleisch in der Beize liegen – dabei 2x täglich wenden, damit das Fleisch von allen Seiten von der Beize bedeckt wird.

Backofen auf 120 °C vorheizen. Beize mit Fleisch auf dem Herd aufkochen und mindestens 3-5 Minuten kochen lassen. Danach die Kasserolle 2½ Stunden in den Ofen geben. Das Fleisch nach halber Zeit einmal wenden.

Den Braten aus der Kasserolle nehmen und zur Seite legen. Die Sauce (vormals Beize) durch ein Sieb passieren, mit Mehl andicken und mit Sahne verfeinern.

In einer kleinen Pfanne 1 EL Kristallzucker karamellisieren und mit heißem Wasser ablöschen. Zur Sauce geben und nochmals aufkochen.

Den Braten aufschneiden und zusammen mit Sauce, Preiselbeeren und Semmelknödeln servieren.

Variante:

Rindfleisch statt Reh – und man erhält einen Sauerbraten. Fleisch aber spicken!

Beilagen

Nudelteig

400 g Mehl, 4 Eier, 1 Prise Salz, ein Schuss Essig

Die Eier in einer Schüssel mit dem Salz verrühren. Zusätzlich 3x ½ Eischale Wasser zugeben sowie ½ Eischale Essig. Gut vermischen und lange (!) durchkneten. Evtl. noch weiteres Mehl zugeben bis die Konsistenz relativ stabil ist. Den Teig in Folie einschlagen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Danach wird der Teig dünn ausgewellt und weiterverarbeitet (Maultaschen, Ravioli, Nudeln etc.)

Nudeln

Den Nudelteig (s.o.) auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswellen und sofort ablösen (sonst klebt er an!). Auf einem leicht bemehlten Baumwolltuch etwas antrocknen lassen, nochmals bemehlen, falten oder rollen. Davon mit einem scharfen Messer Scheiben in der gewünschten Nudelbreite abschneiden. Trocknen lassen.

Zum Gebrauch portionsweise ca. 8 Minuten in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen und nach dem Abtropfen sofort servieren (Schüssel am besten vorwärmen!)

Spätzleteig

1 kg Mehl, 2 bis 3 Eier, Salz, Wasser, Grieß

Alles gut durcharbeiten, damit ein nicht zu fester Teig entsteht, der leicht reißend vom (Loch-)Löffel fällt.

Rosmarinkartoffeln (Pommes de terre au romarin)

Junge, festkochende Kartoffeln

frischer Rosmarin, Olivenöl, Meersalz, 2-3 Knoblauchzehen

Die Kartoffeln gut putzen und halbieren. Mit Meersalz salzen und mit klein geschnittenen Rosmarinnadeln bestreuen. Etwas pfeffern. Die zerdrückten Knoblauchzehen und reichlich Olivenöl zugeben und alles gut mischen. Etwa ½ Stunde durchziehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Kartoffelspalten darauf verteilen. Das restliche Öl über die Kartoffeln geben.

In den Backofen eine Schale mit Wasser stellen bzw. unten etwas Wasser hineinleeren. Die Kartoffeln auf dem Blech in der Mitte des Ofens ca. 45 Minuten backen. Nach Belieben zum Schluss noch den Grill einschalten, damit die Kartoffeln knuspriger werden.

Salate

Selleriesalat (Céleri rémoulade)

1 Sellerieknolle, frz. Mayonnaise, Salz, Pfeffer

Die Sellerieknolle schälen und grob raspeln. In kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, kalt abschrecken und erkalten lassen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und Mayonnaise unterziehen (nicht zu viel), dass der Salat zwar homogen und geschmeidig aber nicht zu fettig wird.

Tip: Selleriesalat passt gut zu Fleischpasteten (Pâté en croûte etc.) bei der Vorspeise.

Rote-Rüben-Salat (Salade aux Betteraves Rouges)

1 Packung rote Rüben (gekocht und geschält), französischer Dijon-Senf, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer

Die roten Rüben in etwa 1 cm große Würfel schneiden, pfeffern und leicht salzen, ca. 2 Esslöffel Dijon-Senf dazugeben, etwas Sonnenblumenöl. Alles gut vermischen und abschmecken. Mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Spanischer Kartoffelsalat (Salade Russe) (Rezept in Erprobung!)

Kartoffeln, Erbsen, Karotten, Thunfisch, hartgekochte Eier, Petersilie, Bohnen, Salz, Pfeffer, Mayonnaise, grüne Oliven

Die Kartoffeln schälen und kochen, dann würfeln. Mit den anderen Zutaten gut vermengen und im Kühlschrank einen halben Tag durchziehen lassen.

Frühlingssalat mit Lachsstreifen (Rezept in Erprobung!)

4 Portionen

150 g gemischter Salat (Frisée, Salatherzen, etc.)

1 kleine Zwiebel, 1 Tomate, 1 Stück Salatgurke, ½ kleine gelbe Paprika

3 hart gekochte Eier

150 g Räucherlachs

250 g Sahne

½ TL Senf, ½ TL Meerrettich, 5 EL Gemüsebrühe, 1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Dill

Gemüse putzen, waschen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen. Den Salat in mundgerechte Stücke zupfen, Tomate und Gurke in Scheiben – Paprika und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Lachs in fingerbreite Streifen schneiden.

Alles miteinander mischen und in eine Schüssel geben. Ei schälen und in Scheiben schneiden, mit dem Salat anrichten und mit Dillspitzen garnieren. Aus Sahne, Gemüsebrühe, Senf und Meerrettich eine Soße anrühren, pikant mit fein gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Dill abschmecken und über den Salat geben.

Dazu Baguette reichen.

Desserts

Bayerische Creme (Crème Bavaroise)

6 - 8 Portionen

½ Liter Milch mit echtem Vanillezucker kalt ansetzen (alternativ ½ Liter Milch mit 1 Vanillestange 10 Minuten kochen, herausnehmen - dann Milch abkühlen). 6 Eigelb hineinrühren und 150 g Puderzucker. Im Wasserbad cremig schlagen. 1 Päckchen gemahlene Gelatine nach Vorschrift auflösen, unter die Creme rühren. Topf in kaltes Wasser stellen und Creme sorgfältig kalt rühren. Wasser zwischendurch erneuern. Dauert 15 Minuten. Unter die kalte Creme ¼ Liter steifgeschlagene süße Sahne heben. Muss völlig in der Creme verschwinden. In Schüssel oder Gläser füllen, im Kühlschrank durch und durch kalt werden lassen.

Mousse au Chocolat

6 - 8 Portionen

2 Eier (absolut frisch!) und knapp 120 g Zucker schaumig rühren. 2 Tafeln Zartbitterschokolade (min 50 % – besser sind ca. 75 % Kakaoanteil) im Wasserbad schmelzen und unterziehen. 2 Becher Sahne (à 200 g) schlagen und unterheben.

In Gläser füllen und im Kühlschrank gut kühlen lassen.

Reisbrei (verfeinert)

3 - 4 Portionen

½ Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker sowie 100 g Milchreis unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten im geschlossenen Topf kochen/quellen lassen.

Kurz vor Schluss 100 g gehackte Nüsse (ca. 3 mm „Korngröße“) sowie 50 g Rosinen einrühren, mit einem Schuss Rum verfeinern.

Mohr im Hemd / Schokopudding (Rezept in Erprobung!)

6 Portionen

6 Eier, 80 g Zucker, 100 g ungeschälte Mandeln (gemahlen), 150 g Zartbitterschokolade gerieben, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale von ½ unbehandelten Zitrone, 20 g Semmelbrösel.

Für die Form: Butter und Zucker

Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Die Eiweiße sehr steif schlagen und auf die Masse geben. Die Mandeln, die Schokolade, das Salz, die Zitronenschale und die Semmelbrösel mischen und auf den Eischnee streuen. Alles mit einem Schneebesen vorsichtig mischen.

Eine verschließbare Puddingform mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen, auch den Deckel. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und die Form verschließen.

Einen Topf mit soviel kochendem Wasser füllen, dass die Form zu etwa zwei Dritteln darin steht. Den Topf zudecken und im auf 200° C vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten garen. Dann die Puddingform aus dem Wasser nehmen, etwa 10 Minuten abkühlen lassen und erst dann den Deckel abnehmen und den Pudding stürzen.

Lebkuchenpudding (Rezept in Erprobung!)

6 Portionen

200 g Lebkuchen, 40 g Zartbitter-Schokolade, 3 EL brauner Rum, 144 g Butter, 48 g Zucker, 5 Eier (getrennt), Zimt (gemahlen), 48 g Mandeln (gemahlen), evtl. Haselnüsse

Für die Form: Butter und Zucker

Die Lebkuchen und die Schokolade auf der Haushaltsreibe reiben. Lebkuchen mit Rum beträufeln. Butter, 40 g Zucker und Eigelb schaumig rühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Schokolade, Zimt, Mandeln, Lebkuchen und Fettmasse vorsichtig unterziehen.

Eine verschließbare Puddingform mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen, auch den Deckel. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und die Form verschließen.

Einen Topf mit soviel kochendem Wasser füllen, dass die Form zu etwa zwei Dritteln darin steht. Den Topf zudecken und im auf 200° C vorgeheizten Backofen etwa 60 Minuten garen. Dann die Puddingform aus dem Wasser nehmen, etwa 10 Minuten abkühlen lassen und erst dann den Deckel abnehmen und den Pudding stürzen.

Schokoladenterrine mit Erdbeeren (Rezept in Erprobung!)

6 - 8 Portionen

120 g dunkle Bitterschokolade
100 g Butter
40 g Kakaopulver
4 Eigelb
40 g Zucker
¼ Liter Sahne geschlagen
1 TL frische Minze gehackt
10 bis 15 Erdbeeren gewaschen, getrocknet und entstielt
0,2 Liter Sahne halb steif geschlagen

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Die küchenwarme Butter mit dem Kakaopulver zu einer Creme aufschlagen. Die geschmolzene Schokolade nicht zu warm in die Kakaocreme einrühren, so dass alles schön cremig bleibt.

Das Eigelb aufschlagen, den Zucker mit Wasser zum Kochen bringen und unter kräftigem Schlagen zum Eigelb geben, kalt schlagen und unter die Schokoladencreme rühren. Zuletzt die geschlagene Sahne und die Minze darunter heben. Eine 1 Liter fassende Terrinenform zu einem Drittel mit Schokoladenmasse füllen und darauf die Erdbeeren in Reih und Glied nebeneinander setzen. Mit der restlichen Masse auffüllen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

Die Terrine kurz in warmes Wasser stellen und stürzen. In Tranchen schneiden und sorgfältig auf Teller anrichten. Mit ganzen Erdbeeren garnieren. Dazu halbsteif geschlagene Sahne servieren.

Salzburger Nockerln

4 - 5 Portionen

3 Eiweiß, 3 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Vanillezucker, 23 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Stück Butter

Ein kleines Stück Butter in eine große Auflaufform geben und im auf 200 °C vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze) zergehen lassen. Unterdessen die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker und Vanillezucker auf 3 Mal unterrühren. Dann die Eigelbe mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben.

Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen, die Butter auf dem Boden der Form gut verteilen. Dann mit einem Silikon-Spatel 4 bis 5 große Nockerln in die Form geben. Im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen und sofort mit Puzerzucker bestäuben und servieren.

Schokoflammeri (Rezept in Erprobung!)

4 - 6 Portionen

50 g Zartbitterschokolade, 40 g Speisestärke, 1 gestr. TL Kakao, ½ Liter Milch, 1 bis 2 EL Zucker, ½ Vanilleschote, 1 Prise Salz

Die Schokolade in kleine Stücke brechen. Speisestärke mit Kakao und ¼ Liter kalter Milch gut verrühren. Die restliche Milch mit Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und der aufgeschlitzten Vanilleschote, dem Salz und der Schokolade aufkochen. Die angerührte Speisestärke zugeben und unter ständigem Rühren kurz kochen lassen. Die Vanilleschote herausnehmen.

Die Masse in 4 bis 6 kalt ausgespülte Förmchen füllen und auskühlen lassen. Danach stürzen und mit Schlagsahne und geriebener Borkenschokolade garnieren.

Variante: mit einem Schuss Weinbrand oder Orangenlikör verfeinern.

Kuchen & Gebäck (süß)

Marmorkuchen (Gâteau Marbré)

250 g Butter oder Margarine,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Salz, 250 g Zucker,
4 Eier, 500 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
1/8 Liter Milch, 50 g gehackte Mandeln,
60 g Zartbitterschokolade, 50 g Kakao,
2 Esslöffel Rum, 4 Esslöffel Milch,
Margarine zum Einfetten,
2 Esslöffel Puderzucker

Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillinzucker, Salz und esslöffelweise 200 g Zucker zufügen. Nacheinander die Eier einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Ein Drittel des Teiges abnehmen. In den übrigen Teig die Mandeln mischen.

Zartbitterschokolade in eine Schüssel reiben. Mit Kakao, dem restlichen Zucker, Rum und Milch mischen. Unter das abgenommene Teigdrittel rühren.

Eine Napfkuchenform (24 cm Durchmesser) einfetten. Erst die Hälfte des hellen Kuchenteiges, dann den dunklen Teig und darauf den restlichen hellen Teig einfüllen. Mit einer Gabel oder einem Holzstiel spiralförmig durch den eingeschichteten Teig ziehen. So kommt die Marmorierung zustande. In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen. Backzeit: 70-90 Minuten bei 180 °C.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf einen Kuchendraht stürzen. Mit Puderzucker bestäuben. Ganz abkühlen lassen. Vor dem Servieren in 20 Stücke schneiden.

Variante:

Nur Schoko: 200 g Schokolade, 200 g Kakao, keine Mandeln, deutlich mehr Milch und Rum (bis die Konsistenz stimmt). Zusätzlich können noch kleine Stücke kandierter Orange hinzugegeben werden.

Hefezopf, schwäbischer

100 g Butter,
1 Prise Salz, 80 g Zucker,
½ Backöl Zitrone,
2 Eier, 500 g Mehl,
½ Würfel Hefe (21 g, eher etwas mehr),
etwas Milch,
140 g eingeweichte Sultaninen (zu Beginn in warmem Wasser einweichen),
gehobelte Mandeln, Hagelzucker

In einer kleinen Schüssel etwas handwarme Milch (2 Minuten bei 90 Watt in der Mikrowelle) geben, Hefe hineinbröckeln und gut zu einer Hefe-Milch-Lösung verrühren. Einige Löffel Mehl unterrühren, damit ein nicht zu fester Brei entsteht. Die Schüssel zum Gehen in den Backofen geben (Gärstufe).

Butter in einer Schüssel mit Zucker, Salz, einem Ei (komplett) und dem Backöl schaumig rühren. Das gesiebte Mehl zugeben und gut durchrühren. Dann den Hefe-Vorteig zufügen und durchkneten. Nur so viel Milch unterrühren, dass ein nicht zu weicher Teig entsteht. Ca. 5 Minuten mit dem Knethaken durcharbeiten. Der Teig muss ohne die Sultaninen schön weich sein und Blasen werfen. Es bildet sich ein runder „Knödel“, der sich leicht vom Schüsselrand löst. Am Ende die Sultaninen zugeben, nochmals kurz durchkneten und einen „Teigknödel“ mit glatter Oberfläche formen. Die Schüssel nun ca. 40 bis 45 Minuten zum Gehen in den Backofen geben (Gärstufe).

Danach das restliche Wasser aus dem Ofen wischen und den Ofen bei Ober/Unterhitze auf 180 °C vorheizen. Aus dem gegangenen Teig drei gleich große Portionen machen und auf der bemehlten Arbeitsplatte drei Stränge formen. Die Stränge zu einem Zopf flechten und diesen auf ein Blech mit Backpapier legen.

Ein Eigelb mit Milch verquirlen und den Zopf damit bestreichen. Dann den ganzen Zopf großzügig zunächst mit Hagelzucker bestreuen (vor allem in die „Flecht-Ritzen“ streuen!), dann mit den Mandelplättchen belegen. Backzeit: 45 Minuten bei 180 °C auf Ebene 3. Hefezopf aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Nußstrudel

Für den Teig:

**60 g Butter, 1 Prise Salz, 60 g Zucker, 1 Ei, 300 g Mehl,
½ Würfel Hefe (21 g), etwas Milch,**

Für die Füllung:

**200 g gemahlene Haselnüsse, 50 g Walnuskerne, 80 g Zucker, 1 Zitrone,
1 Ei, etwas Rum, gehobelte Mandeln zum Bestreuen**

In einer kleinen Schüssel etwas handwarme Milch (2 Minuten bei 90 Watt in der Mikrowelle) geben, Hefe hineinbröckeln und gut zu einer Hefe-Milch-Lösung verrühren. Einige Löffel Mehl untermischen, damit ein nicht zu fester Brei entsteht. Die Schüssel zum Gehen in den Backofen geben (Gärstufe).

Mehl (ungesiebt), Butter, Zucker, Salz, ein Ei (komplett) und etwas Milch verkneten. Dann den Hefe-Vorteig zufügen und mindestens 5 Minuten mit dem Knetbalken durcharbeiten. Nur so viel Milch untermischen, dass ein nicht zu weicher Teig entsteht. Es bildet sich ein runder „Knödel“, der sich leicht vom Schüsselrand löst. Die Schüssel nun ca. 40 bis 45 Minuten zum Gehen in den Backofen geben (Gärstufe).

Inzwischen für die Füllung die Haselnüsse mit dem Zucker, einem Eiweiß (das Eigelb wird später zum Bestreichen benötigt) sowie 3 Esslöffeln Zitronensaft vermischen. Die Walnuskerne grob hacken und untermischen. Einen guten Schuss Rum hinzugeben, damit die Füllung eine geschmeidige, jedoch nicht zu feuchte Konsistenz erhält.

Nach dem ersten Gehen den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 25 cm Breite und die Länge der Kasten-Backform auswellen, die Füllung gleichmäßig mit dem Spachtel darauf verteilen und die Teigplatte aufrollen. Mit der Nahtstelle nach unten in die ausgefettete Backform setzen und nochmals ca. 40 Minuten gehen lassen.

Danach das restliche Wasser aus dem Ofen wischen und den Ofen bei Ober/Unterhitze auf 180 °C vorheizen.

Das verbliebene Eigelb mit Milch verquirlen und den Nußstrudel damit bestreichen. Dann den ganzen Nußstrudel mit Mandelplättchen bestreuen. Backzeit: 45 Minuten bei 180 °C auf Ebene 2 (Mitte der Backform auf Mitte des Ofens). Danach herausnehmen und nach kurzer Abkühlphase auf ein Kuchengitter setzen und vollständig abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

Gugelhupf

**200 g Butter,
1 Prise Salz, 160 g Zucker,
½ Backöl Zitrone, 1 Päckchen Vanillin-Zucker
3 Eier, 500 g Mehl,
½ Würfel Hefe (21 g, eher etwas mehr),
etwas Milch zum Ansetzen des Vorteiges,
200 ml lauwarme Schlagsahne
200 g Rosinen (in 6 EL Rum einweichen),
75 g abgezogene gehobelte oder gemahlene Mandeln,
gehobelte Mandeln zum Ausstreuen der Form.**

Die Hefe mit der lauwarmen Milch und ½ TL Zucker sorgfältig anrühren und mit etwas Mehl ca. 15 Minuten in der Gärstufe gehen lassen, bis der Vorteig Blasen zeigt.

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben, alles mit dem Knethaken kurz vermischen, dann Zucker, Vanillin-Zucker, ½ Backöl Zitrone, eine Prise Salz, Mandeln, die Eier, die abgekühlte zerlassene Butter sowie die Sahne an den Rand des Mehls geben, den Vorteig dazugeben und mit dem Knethaken in ca. 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Ca. 45 Minuten gehen lassen, bis er sich vergrößert hat, nochmals durchkneten, dabei die in 6 EL Rum eingeweichten Rosinen unterkneten. Nochmals etwa 45 Minuten gehen lassen.

Den Teig in eine ausgebutterte und mit abgezogenen, gehobelten Mandeln ausgestreute Gugelhupfform füllen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Wasser aus dem Backofen (Gärstufe) entfernen und (Ober/Unterhitze) auf 180 °C vorheizen und etwa 45 Minuten backen.

Variante:

150 g Rosinen, 150 g Orangeat, 150 g Zitronat. 85 g gehobelte Mandeln nur untermischen (nicht die Form ausstreuen)

Tiroler Kranzkuchen (Schoko-Nuss-Kuchen)

**200 g weiche Butter,
1 Prise Salz, 175 g Zucker,
½ Backöl Zitrone
3 Eier, 125 g Mehl,
1 TL gemahlene Zimt
200 g gemahlene Haselnüsse
1 TL Backpulver
200 g Zartbitter-Schokolade.**

Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Die 3 Eigelbe mit Butter und Zucker schaumig rühren, eine Prise Salz, den Zimt, das Backöl und die Haselnusskerne unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und ebenfalls unterrühren.

Die Zartbitter-Schokolade in kleine Stücke schneiden oder hacken und zusammen mit dem Eischnee unterheben.

In eine gebutterte Kranzform geben und 70 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Apfeltaschen

ca. 17 Stück

Für den Teig:

**300 g Weizenmehl (Typ 405), 1 Päckchen Backpulver,
150 g mageren Speisequark, 6 EL Milch, 6 EL Speiseöl,
75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz**

Für die Füllung:

750 g Äpfel, 50 g Rosinen, 60 g Zucker, ½ Backöl Zitrone

Für den Guss:

50 g Puderzucker

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Mit den Rosinen und dem Zucker unter Rühren leicht dünsten. Erkalten lassen. Unter die kalte Apfelmischung das ½ Backöl Zitrone rühren.

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, Magerquark, Milch, Öl, Zucker, Vanillinzucker und Salz hinzugeben und mit dem Knethaken ca. 1 Minute kneten. Danach mit der Hand nochmals fest durcharbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn auswellen und etwa 10 cm große Teigplatten ausstechen. Den Rand der Teigplatten mit Milch bestreichen und auf eine Hälfte 1 Löffel Apfelfülle setzen. Die leere Teigplattenhälfte darüberschlagen und die Ränder fest andrücken.

Den Backofen auf 185 °C vorheizen und die Apfeltaschen 20 Minuten goldgelb backen. Während des Backens den Puderzucker mit wenig warmem Wasser anrühren; die Apfeltaschen sofort (!!) nach Entnahme aus dem Backofen zweimal dünn mit dem Guss bestreichen.

Orangen-Zitronen-Kuchen (Rezept in Erprobung!)

250 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, ½ Päckchen Backpulver

Zubereitung wie Rührkuchen. 30 Minuten bei 200 °C backen. Saft und abgeriebene Schale von je 2 unbehandelten Zitronen und Orangen in 120 g Zucker auflösen und den noch heißen Kuchen von beiden Seiten damit beträufeln. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen.

Apfelkuchen à la Madame Roux

Für den Teig:

85 g Mehl, 70 g Zucker, 3 EL Milch, 50 g geschmolzene Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, 2 gestrichene TL Päckchen Backpulver, 2 schöne Äpfel

Für den Guss:

100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Milch, Eier, Butter zufügen und aufschlagen. In eine Springform füllen und mit feinen Apfelscheiben (gehobelt) belegen und 40 Minuten im auf 180 °C vorgeheizten Backofen hellgelb bis goldgelb backen.

Für den Guss die Butter leicht schmelzen, Zucker und Eier zufügen, schaumig rühren. Über den Kuchen gießen, gleichmäßig verstreichen und in weiteren 20 Minuten fertig backen.

Nachdem der Kuchen aus dem Ofen geholt wurde, mit einem großen Deckel zudecken, damit der Dampf in den Kuchen einziehen kann. Der Deckel muss dabei auf dem Rand der Backform aufsitzen – nicht auf dem Kuchen selbst.

Den Deckel nach 50 Minuten abnehmen und noch warm mit Schlagsahne servieren.

Chocolate Chip Cookies (Rezept in Erprobung!)

1 Tasse (150 g) Butter, 1 ½ Tassen (225 g) braunen Zucker, 2 Eier, 1 TL Vanilleextrakt, 2 ¼ Tassen (340 g) Mehl, 1 TL Salz, 1 TL Backpulver, 1 Packung (450 g) Chocolate Chips, 1 Tasse (150 g) gehackte Walnüsse.

Die weiche Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hineingeben. Alles miteinander verrühren, kleine Teig-Kleckse auf das Backpapier geben und bei 180 °C etwa 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und die fertigen Kekse in Dosen aufbewahren.

Variante:

Dem Teig können auch noch 1 TL Zitronensaft, ein knapper TL Zimt sowie ½ Tasse (75 g) Haferflocken zugegeben werden

Ameisenkuchen

**250 g Butter oder Margarine,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Salz, 180 g Zucker,
4 Eier, 250 g Mehl,
1 Päckchen Backpulver,
230 g Eierlikör, 100 g Schokolade-Streusel (vorzugsweise Zartbitter)**

Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillinzucker, Salz und Zucker zufügen. Nacheinander die Eier sowie den Eierlikör einrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, dann die Schokostreusel einrühren..

Eine Kastenform (35 cm) einfetten und den Teig einfüllen. In den vorgeheizten Ofen zwischen die zweite und dritte Schiene stellen. Backzeit: 60 Minuten bei 180 °C. Bei kleinen Kastenformen (ergibt 4 Stück) jeweils 430 g Teig einfüllen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf einen Kuchendraht stürzen. Ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aprikosenkranz

**250 g Butter oder Margarine,
1 Päckchen Vanillinzucker,
1 Prise Salz, 200 g Zucker, 3 Tropfen Bittermandel-Aroma
4 Eier, 300 g Mehl,
2 gestrichene TL Backpulver,
100 g gemahlene Mandeln,
2 EL Weinbrand
450 g Aprikosen (1 große Dose, 850 ml)**

Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Vanillinzucker, Salz und Zucker zufügen. Nacheinander die Eier einrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den restlichen Zutaten einrühren.

Eine Napfkuchenform (24 cm Durchmesser) einfetten. Die Hälfte des Kuchenteiges einfüllen und mit einem Esslöffel eine ringförmige Vertiefung hineindrücken. Die abgetropften Aprikosen in kleine Würfel schneiden (ca. 5 – 7 mm Kantenlänge) und in die Vertiefung geben. Den restlichen Teig darüber verteilen.

In den vorgeheizten Ofen zwischen die zweite und dritte Schiene stellen. Backzeit: 65 Minuten bei 180 °C.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf einen Kuchendraht stürzen. Ganz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Schneckennudeln

18 Stück

Für den Teig:

**500 g Mehl, 80 g Zucker, 80 g weiche Butter, 1 Prise Salz
1 Würfel frische Hefe (42 g), ¼ l lauwarme Milch**

Für die Füllung:

**110 g Butter, 200 g gemahlene Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)
50 g Zucker, 2 TL gemahlene Zimt, ca. 8 EL Milch
100 g Rosinen (können durch grobgehackte Walnüsse ersetzt werden)**

Milch anwärmen (ca. 6 Minuten bei 90 W in der Mikrowelle). Derweil Mehl in Schüssel sieben, Zucker, Butter und Salz dazugeben. Den Hefewürfel zerbröckeln und in der Milch verrühren. Die Milch-Hefe-Mischung dem Mehl auf einmal zufügen und in der Küchenmaschine mit dem Knethaken alles zu einem glatten, weichen, geschmeidigen Teig verkneten der nicht mehr klebt (ca. 5 Minuten).

Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Die Butter für die Füllung in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen (3x 2 Minuten bei 90 Watt mit zwischendurch ca. 1 Minute Pause). Nüsse, Zucker und Zimt und die Milch dazugeben.

Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf ca. 50 x 40 cm groß ausrollen. Der Teig muss zuvor nicht gegangen sein!

Die Füllung auf dem Teig verteilen – bis zum Rand! Zuletzt die Rosinen bzw. gehackten Walnüsse. Die Teigplatte von der kürzeren Seite her (also entlang der längeren Kante) aufrollen und mit einem scharfen, ungezahnten Messer 2 cm dicke Scheiben abschneiden.

Die Scheiben (sie haben ca. 6 cm Durchmesser) vorsichtig nebeneinander auf das vorbereitete Backblech legen. Auf Abstand achten; es bietet sich an 3 Reihen zu 3 Schneckennudeln zu bilden. Mit einem Küchentuch abdecken und 60 Minuten gehen lassen. Alternativ im Backofen bei Gärstufe gehen lassen.

Danach die Schneckennudeln im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 30 Minuten goldbraun backen. Die fertiggebackenen, leicht ausgekühlten Nudeln können mit etwas Puderzucker bestreut oder mit Zuckerguss überzogen werden.

Zwetschkuchen mit Streuseln

1 Backblech

Zutaten für den Teig:

375 g Mehl, 25 g Hefe, knapp 125 ml Milch, 80 g Butter, 50 g Zucker, ½ TL Salz, abgeriebene Schale 1 Zitrone bzw. ½ Backöl Zitrone, 1 Msp. Pimentpulver (= 1 Piment-Korn, gemahlen), 2 Eier, 2,0 kg entsteinte Zwetschgen.

Zutaten für die Streusel:

350 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker

Aus zerbröckelter Hefe, etwas lauwarmer Milch und Mehl sowie einem Teelöffel Zucker einen Vorteig machen und etwa 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit das übrige Mehl in eine Schüssel geben, die in Stücke geschnittene Butter mit dem Zucker, dem Pimentpulver, der abgeriebenen Schale einer Zitrone (bzw. dem Backöl Zitrone) sowie den Eiern verrühren. Das Ganze mit dem Vorteig mischen, zu einem lockeren Teig schlagen und nochmals bis zu 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf Backblechgröße passend ausrollen und auf das gefettete Blech legen. Alternativ direkt auf dem Backpapier auswellen – dabei die Oberfläche bemehlen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit er beim Backen keine Blasen wirft. Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen dachziegelartig im 45°-Winkel und mit dem Stielansatz nach unten auf den Teig schichten/stecken. Danach den Kuchen nochmals etwas gehen lassen.

Für die Streusel das Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und mit kalten Händen rasch zu Streuseln kneten. Die Streusel über der Pflaumenschicht verteilen. Den Kuchen bei 200° C etwa 35 bis 40 Minuten backen (im Elektroherd: zweite Stufe von unten)

Nach dem Backen den noch warmen Kuchen nach Belieben mit Zimtzucker bestreuen.

Kuchen & Gebäck (salzig)

Salzkuchen (schwäbischer) (Rezept in Erprobung!)

Hefeteig

300 g Weizenmehl (Typ 405),
½ Würfel Frischhefe (21 g), ½ TL Salz, 1 TL Zucker
125 ml lauwarme Milch, 125 g Butter, 1 Ei

Belag

2 Eier,
250 ml Crème Fraîche (bzw. saure Sahne), Milch,
ca. 2 EL Mehl, 1 TL Salz, 1 TL Kümmel
1 Bund Schnittlauch

Hefeteig herstellen (Vorteig nicht vergessen!) und ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig sofort auswellen und auf eine gut gefettetes Springblech geben, dann noch etwas gehen lassen.

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Eier, Crème Fraîche, Salz und Mehl zusammen verrühren. In einen Messbecher einfüllen und bis 400 ml mit Milch auffüllen und auf den Teig gießen. Mit Kümmel und/oder Schnittlauch bestreuen. Den Herd auf 200 °C zurückschalten und den Salzkuchen auf der 1. Schiene von unten ca. 20 - 25 Minuten backen.

Zwiebelkuchen (schwäbischer)

Hefeteig

375 g Weizenmehl (Typ 405)

½ Würfel Frischhefe (21 g)

1 TL Zucker

50 g Butter

125 ml lauwarme Milch

1 Ei

Salz, Pfeffer

3-4 EL Semmelbrösel für die Backform

Belag

750 g Zwiebeln

30 g Butter

50 g Rauchfleisch

60 g Mehl

3 Eier

250 ml Crème Fraîche (bzw. saure Sahne)

1 TL Salz

1 TL Kümmel

Hefeteig herstellen (Vorteig nicht vergessen!) und ca. 1 Stunde gehen lassen. Zwiebeln nicht zu fein schneiden und in der Butter glasig dünsten. Rauchfleisch in Würfel schneiden und goldgelb anbraten. Eier, Crème Fraîche, Salz, Kümmel und Mehl verrühren, Zwiebeln und Rauchfleisch zugeben.

Teig ausrollen und in eine ausgebutterte mit Semmelbröseln bestreute runde Backform geben. Auf den Rand achten. Belag daraufgeben und bei 200 °C 35-45 Minuten backen und heiß servieren. (Bei Umluft 170 °C ca. 40 Minuten)

Dazu passt Neuer Wein.

Quiche Lorraine

1 Packung Fertig-Blätterteig (ausgewellt, rund)

Belag

6 Eier, 1 bis 1 Becher Sahne

200 g gekochter Schinken (am Stück), 125 g Bacon-Würfel (Bauchspeck)

300 g Maasdamer oder Leerdamer (kein Emmentaler!)

Mondamin, Pfeffer, 1 Prise Salz

Die Eier mit 2 bis 3 gehäuften EL Mondamin und 1 Prise Salz aufschlagen, Sahne zufügen und nochmals aufschlagen.

In einer runden Backform den Blätterteig auf Backpapier auslegen und den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Schinken und Käse würfeln (ca. 1 cm). Den Teig zuerst mit Schinken- und Bacon-Würfeln belegen, dann die Käsewürfel darüber streuen – dann alles großzügig pfeffern. Zuletzt die Eier-Sahne-Masse darüber gießen. Darauf achten, dass die Schinken- und Käsewürfel nicht herausstehen (möglichst flache Oberfläche).

Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde goldbraun backen.

Weihnachtsgebäck

Schnitzbrot

ergibt 8 Stück à ca. 550 g

**500 g getrocknete Birnenschnitze,
500 g getrocknete Zwetschgen,
500 g getrocknete Feigen,
1 Würfel Frischhefe (42 g)
1/8 bis 1/4 Liter Schnitzbrühe
125 g Zucker,
500 g Weizenmehl (Typ 405)
je 1 TL Salz, Anis, Fenchel, Zimt, 1 Prise gemahlene Nelken,
250 g Sultaninen, 250 g Korinthen,
300 g Walnuskerne (geachtelt), 200 g Haselnuskerne (halbiert),
je 50 g Zitronat und Orangeat
30 ml Kirschwasser
Zur Dekoration: ganze abgezogene Mandeln
Glasur: 1/4 Liter Schnitzbrühe, 1 EL Speisestärke, 2-4 EL Zucker**

Am Vorabend das Dörrobst (Birnen, Zwetschgen und Feigen) in warmem Wasser einweichen, die Nüsse schneiden sowie die Mandeln überbrühen und häuten. Am anderen Morgen die entsteinten Zwetschgen halbieren und Feigen in Streifen schneiden. Die Birnenschnitze in der Einweich-Brühe nicht zu weich (!!)
kochen und danach mit der heißen Schnitzbrühe die halbierten Zwetschgen und geschnittenen Feigen übergießen, zugedeckt abkühlen lassen.

Inzwischen die Hefe in handwarmer Schnitzbrühe auflösen und aus Zucker, Mehl, Salz und im Mörser zerstoßenen Gewürzen einen festen Hefeteig kneten. Nach und nach die vorbereiteten Sultaninen, Korinthen, zerteilten Nüsse, Zitronat, Orangeat und zuletzt die gut abgetropften, kleingeschnittenen Früchte und das Kirschwasser untermengen. Den Teig mit Mehl bestäuben und in der Wärme so lange gehen lassen, bis das Mehl Risse zeigt.

Dann aus dem Teig 8 kleine Laibe formen, nochmals 30 Minuten gehen lassen, mit den ganzen abgezogenen Mandeln verzieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech im auf 190 °C vorgeheizten Herd ca. 55 Minuten backen.

Zur Glasur die Schnitzbrühe mit der kalt angerührten Speisestärke und dem Zucker aufkochen und die noch warmen Früchtebrote damit überziehen.

Die Brote danach ganz abkühlen lassen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens eine Woche kühl und dunkel lagern.

Zum Verzehr in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden und dünn mit Butter bestreichen.

Zimtsterne

8 Eiweiß, 500 g Puderzucker, 15 g Zimt, 500 g abgezogene, gemahlene Mandeln, 1 Zitrone, 2 EL Kakao

Eiweiß mit dem Puderzucker schaumig rühren und eine kleine Tasse zum Bestreichen der Zimtsterne zurückbehalten. Zimt, Mandeln, Zitronensaft und Kakao zugeben und alles gut miteinander vermengen. Die Masse einige Stunden kühl stellen.

Auf Zucker und wenig Mehl etwa fingerdick auswellen und Sterne ausstechen (Ausstecher jeweils in kaltes Wasser tauchen). Auf das mit Backpapier belegte Backblech legen und 1 Stunde trocknen lassen und mit der zurückbehaltenen Eiweiß-Puderzucker-Creme bestreichen. Bei 170 °C ohne Umluft 20 Minuten backen.

Orangenplätzchen

120 g Mehl, 80 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, 1 Orange (ungespritzt)

Aus dem Mehl, der Butter, dem Zucker und einem Eigelb und der abgeriebenen Orangenschale wird ein Teig geknetet, den man dünn auswellt und rund (etwa 4 cm Durchmesser) aussticht. Mit dem Eiweiß bestreichen und bei 180 °C etwa 20 Minuten nicht zu dunkel backen.

Getränke

Bowle mit Ananas

für 20 Personen

12 Dosen (à 580 ml / Abtropfgewicht 340 g) Ananas in Stücken ohne Saft (Saft separat auffangen und verwerten) mit 0,7 l Cognac bzw. Weinbrand , 2 l trockenem Weißwein und 0,75 l trockenem Perlwein/Prosecco ansetzen und über Nacht gut gekühlt durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit 3 l (4 Flaschen) trockenem Perlwein/Prosecco auffüllen.

Stichwortverzeichnis

Ameisenkuchen	33
Apfelkuchen à la Madame Roux.....	32
Apfeltaschen	31
Aprikosenkranz	33
Bauern-Terrine (Terrine de Campagne).....	8
Bayerische Creme (Crème Bavaroise).....	22
Bowle mit Ananas	41
Cannstatter Spätzles-Auflauf.....	15
Chocolate Chip Cookies (Rezept in Erprobung!)	32
Französische Terrine.....	9
Frühlingsalat mit Lachsstreifen (Rezept in Erprobung!)	21
Gefüllte Artischockenböden (Fonds d'artichauts farcis)	12
Gefüllte Hähnchenbrustfilets auf mediterrane Art	14
Gefülltes Schweinefilet (Filet de Porc farci).....	13
Gugelhupf	29
Hefezopf, schwäbischer.....	27
Lachs-Ravioli	15
Lasagne	16
Lebkuchenpudding (Rezept in Erprobung!).....	23
Marmorkuchen (Gâteau Marbré)	26
Mohr im Hemd / Schokopudding (Rezept in Erprobung!).....	23
Mousse au Chocolat.....	22
Mousseline (Rezept in Erprobung!)	7
Nudeln	18
Nudelteig.....	18
Nußstrudel	28
Orangenplätzchen	40
Orangen-Zitronen-Kuchen (Rezept in Erprobung!)	31
Pâté en Croûte.....	10
Quiche Lorraine	38
Rehbraten	17
Reisbrei (verfeinert)	22
Rosmarinkartoffeln (Pommes de terre au romarin)	19
Rote-Rüben-Salat (Salade aux Betteraves Rouges).....	20
Salzburger Nockerln	24
Salzkuchen (schwäbischer) (Rezept in Erprobung!)	36
Schneckennudeln	34
Schnitzbrot.....	39
Schokoflammeri (Rezept in Erprobung!)	25
Schokoladenterrine mit Erdbeeren (Rezept in Erprobung!)	24
Selleriesalat (Céleri rémoulade)	20
Spanischer Kartoffelsalat (Rezept in Erprobung!)	20
Spargel-Cocktail	11
Spätzleteig.....	18
Terrine de Sole (Rezept in Erprobung!).....	5
Tiroler Kranzkuchen (Schoko-Nuss-Kuchen)	30
Weihnachts-Truthahnsuppe	3
Zander-Lachs-Terrine mit Champagner-Kerbel-Sauce	4
Zimtsterne.....	40
Zwetschgenkuchen mit Streuseln.....	35
Zwiebelkuchen (schwäbischer)	37