



Rezepte aus Burgdorf
von Helmut S.
und [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de)

Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

Rezepte aus Burgdorf

Alle Rezepte und Bilder dieses Kochbuchs wurden uns, [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de), freundlicherweise von Helmut S. aus Burgdorf zur Verfügung gestellt.

Freundliche Grüße
Marcus Petersen-Clausen
www.koeche-nord.de

Inhalt:

Salat **Seite** 3
Suppen **Seite** 4-6
Saucen **Seite** 7-8
Hauptspeisen **Seite** 9-23
Desserts **Seite** 24-30
Marmelade **Seite** 31

Index **Seite** 32

Salat

Geflügelsalat Hawaii

1970, Hotel Excelsior am Dom in Köln, ich als 17 jähriges Landei zum ersten Mal in der großen Stadt. Schüchtern betrat ich das tolle Restaurant und bestaunte dieses tolle Haus. Auf der umfangreichen Speisekarte des Hotels fiel mir unter anderem der Geflügelsalat Hawaii auf. Das wird mit Sicherheit heute nicht mehr dort, wie in vielen anderen Restaurants, zu bekommen sein... Ich bestellte mir das und war begeistert. Erinnerungen!!

Ab und zu bereite ich mir das heute selber zu, immer dann, wenn ich ein Suppenhuhn „verarztet“ habe. Denn die gekaufte Version „Geflügelsalat Hawaii“ aus der einschlägigen Fertigsalatindustrie ist im Grunde eine große Frechheit am Verbraucher. Bei mir sind dagegen ca. 80 % bestes Hühnerfleisch enthalten, der Rest ist Ananas (ich nehme beste Dosenware) Mayo (ich nehme beste Fertigware), Pfeffer und Salz. Ab und zu kommt noch ein Spritzer Weinbrand oder Cognac rein. Kann – muss aber nicht. Diesen Salat kann ich zu jeder Tages- und Nachtzeit essen. Heute zum Frühstück fein garniert auf einer gerösteten Scheibe Paderborner Landbrot.

Zutaten (ca.-Werte) für 4 Portionen

500 Gramm sauber ausgelöstes Hühnerfleisch

100 Gramm Ananas (ich kenne auch Versionen mit Mandarinen und Champignons, bitte selber variieren)

50 Gramm Ananassaft

50 Gramm Mayonnaise

Pfeffer, Tafelsalz, eventuell einen Spritzer Weinbrand oder Cognac zum abschmecken

Das Hühnerfleisch fein würfeln. Die Ananas ebenso. Aus den restlichen Zutaten ein dickflüssiges Dressing zusammenrühren. Alles vermischen, noch mal abschmecken. Hält sich ein paar Tage im Kühlschrank.



(unbezahlte Werbung)

Suppen

Zwiebelsuppe

Überall auf den umliegenden Feldern werden Zwiebeln geerntet. Der Geruch der ausgebreiteten Zwiebeln auf den Feldern ist in der Nase und ich musste schnell zu Hause mein altes Kochbuch zur Hand nehmen und eine Zwiebelsuppe nachkochen. Wenn die richtig gut gemacht ist dann ist es ein schönes Sonntags-Süppchen (ich habe heute das Original-Rezept nach meinem Geschmack abgewandelt).

Zutaten für 4 Personen:

6 große Zwiebeln

100 Gramm Butter

etwas Tafelsalz und Pfeffer (frisch aus der Mühle)

1-2 Esslöffel Mehl

1 Schuss Cognac oder Weinbrand

0,5 Liter Weißwein

1,5 Liter Hühnerbrühe (oder andere Brühe)

geröstete Weißbrotscheiben

100 Gramm Gruyere oder Vacherin fribourgeois (ersatzweise ein anderer kräftiger Rohmichkäse)

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in feine Scheiben. Dann zerlassen Sie die Butter in einem Topf und schwitzen die Zwiebeln darin an. Danach salzen Sie sie und bestäuben die Zwiebeln mit Mehl. Abgelöscht werden die Zutaten jetzt mit dem Cognac oder Weinbrand und dem Weißwein. Anschließend gießen Sie das Ganze mit der Brühe an und lassen die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten leicht kochen. Abgeschmeckt wird das Gericht nach der Kochzeit mit Tafelsalz und Pfeffer. Ich habe heute zusätzlich Zucker zum Abschmecken (einen Esslöffel voll) verwendet weil der Grauburgunder zu trocken für diese Suppe war.

Servieren:

Toasten Sie gutes Brot (ich hatte heute Gaus Sylter Weißbrot ohne Rinde) an, bestreuen Sie es mit Käse und überbacken Sie es unter dem Grill. Zum Schluss legen Sie das überbackene Brot auf die Suppe und servieren sie.

Unser Tipp:

Wenn Kinder mitessen sollten Sie den Wein gegen hellen Traubensaft austauschen und den Weinbrand weglassen.

Suppen

Bouillabaisse

Menge: 2 Portionen

1 Bund Suppengrün (Möhren, Sellerie, Lauch)
1 große Fenchelknolle
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
Frischer Thymian (5-6 Stängel)
Frisches Bohnenkraut (5-6 Stängel)
1 Messerspitze echter Safran
1 Esslöffel Tomatenmark
3 Blätter echter Lorbeer
1 Flasche Weißwein
1 kleine getrocknete Chili
5 Esslöffel Olivenöl
2 Zentiliter Pastis
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Fisch & Meeresfrüchte

Seeteufel
Dorade
Rotbarbe
Garnelen
Miesmuscheln
Calamari

Orangen in der Fischsuppe

In der Original Bouillabaisse à Marseillaise kommen auch noch gewaschene Orangenschalen hinzu, die mitgekocht werden und der Fischsuppe so ein noch fruchtigeres und mediterraneres Flair geben. Wenn Sie mögen können Sie die Suppe später auch noch mit ein paar Orangenschalen garnieren und servieren.

Zunächst putzen Sie das Gemüse, spülen es einmal kalt ab und schneiden es klein (allerdings nur grob, das geht schön schnell und reicht auch vollkommen aus). Danach erhitzen Sie das Olivenöl in einem großen Topf und geben das ganze Gemüse dazu. Nun braten Sie die Zutaten 5-10 Minuten scharf an. Schon dabei kommen wunderbare Aromen zusammen!

Suppen

Bouillabaisse (Fortsetzung)

Anschließend löschen Sie das Ganze mit dem gesamten Weißwein und dem Pastis ab und füllen es mit 1/4 Liter Wasser auf. Dazu kommt dann etwas Tafelsalz und das Tomatenmark. Jetzt geben Sie bitte auch etwas Safran, frisch gemahlene Pfeffer (nicht sparen!), die frischen Kräuter, den Lorbeer und die kleine Chili dazu. Die Kräuter habe ich immer im Garten und nehme davon ungefähr eine Handvoll. Also hier nicht geizen! Die Chili gibt dem Ganzen mehr Pepp. Ich finde, eine französische Fischsuppe muss würzig-scharf schmecken...

Alles zusammen lassen Sie bitte rund 10 Minuten köcheln. Nach dieser Zeit ist das Gemüse bereits so weich, dass es sich noch einmal mit einem Pürierstab im Topf zerkleinern lässt. Das geht einfach schneller, erspart einem vorher viel Kleinschnibbeleien und sorgt dafür, dass das Gemüse in den nächsten 10 Minuten Köcheln noch einmal alle seine Aromen an den Fond abgibt.

Manch einer wird sich bis dahin über die trübe Brühe gewundert haben. Aber nun wird sie wieder klar: Die Fischsuppe, die zu dem Zeitpunkt eigentlich noch gar keine ist, wird nun passiert. Dazu nehme ich ein großes Sieb und eine Schöpfkelle, gebe zwei bis drei Schöpfer in das Sieb und presse durch Reiben und Rühren alle Flüssigkeit aus dem Gemüsesud in die Schüssel darunter.

Die nun fertige Gemüsesuppe gießen Sie bitte zurück in den Topf und jetzt kommen auch der Fisch und die Meeresfrüchte dazu, die daraus schließlich eine Bouillabaisse à Marseillaise machen – die Fischsuppe Marseiller Art. Alles zusammen lassen Sie nun noch einmal 10 bis 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln. Wichtig: Der Fisch wird dabei nur pochiert und somit gegart. Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen! Zum Schluss schmecken Sie die Bouillabaisse noch mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Dazu können Sie frisch geröstete Baguette-Scheiben und einen kühlen Weißwein (Koch- und Trinkwein müssen nicht identisch sein) reichen.

Saucen

Basilikumpesto

(Zutaten sind leider alles ca.-Angaben)

200 Gramm Basilikum

150 Gramm geröstete, erkaltete Kerne oder Nüsse (geht auch mit gesalzene Erdnüssen)

300 Milliliter Raps-Kernöl (Bio)

200 Gramm Hartkäse, zum Beispiel Parmesan,

Pfeffer, schwarz, frisch aus der Mühle,

Meersalz, grobes.

Spülen Sie das Basilikum kalt ab und schütteln Sie es kurz trocken, bis keine Feuchtigkeit mehr austritt. Danach hacken Sie das Basilikum grob und geben es in eine Rührschüssel.

Anschließend geben Sie auch die Kernmischung dazu und gießen die Schüssel mit dem Raps-Kernöl auf. Nun pürieren Sie das Ganze mit dem Pürierstab fein, reiben den Käse und mischen ihn gut unter. Abgeschmeckt wird das Pesto mit Pfeffer und Meersalz.

Dieses Gemisch füllen Sie jetzt bitte in dunkle Gläser ab und schützen es vor Licht und Sonne. Im Kühlschrank ist dieses Pesto bis zu einem Jahr haltbar.

Saucen

Aglio Olio e Peperoncini

Unser Vorrat ist aufgebraucht und ich habe den Auftrag neues herzustellen. Ich fertige immer auf Vorrat an (heute drei Knollen die ich mit einem Fleischklopfer „anschlage“ - damit geht die Pelle sehr leicht ab - und nicht schneide, sondern mit einem Handmixer grob zerkleinere) und in ein Glas umfülle, das gut verschließbar ist. So hält sich Aglio Olio e Peperoncini bestimmt 4 Wochen im Kühlschrank.

Übrigens:

Meine Variation ist, mit gekörnter Bio-Hühnerbrühe abzuschmecken.

Die Mengenangaben ist ungefähr:

3 Knollen Knoblauch

0,15 Liter gutes Speiseöl,

Chili nach Geschmack,

1 Teelöffel gekochte Bio-Hühnerbrühe

Mixen Sie die Zutaten und erhitzen Sie sie sehr vorsichtig unter ständigem Rühren und Beobachtung. Ich betone noch einmal: Sehr vorsichtig erhitzen, es darf keine Farbe annehmen. Dann nehmen Sie die Pfanne rechtzeitig von der Kochstelle und achten darauf, dass gute Pfannen noch nachheizen. Zum Schluss geben Sie noch kleingehackte Petersilie und oder Liebstöckel hinzu.



(unbezahlte Werbung)

Hauptspeisen

Côte de Boeuf mit Meerfenchel

Ein kleines Abendessen, ich hatte noch sehr gutes Rindfleisch. Es gilt nach wie vor: Nicht so oft Fleisch essen, dafür Bio und beste Qualität. Pro Person ein Ochsenkotelett rechtzeitig (2 bis 3 Stunden vorher) aus der Kühlung nehmen. Am Knochen leicht einschneiden, damit bekomme ich das Fleisch gleichmäßiger gegart). Mit Meersalz würzen und in heißem Butterschmalz (mit Rosmarin, Knoblauch und Thymian in der Pfanne) kross braun anrösten, dabei immer wieder mit dem Bratfett überziehen. Im Backofen bei 100 Grad gar ziehen (ich nehme immer ein Bratenthermometer) bis eine Kerntemperatur von 55 Grad (Medium Rare) erreicht ist. Das Ochsenkotelett vom Knochen und Fett lösen und tranchieren. Die Tranchen auf den Salat legen. Meerfenchel (aus dem Glas) über die Tranchen legen. Mit dem Öl des Fenchels beträufeln. Nach Geschmack pfeffern und salzen.

Zutaten pro Person:

1 Côte de Boeuf, beste Qualität
1 Esslöffel Butterschmalz
Kräuter (Rosmarin, Thymian) jeweils ein Strauch
2 Knoblauchzehen, angedrückt

Knackiger Romana-Salat:

(Für 2 Personen je 100 Gramm Salat)

Für das Dressing:

Saft einer Bio-Zitrone (oder wenn verfügbar Calamansi oder Yuzu),
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel (nach Geschmack)
etwas Olivenöl
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Tafelsalz

Geben Sie den Zitronensaft, das Butterschmalz sowie den Honig in eine Schüssel und fügen Sie den Senf dazu. Dann vermengen Sie die Zutaten und schmecken sie mit Pfeffer und Tafelsalz ab. Danach putzen Sie den Salat, spülen ihn kalt ab, schütteln ihn kurz trocken und schneiden den Salat in mundgerechte Stücke. Nun richten Sie den Salat schön an und überziehen ihn anschließend mit dem Dressing.

Hauptspeisen

Knöpfe-Pilz-Pfanne

„Slippery Jack“, „Rotzer“, Butter-Pilz oder „Butter-Röhrling“, Krause Glucke, Fette Henne, Hallimasch, Parasol, Spargel-Pilz, Anis-Champignon, was für Namen!... Ich habe mir für den Sonntag eine Knöpfe-Pilz-Pfanne ausgedacht. All diese Pilze habe ich gestern geputzt, blanchiert und angebraten (Den Hallimasch 20 Minuten gekocht und dann gebraten). Am Samstag Abend dann alles probiert und abgeschmeckt. Nun, Sonntag Mittag, geht es mir ganz ausgezeichnet, habe wohl mal wieder Glück mit den Pilzen gehabt... deswegen wird endlich finalisiert... mit Krauser Glucke

Für die Knöpfe: (Rezept für 2 Personen)

200 Gramm Instantmehl
20 Gramm Pilzpulver vom Parasol
(nur wenn man hat, Pfifferlings- oder
Steinpilzpulver geht auch, es geht
aber auch ganz ohne..)
100 Milliliter Vollmilch
1 Prise Tafelsalz
2 Eier (Größe M)
2 Esslöffel Butter



Die Milch mit dem Pilzpulver einmal aufkochen, durchrühren und erkalten lassen. Mehl, Eier, Tafelsalz, und die Pilz-Milch zu einem zähen Teig aufschlagen. 60 Minuten ruhen lassen 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, stark salzen.

Mit einer Knöpfe-Reibe die Masse in das kochende Salzwasser geben, wenn sie nach oben steigen sind sie gar. Abschrecken in Eiswasser, in eine Pfanne mit Butter geben, etwas Knoblauch (nach Geschmack) dazu. Erhitzen ohne anrösten. Mit Tafelsalz und Pfeffer abschmecken. Fertigstellung:

Die vorgegarten Segmente der Krausen Glucke noch mal anrösten und durchgaren, mit Pfeffer und Tafelsalz abschmecken, für die Säure einen Teelöffel Zitronensaft (oder Calamansi beziehungsweise Yuzu) untermischen, mit den Knöpfe vermischen, eine Handvoll geriebenen Rohmilchkäse oder Parmesan untermischen und im Pasta-Teller schön garniert mit einem Topping von Röstzwiebeln servieren. Dazu passt ein schöner Salat: den habe ich heute weggelassen, das Rezept kommt trotzdem...

Möhren-RubINETTE-Salat: (für 8 Personen)

1 Kilogramm Möhren schälen, in der kleinen Raspel verarbeiten, 200 Gramm RubINETTE-Äpfel ebenfalls schälen und raspeln. Saft einer Bio-Zitrone (oder wenn verfügbar Calamansi oder Yuzu), 1 Esslöffel Honig, 1 Teelöffel (nach Geschmack) geröstetes Sesamöl, 1 Esslöffel mildes Olivenöl dazugeben und vermengen, abschmecken mit Pfeffer und Tafelsalz.

Hauptspeisen

Grünkohlessen

Grünkohlfahrten finden dieses Jahr meines Wissens nicht statt, hier im Norden ein ganz besonderes Vergnügen wie sonst nur beim Schützenfest im Sauerland. Flensburg, Kiel, Bremen, Oldenburg, Lübeck und zusätzlich zu Hause bei der Mama – überall habe ich verschiedene Versionen von Grünkohl gegessen. Zu Hause hat es immer mit Abstand am besten geschmeckt, es gab nämlich immer eine dunkelbraune tolle Soße mit Rippchen. Das habe ich beibehalten (da kann man natürlich drüber diskutieren, bei mir kommt aber nix anderes auf den Teller) und daher kommt jetzt mein Rezept: Grünkohlessen

Menge: 10 Personen

2,5 Kilogramm Grünkohl
4 Zwiebeln
1 Esslöffel Senf (mittelscharf)
300 Milliliter Gemüsebrühe - Alternativ: Fleischbrühe
600 Gramm Kassler oder Nackenbraten gepökelt
1 Kilogramm Schälrippchen oder Schulterbraten vom Bio-Schweinchen
8 Mettwurstchen
4 Esslöffel Butterschmalz
10 Körner Piment
3 Möhren
2 Stangen Lauch/Porree
½ Knolle Sellerie
3 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
Pfeffer frisch aus der Mühle
Tafelsalz
2 Esslöffel Tomatenmark

Die Schälrippchen in Portionen schneiden und in 2 Liter Brühe mit Piment, Pfeffer, Tafelsalz und Lorbeerblättern fast weich garen. Aus dem Sud nehmen (den Sud aufbewahren für spätere Verwendung) salzen und in einer Pfanne braun braten. Herausnehmen und die Bratrückstände mit etwas Brühe ablöschen. Porree, Sellerie, Möhren fein würfeln, in einem Topf mit etwas Butterschmalz anrösten, das Tomatenmark hinzugeben und mitrösten bis sich auf dem Topfboden eine braune Schicht bildet. Mit 1 Liter Rippchensud ablöschen. 60 Minuten bei kleiner Hitze köcheln, dann die gebräunten Rippchen hinzufügen und eine weitere halbe Stunde garen bis sich die Rippchenknochen leicht herauslösen lassen. Rippchen herausnehmen und warmstellen, die Soße passieren und mit etwas Stärke binden. Die Rippchen wieder in die Soße legen und bis zum Servieren warmhalten. Mit einem Schulterbraten mache ich es ähnlich: anbraten von allen Seiten, herausnehmen, gewürfeltes Gemüse hinzufügen, Tomatenmark hinzufügen, alles anrösten, mit Bio-Fleischbrühe ablöschen, Fleisch hinzufügen und 90 Minuten garen.

Hauptspeisen

Grünkohlessen

Anschließend wie bei den Rippchen weitermachen (passieren, Soße binden).

Grünkohl verlesen und von den dicken Blattrippen befreien. Ordentlich waschen. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum kochen bringen und den Kohl portionsweise für zwei Minuten darin blanchieren. Den Kohl mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und mit einem großen Kochmesser nach Belieben grob oder fein hacken.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die zwei gehackten Zwiebeln darin andünsten. Kohl und Senf dazu geben. Mit Brühe aufgießen. Das Ganze zum Kochen bringen. Den Kassler oder Nackenbraten auf den Kohl legen. Das ganze etwa 1 Stunde köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren und den Flüssigkeitsstand prüfen. Unter Umständen weitere Brühe aufgießen.

Nun die Mettwürstchen (ich piekse sie immer an, damit noch mehr Geschmack an den Kohl kommt) dazu geben und alles weitere 30 Minuten köcheln lassen. Kohl, Fleisch und Soße gemeinsam mit Salz- oder Bratkartoffeln genießen. Interessant ist auch die Version mit süßen Bratkartoffeln (mit Zucker karamelisiert) – habe ich in Flensburg gegessen. War auch lecker.

Pariser Kartoffeln:

Mit einem Parisienne-Ausstecher kleine Kartoffelkugeln ausstechen, in Salzwasser garen. In etwas Butter glacieren.

Hauptspeisen

Avocado und Beefsteak Tartar „gepimpt“

Heute beim Hit auf Ringelbeete gestoßen, das kommt nicht alle Tage vor. Und für ein Montag-Essen mit Avocado und Beefsteak Tartar „gepimpt“ ist das eine feine Sache.

Menge: 1 Portion

1 Ringelbeete
125 Gramm Bio-Rindertartar
1 Eigelb (Größe M)
1 Esslöffel Schalotten feingehackt
1 Esslöffel Cornichons feingehackt
1 Teelöffel Kapern feingehackt
1 Teelöffel Senf (mittelscharf)
1 Teelöffel Essig
1 Esslöffel Speiseöl
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Tafelsalz
1 Esslöffel Paprikapulver
1 Teelöffel Worcestersoße
Eine halbe, gut gereifte, Avocado
1 Teelöffel Saft einer Bio-Zitrone
1 Esslöffel Lemon Curd
1 Esslöffel bestes Olivenöl
Garnitur nach Belieben

Ringelbeete schälen und sehr dünn aufschneiden, auf einem Teller wie ein Carpaccio auslegen. Ein Dressing aus Lemon Curd und 1 Esslöffel Speiseöl anrühren, über das Carpaccio verteilen.

Ein Eigelb in eine Schüssel geben, den Senf und den Essig hinzufügen, das Speiseöl tropfenweise hinzufügen und mit dem Schneebesen zu einer leichten Mayonnaise aufschlagen, Schalotten, Cornichons, Kapern (wenn man mag) hinzufügen und verrühren, mit Pfeffer, Tafelsalz, Paprikapulver und Worcestersoße sehr pikant abschmecken. Unter das Tartar locker mischen, es sollte nicht „gequetscht“ werden

Die Avocado in feine Würfel schneiden, mit Tafelsalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Auf einer Scheibe geröstetem Schwarzbrot zunächst das Tartar, darauf die Avocado verteilen. Auf das Carpaccio setzen. Ausgarnieren (heute Rapsblüten und halbe Apfeljulienne).

Hauptspeisen

Avocado und Beefsteak Tartar „gepimpt“



Hauptspeisen

Zucchini-Puffer und Currymischung nach Nelson Müller

Es ist Zucchini-Zeit, an sich ein geschmacklich sehr belangloses Gemüse, besonders wenn die Dinger wie heute 2 Kilogramm und mehr wiegen. Meinen Nachbarn mit dem Schrebergarten trotzdem natürlich meinen herzlichen Dank! Aus diesem Grunde habe ich die Zucchini-Puffer heute mit einer tollen Curry-Mischung (für das Rezept, danke Nelson Müller) gewürzt und ein feines, einfaches, fleischloses, überaus leckeres und preiswertes Essen hergestellt. Als Dip gab es heute eine Knoblauch-Joghurt-Creme-Fraiche

Menge: 3 Portionen (1 Kilogramm)

3 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 walnussgroßes Stück Ingwer
1 grüne Chilischote
1 rote Chilischote
1 Bund Koriander (oder Petersilie)
2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel gemahlene Kreuzkümmelsamen
1 Teelöffel Cayennepfeffer
1 Teelöffel geriebene Kurkuma
1 Teelöffel gemahlene Koriandersamen

Teig:

1 Kilogramm Zucchini
150 Gramm Mehl (Typ 405)
3 Eier (Größe M)
1 Teelöffel Tafelsalz
1 Esslöffel fein gehackte Minze
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Dip:

200 Gramm Creme Fraiche
100 Gramm Joghurt
2 Knoblauchzehen (eventuell mehr)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Hacken Sie die abgezogenen Zwiebeln, die abgezogenen Knoblauchzehen, den Ingwer, die grünen Chilischoten und das abgespülte sowie trocken geschüttelte Bund Koriander (wer Koriander nicht mag kann Petersilie nehmen) fein. Dann erhitzen Sie das Olivenöl in einer Pfanne und rösten die gemahlene Kreuzkümmelsamen, den Cayennepfeffer, den geriebenen Kurkuma sowie die gemahlene Koriandersamen an (vorsichtig mit der Hitzezufuhr, es kann leicht verbrennen)

Hauptspeisen

Zucchini-Puffer und Currymischung nach Nelson Müller

Nun raspeln Sie die Zucchini auf einer Küchenreibe, stellen einen Teig aus dem Mehl, den Eier, dem Tafelsalz sowie der fein gehackten Minze her und vermischen ihn mit den Zucciniraspeln. Diesen Teig lassen Sie etwa 60 Minuten mit einem Küchentuch abgedeckt stehen. Falls sich Wasser bildet müssen Sie dieses bitte vorsichtig abgießen. Anschließend braten Sie einen Probepuffer (um die Puffer richtig abzuschmecken) und schmecken alles anschließend gegebenenfalls noch mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Der einfache Dip:

Vermischen Sie die Creme Fraiche, den Joghurt. Dann hacken Sie die Knoblauchzehen (wer will kann auch mehr nehmen) sehr fein, geben die Knoblauchwürfel zu dem Dip, vermischen ihn noch einmal und schmecken den Dip mit Pfeffer und Tafelsalz ab.

Hauptspeisen

Flammkuchen mit Birne, Salat und Honig-Vinaigrette

Hier kann man sich in Sachen Kreativität bei der Zubereitung so richtig austoben. Im Laufe der Zeit optimiert man die Zusammensetzung und macht meistens nur noch die Versionen, die der Familie am besten schmecken. Flammkuchen-Experten mögen bitte wegschauen, diese einfache Version funktioniert aber und schmeckt uns.

Flammkuchenteig: (für 4 Stück)

500 Gramm Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Teelöffel Tafelsalz
3 Teelöffel gutes Speiseöl
1 Teelöffel Zucker
250 Milliliter warmes Wasser

Belag: (für 4 Stück)

2 Birnen, geschält und in feine Scheiben geschnitten
320 Gramm geriebenen Käse (Munsterkäse oder Vacherin Fribourgoises)
120 Gramm in feine Streifen geschnittene Frühlingszwiebeln
200 Gramm Creme fraiche
200 Gramm gewürfelter geräucherter Schinken
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Tafelsalz

Honig-Vinaigrette

2 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel weißer Balsamico
1 Esslöffel Honig
den Saft einer halben Limette

Salat

2 Tomaten
1 Gurke
2 Paprika (verschiedene Farben)
die Blüten von wilden Möhren
die Spitzen von Taubnesseln
die lila Blüten von Disteln
Tafelsalz und Pfeffer

Außerdem für den Flammkuchen:
etwas Backpapier

Hauptspeisen

Flammkuchen mit Birne, Salat und Honig-Vinaigrette

Teig:

Geben Sie die Zutaten für den Teig in eine Schüssel und vermischen Sie sie. Dann fügen Sie das Wasser hinzu und kneten alles mit einem Mixer mit Knethaken mindestens 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Diesen decken Sie bitte mit einem sauberen Küchentuch ab und lassen ihn an einem warmen Ort gehen bis der Teig deutlich aufgegangen ist. Danach nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und teilen ihn in vier Teile auf. Die Teile kneten Sie bitte kurz mit mehlierten Händen und lassen ihn dann weitere 30 Minuten (abgedeckt an einem warmen Ort) gehen. Währenddessen heizen Sie den Backofen auf 200 Grad (Umluft) vor.

Belag:

Formen Sie nun 4 dünne Flammkuchen und lege Sie diese auf ein Backblech mit Backpapier. Diese bestreichen Sie danach mit Creme fraiche, darauf verteilen Sie die Frühlingszwiebeln und den gewürfelten Schinken. Anschließend verteilen Sie je 80 Gramm Käse und die in Scheiben geschnittenen Birnen. Gewürzt werden die Flammkuchen mit Pfeffer und Tafelsalz nach eigenem Belieben.

Salat mit Wildkräutern:

Heute habe ich die Blüten von wilden Möhren, die Spitzen von Taubnesseln, die lila Blüten von Disteln zu einem Salat (mit Tomaten, Gurken und Paprika) angerichtet und mit einer Honig-Vinaigrette beträufelt.

Honig-Vinaigrette:

Geben Sie das Olivenöl, den weißen Balsamico, den Honig und den Saft einer halben Limette in eine große Schüssel und vermengen Sie die Zutaten gut mit einem Schneebesen. Danach schmecken Sie die Vinaigrette mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Hauptspeisen

Eier Benedikt

Menge: 2 Personen

2 Scheiben gutes Bauernbrot
2 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon; am besten Bio)
2 Eier (Größe M)

Für die Hollandaise:

2 Eigelbe (Größe M)
1 Esslöffel Weißwein (trocken)
1 Esslöffel reduzierte Hühnerbrühe
etwas Tafelsalz
1 Prise Zucker
60 Gramm Trüffelbutter (ersatzweise Butter)
1 Spritzer Zitronensaft
etwas Pfeffer, frisch aus der Mühle

Toasten Sie das Brot goldbraun und schneiden Sie es in "Stifte". Dann halbieren Sie die Speckscheiben und braten sie in einer kleinen heißen Pfanne ohne Fett langsam knusprig aus. Danach dekorieren Sie die Brotstifte und den Speck schön aus und stellen beides beiseite.

Für die Hollandaise:

Verrühren Sie die Eigelbe, den Wein, 1 Prise Tafelsalz und 1 Prise Zucker in einer Metallschüssel oder einem Schlagkessel mit einem Schneebesen. Danach stellen Sie die Schüssel in ein heißes Wasserbad und schlagen die Ei-Creme bis die Soße dicklich und cremig wird. Dabei rühren Sie bitte möglichst mit dem Schneebesen überall am Rand und Boden der Schüssel entlang, damit das Eigelb sich nirgendwo festsetzt. Zwischendurch zerlassen Sie die Butter in einem kleinen Topf, lassen sie aber bitte nicht braun werden. Anschließend schlagen Sie die flüssige Butter in dünnem Strahl mit dem Schneebesen langsam unter die Eigelbcreme, bis eine dickcremige Soße entstanden ist. Die Hollandaise schmecken Sie zum Schluss mit Tafelsalz, Zitronensaft und Pfeffer ab. Beim Anrichten geben Sie die Hollandaise bitte sofort über die vorbereiteten Eier in Gläser.

Hauptspeisen

Calamaretti mit Kräuterseitlingen und Schnittlauch-Krazete

Kräuterseitlinge

Pro Person 3 Kräuterseitlinge, Butterschmalz, Pfeffer frisch aus der Mühle, Tafelsalz,

Kräuterseitlinge

Schneiden Sie die Kräuterseitlinge in 5 Milliliter dicke Scheiben, erhitzen Sie das Butterschmalz in einer Pfanne und braten Sie die Seitlinge darin. Danach würzen Sie das Ganze mit Tafelsalz und Pfeffer.

Calamaretti

Pro Person ca. 3 Calimaretti, Olivenöl, Butter, Knoblauch, Pfeffer, Tafelsalz

Putzen Sie die Calamaretti, portionieren Sie sie und würzen Sie sie mit dem Tafelsalz und dem Pfeffer. Danach erhitzen Sie 2 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne stark und braten die Calamaretti darin in 2 Portionen auf jeder Seite etwa 30 Sekunden. Anschließend geben Sie 1 Esslöffel Butter und 3 angedrückte Knoblauchzehen nach der Hälfte der Zeit dazu.

Schnittlauch-Kratzete:

Menge: 4 Portionen

4 Eier (Größe M)

250 Gramm Mehl

400 Milliliter Vollmilch

1 Teelöffel Tafelsalz

1 Bund Schnittlauch

2 Esslöffel Butterschmalz

Trennen Sie die Eier. Die Eigelbe verrühren Sie bitte in einer Schüssel mit Mehl, Milch und Tafelsalz zu einem glatten Teig verrühren und lassen ihn mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen. Inzwischen spülen Sie den Schnittlauch kalt ab, schütteln ihn kurz trocken, schneiden ihn klein und rühren ihn dann in den Teig. Die Eiweiße schlagen Sie jetzt mit dem Handrührgerät steif und heben sie unter den Teig. Dann heizen Sie den Backofen auf 50 Grad Celsius vor. Danach erhitzen Sie in einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz und geben zwei Schöpfkellen Teig in die Pfanne. Sobald der Teig stockt reißen Sie ihn bitte mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke. Dann braten Sie diese rundum goldbraun und halten sie im Backofen warm. Mit dem restlichen Teig verfahren Sie ebenso.

Anrichten:

Richten Sie alles schön sternförmig auf einem großen vorgewärmten Teller an. Die Kratzete in die Mitte und dann beträufeln Sie alles mit bestem Olivenöl beträufeln.

Als Beilage empfehlen wir: Grünen Salat

Hauptspeisen

Calamaretti mit Kräuterseitlinge und Schnittlauch-Krazete



(unbezahlte Werbung)

Hauptspeisen

Heidelbeeren-Pfannkuchen Sauerländer Art

alternativ (für Nektarinenpfannkuchen statt Heidelbeeren vollreife Nektarinen nehmen)

Gestern Abend 22 Uhr 22 sehe ich den tollen Apfelpfannkuchen von Andrea Wünschdirwas und fange an zu träumen. Eine vollreife Nektarine hatte ich noch und in der Blaubeer-Plantage war ich gestern zum Selbstpflücken und hatte reiche Beute in kurzer Zeit. Das Rezept habe ich nun teilweise von ihr geklaut aber umgebaut für einen

Menge: 2 Pfannkuchen

80 Gramm Mehl (Typ 550)

75 Milliliter naturtrüber Apfelsaft

75 Milliliter Vollmilch

1 Ei (Größe M)

1 Spritzer Zitronensaft

1 Esslöffel Zucker

1 Prise Tafelsalz

100 Gramm Heidelbeeren „Die dicken“, gewaschen

etwas Speiseöl

Trennen Sie das Ei und schlagen Sie das Eiweiß mit einer Prise Tafelsalz sowie etwas Zucker steif. Dann stellen Sie einen dickflüssigen Mehlteig mit dem Apfelsaft, der Vollmilch, dem Zucker und dem Zitronensaft her. Diesen Teig verrühren Sie jetzt 2 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe und lassen ihn dann abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen. Nach der Ruhezeit rühren Sie den Teig nochmal gut durch und heben den Eischnee darunter. Anschließend erhitzen Sie das Speiseöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze und backen die Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun aus. Sofort, nachdem Sie den Teig in die Pfanne gegeben haben, müssen Sie ihn bitte mit den Blaubeeren belegen. Wenn der Pfannkuchen auf der unteren Seite braun ist wenden Sie ihn vorsichtig mit einem Pfannenwender. Den Heidelbeersaft können Sie in einem Schälchen extra servieren.

Hauptspeisen

Apfelpfannkuchen mit geriebenen Äpfeln

Was macht man, wenn zu viele Äpfel da sind? Kurz überlegen und sich an eine Promotion beim K+K-Markt irgendwo im Münsterland (vor Jahren) erinnern. Dort habe ich zum ersten Mal gesehen, dass Apfel-Pfannkuchen auch mit geriebenen Äpfeln gehen. Und wie geht!! Diese Dinger sind (ähnlich wie Reibplätzchen) schneller gegessen als einem lieb ist. Ich habe die Pfannkuchen mit Bio-Ahornsirup gegessen, es geht mit Sicherheit aber auch mit Zucker und Zimt, Honig oder anderer Süße. Pur geht schmecken die natürlich auch grandios. Für wohlgesonnene Rückmeldungen aus der Gruppe und mit Vorschlägen, wie man noch variieren kann, sage ich schon einmal Danke! Mein Rezept ist wie folgt:

Menge: 1 Kuchen

Für den Teig:

100 Gramm Mehl
4 Eier (Größe M)
30 Gramm Zucker,
1 Prise Tafelsalz,
100 Milliliter Vollmilch,

6 Äpfel (Boskoop)
etwas Pflanzenöl (oder Butterschmalz)

Rühren Sie aus den Teigzutaten einen Pfannkuchenteig. Dann schälen Sie die Äpfel und raspeln sie grob in der Küchenmaschine oder mit der Hand. Danach geben Sie die Äpfel zum Teig und lassen alles abgedeckt etwa 60 Minuten ruhen. Es dürfen ruhig viel mehr Äpfel als Pfannkuchenteig vorhanden sein. Ich habe alles „aus der Hüfte geschossen“ ohne Vorgaben abgemessen.

Nach der Ruhezeit erhitzen Sie etwas Pflanzenöl (oder Butterschmalz) in einer Pfanne, geben 2 Esslöffel Teigportion in die Pfanne, formen den Teig zu Kreisen von etwa 8 Zentimeter Durchmesser (1 Zentimeter hoch) und backen die Pfannkuchen 2 Minuten, bis der Teig schön braun ist. Danach wenden Sie den Pfannkuchen und backen ihn von der anderen Seite genauso.

Desserts

Zauber der Südsee

„Zauber der Südsee“, ein böses Relikt aus den 70igern, ist eines der für uns schmackhaftesten Gerichte. Heute hatte ich Hunger auf dieses Relikt!! Die Rezeptur ist ungewöhnlich aber es lohnt sich, „Zauber der Südsee“ einmal nach zu kochen. Meine Mitstreiter von damals werden sich sehr wohlwollend daran erinnern.

Für 6 Personen:

800 Gramm Bio-Hähnchenfleisch (Brust) in 1 Zentimeter-Streifen schneiden

1 Dose beste Tortenpfirsiche ebenso (man kann aber auch schon geschnittene Pfirsiche aus der Dose nehmen, ich nehme mit Absicht keine frischen Pfirsiche, die Dosenpfirsiche haben, (ähnlich wie Tomaten, einfach das beste Aroma, Ausnahmen bestätigen die Regel.)

1 Esslöffel bestes Currypulver

0,1 Liter stark reduzierter Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)

0,4 Liter süße Sahne

3 bis 4 Zentiliter Cointreau

etwas angerührte Stärke

etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

etwas Tafelsalz

etwas Chjillipulver oder eine gemörserte Chillischote

Außerdem:

etwas Zitronentagetes

Braten Sie das Fleisch in etwas erhitzten Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitzezufuhr an. Dann geben Sie das Currypulver darüber und lassen es ebenfalls Hitze annehmen (dadurch lösen sich die Aromastoffe im Currypulver, wenn man Currypaste nimmt muss diese auch angeschwitzt werden). Abgelöscht werden die Zutaten mit der stark reduzierten Hühnerbrühe (Gemüsebrühe geht auch zur Not) . Anschließend geben Sie den Saft aus der Pfirsichdose (!) hinzu und fügen die süße Sahne hinzu.

Und nun, das ist der Kick an der Soße, rühren Sie den Cointreau unter. Gebunden wird das Ganze mit der angerührten Stärke. Danach schmecken Sie die Soße mit Pfeffer, Tafelsalz und (wem es nicht scharf genug ist) auch noch mit Chillipulver oder einer gemörserten Chillischote ab. Als essbare Garnitur empfehlen wir Zitronentagetes.

Als Beilage zu diesem Gericht passt sehr gut Jasmin- oder Basmatireis und Möhrensalat.

Möhrensalat

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Möhren
200 Gramm Äpfel (Boskoop)
1 Bio-Zitrone (den Saft davon) oder wenn verfügbar Calamansi oder Yuzu
1 Esslöffel Honig
1 Teelöffel geröstetes Sesamöl (nach Geschmack)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Schälen Sie die Möhren, spülen Sie sie kurz kalt ab und verarbeiten Sie sie in einer kleinen Raspel. Dann schälen Sie die Äpfel ebenfalls und raspeln sie auch. Den Saft der Zitrone (oder wenn verfügbar Calamansi oder Yuzu), den Honig, das geröstete Sesamöl geben Sie nun dazu und vermengen alles. Zum Schluss schmecken Sie den Möhrensalat mit Pfeffer und Tafelsalz ab.



Desserts

Birnenkompott, Ziegenfrischkäse mit "Birnenhonig", Holundermousse...

Ein Sonntags-Dessert heute nach der Zwiebelsuppe!

Auch Birnen im Überfluss verdienen beste Behandlung, eine leckere Beilage zu vielen Gerichten ist das Birnenkompott nach Art meiner Mutter. Die Idee Ziegenfrischkäse mit Birnen-“Honig“ (das ist der stark ein-reduzierter Saft der Birnen) entstand vor einer Woche in den Weinbergen in der Nähe von Rhodt unter Rietburg. In den Weinbergen eine Wiese mit Birnbäumen und wunderbaren reifen Birnen, unter den Bäumen Ziegen die den Schatten suchten.

Das Holundermousse ist von gestern, ich hatte nur wenig Holunder gefunden (Trockenschäden) ... für ein schönes Dessert hat es gereicht.

Birnenkompott

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Birnen

0,25 Liter Wasser

1 Päckchen Vanillezucker

50 Gramm Zucker

1 Teelöffel Zimtpulver

4 Nelken

3 Esslöffel Zitronensaft (ersatzweise Calamansi, Yuzu oder Limettensaft)

Schälen Sie die Birnen und schneiden Sie sie in kleine Stücke. Dann geben Sie in einen Topf das Wasser, den Zucker, den Vanillezucker, den Zimt und die Nelken (die Nelken geben Sie bitte in ein Teesieb) und bringen die Zutaten zum Kochen. Danach fügen Sie die Birnen hinzu und kochen das Ganze nochmal auf. Nun lassen Sie alles etwa 10 Minuten köcheln, geben anschließend den Zitronensaft (Limettensaft oder Calamansi oder Yuzusaft) dazu und stellen die Zutaten kalt.

Das Kompott passt solo als Dessert, als Beilage zu Wildgerichten (zum Beispiel Rehrücken Baden-Baden) oder zu winterlichen Geflügelgerichten, als Grundlage zur Eisherstellung etc. Eine wunderbare Art, einen Überfluss von Birnen zu reduzieren: Den Birnensaft zu Sirup einkochen.

Das macht eine Schweinearbeit, aber das Ergebnis ist Slow-Food in reinsten Form. Heute gab es zum Dessert eine Nocke von Ziegenfrischkäse und Birnensirup, köstlich!! (Man kann den Frischkäse natürlich jederzeit durch normalen Frischkäse ersetzen)

Rezept:

Aus etwa 5 Kilogramm Birnen bekommt man 2 Liter Birnensaft, aus 2 Liter Saft habe ich durch reduzieren 250 Gramm Birnensirup erhalten.

Entsaften Sie die Birnen mit einem Dampfentsafter (der eignet sich für harte und weiche Birnen). Anders als Birnensaft selber zu machen ohne Entsafter werden die Birnen nur geviertelt. Das Kerngehäuse können Sie übrigens ruhig dran lassen, Sie sollten nur die Druckstellen entfernen. Nun füllen Sie einen Wasserbehälter mit Wasser, darauf setzen Sie einen Auffangbehälter mit Saftschlauch und Dampfdom und darüber ein Sieb mit den geschnittenen Birnen. Sie können bereits Zucker auf die Birnen in den Dampfentsafter geben oder später in einen separaten Topf nachsüßen. Der Dampf aus dem Dampfentsafter ist steril. Er muss später nicht pasteurisiert werden, sondern er wird heiß in die vorbereiteten Flaschen gefüllt. Die Kochzeit im Entsafter liegt bei rund 60 Minuten.

Reduzieren Sie den Saft anschließend in einem Topf bei mittlerer Hitze langsam ein. Achtung, am Ende sollten Sie „dabei bleiben“ und rühren, damit nichts anbrennt.

Holundermousse:

Menge 2 Personen

300 Gramm Holunder
4 Esslöffel Orangensaft
6 Esslöffel Honig
75 Gramm fettarmer Jogurt
3 Blatt Gelatine (ersatzweise Agar-Agar)
50 Milliliter saure Sahne (ersatzweise Creme Fraiche)
50 Milliliter Kokosmilch
50 Milliliter fettarme Milch (man kann Kokosmilch auch weglassen und statt dessen süße Sahne (steifgeschlagen) nehmen)

Außerdem:

etwas Frischhaltefolie

Spülen Sie den Holunder kalt ab und tupfen Sie ihn kurz trocken. Dann befreien Sie die Beeren von den Ästen und kochen sie in einem Topf mit 2 Esslöffel Orangensaft und 4 Esslöffel Honig auf. Danach verrühren Sie die Zutaten in der flotten Lotte zu einem Saft und lassen sie erkalten. Nun rühren Sie den Jogurt unter und weichen nebenbei die Gelatine in kaltem Wasser ein und lösen sie auf. Danach rühren Sie die Gelatine vorsichtig unter die Holundermasse. Sobald das Püree beginnt fest zu werden mischen Sie bitte die saure Sahne unter und verrühren das Ganze mit der Kokosmilch sowie mit dem restlichen Orangensaft, dem Honig und der Milch.

Zum Schluss stellen Sie die Mousse abgedeckt etwa 8 Stunden kalt.

Desserts

Butter-Waffeln

Meine Kernkompetenz ist Backen (leider nicht). Aber Waffeln kann ich. Ist ja auch Sonntag und da darf es mal etwas feiner, mit guter Butter, sein. Ich habe die leichtere Version genommen, mit 250 Gramm Butter auf 250 Gramm Mehl.

Dazu aromatisiere ich Schlagsahne mit Tonkabohne und schlage sie mit der Hand auf! Mehr geht nicht... Oder doch? Mit Warmer Brombeersoße, von meinen bei Vollmond morgens um 6 Uhr erkämpften Brombeeren.

Menge: 4 Portionen

250 Gramm Butter
250 Gramm Mehl
250 Gramm Zucker
4 Eier (Größe M)
1 Teelöffel Tafelsalz
2 Pakete Vanillezucker

200 Gramm Sahne (süß)
1 Esslöffel Zucker (oder mehr nach eigenem Geschmack)

Brombeersoße:
200 Gramm Brombeermarmelade
2 Zentiliter Maraschino (oder nach eigenem Geschmack)

Außerdem:
etwas Speiseöl

Schlagen Sie zuerst die weiche Butter mit den zimmerwarmen Eiern, dem Zucker, dem Tafelsalz und Vanillezucker sehr schaumig. Nach etwa 5 Minuten rühren Sie das Mehl gut unter. Das Waffeleisen pinseln Sie bitte vor dem ersten Backen leicht mit dem Speiseöl aus. Nun backen Sie portionsweise Waffeln.

Schlagsahne:
Schlagen Sie 200 Gramm eiskalte Sahne mit einem Schneebesen in einer Rührschüssel steif (eiskalt, am besten aus dem Froster/Gefrierfach, dann bekommen Sie keine Krämpfe im Arm und sparen sich das Sahnesteif). Danach geben Sie Zucker nach Geschmack dazu. Nun schlagen Sie mit einem eisgekühlten Schneebesen so lange bis die Sahne die gewünschte Konsistenz bekommt. Anschließend mörsern Sie eine Tonkabohne (oder wenn Sie es schwer haben wollen können Sie sie auch reiben) und vermengen sie mit der Sahne.

Desserts

Butter-Waffeln (Fortsetzung)

Brombeersoße:

Erhitzen Sie die Brombeermarmelade in einem kleinen Topf, seihen Sie sie durch ein feines Sieb und rühren Sie den Maraschino ein (muss aber nicht sein, schmeckt aber gut). Zum Schluss richten Sie alles zusammen schön an. Die grüne Deko habe ich heute weggelassen, meine Frau drängelt, sie will die Waffeln haben.



Desserts

Brombeermousse

Bei Hitze geht eigentlich nur ein leichtes Dessert, daher muss es heute mal eine Mousse sein. Da ich in Brombeeren „schwimme“ bietet sich ein Brombeermousse an.

Menge: 2 Personen

300 Gramm Brombeeren

6 Esslöffel Honig

50 Milliliter Orangensaft

75 Gramm fettarmer Jogurt

3 Blatt Gelatine (ersatzweise Agar-Agar)

50 Milliliter saure Sahne (ersatzweise Creme fraiche)

50 Milliliter Kokosmilch

50 Milliliter fettarme Milch (man kann Kokosmilch nehmen oder die Milch ganz weglassen und stattdessen Sahne (steifgeschlagen) nehmen.

100 Gramm Valrhona-Schokolade (oder eine andere gute Schokolade, eventuell mehr)

Geben Sie die Brombeeren in ein Sieb und tauchen Sie es in eine Schale mit kaltem Wasser (das ist die schonnenste Methode Beeren zu waschen). Anschließend lassen Sie die Brombeeren gut abtropfen und legen einige Beeren für die Dekoration beiseite.

Danach pürieren Sie die Beeren mit 2 Esslöffel Orangensaft und 4 Esslöffel Honig und rühren den Jogurt unter. Nebenbei weichen Sie die Gelatine in kaltem Wasser ein und lösen sie auf. Anschließend rühren Sie sie vorsichtig unter die Beerenmasse. Sobald das Püree beginnt, fest zu werden mischen Sie bitte die saure Sahne unter und verrühren alles mit der Kokosmilch, dem restlichen Orangensaft, dem Honig und der Milch. Jetzt stellen Sie das Mousse und die übrigen Brombeeren etwa 8 Stunden im Kühlschrank kalt.

Anrichten:

Reiben Sie die Valrhona-Schokolade (oder eine andere gute Schokolade) mit der Microplane fein und geben Sie sie in einen tiefen Teller. Dann nehmen Sie Nocken von der Mousse und stürzen sie auf die Teller. Nun richten Sie die Mousse schön auf der geriebenen Schokolade an und legen zum Schluss die Beeren dekorativ dazu.

Marmeladen

Felsenbirne

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Felsenbirnen
1 Kilogramm Gelierzucker 1:1
1 Teelöffel Zitronensäure
125 Milliliter Apfelsaft

1. Befreien Sie die Felsenbirnen von den Stielen und spülen Sie sie kalt ab.
2. Dann geben Sie die Felsenbirnen in einen Topf und füllen sie mit etwas Wasser auf, sodass der Boden bedeckt ist.
3. Jetzt bringen Sie das Ganze zum Kochen, so das die Beeren weich werden.
4. Danach streichen Sie die Felsenbirnen durch ein Sieb und vermischen sie in einer Schüssel mit dem Gelierzucker.
5. Anschließend kochen Sie die Felsenbirnen nach Packungsangabe des Gelierzuckers ein, füllen sie in desinfizierte Gläser und verschließen diese.

Bitte beachten Sie, dass Sie Schritt drei nicht überspringen. So vermeiden Sie, dass die cyanogenen Samen in Ihre Konfitüre gelangen und können eventuelle Magen-Darm-Probleme vermeiden.

Marmeladen

Brombeermarmelade

Wenn Massen von Früchten ein Indiz dafür sind, dass wir einen kalten Winter bekommen, dann friere ich mir jetzt schon einen ab. Ich bin heute früh „im Gelände“ gewesen, habe etwa 1,3 Kilogramm in kurzer Zeit geerntet, nach aufkochen und durch die feine Scheibe der flotten Lotte geschoben, blieben 1150 Gramm Rohmasse übrig. Ein einfaches Rezept für Brombeermarmelade:

1 Kilogramm Rohmasse Brombeeren
500 Gramm Gelierzucker 2 zu 1

Kochen Sie die Brombeeren zusammen mit dem Gelierzucker auf bis sich der Zucker komplett gelöst hat. Es ist keine Zitrone oder Zitronensäure notwendig, die Marmelade schmeckt und geliert ganz wunderbar.

Index:

Gefluegelsalat Hawaii **Seite 3**

Zwiebelsuppe **Seite 4**

Bouillabaisse **Seite 5-6**

Basilikumpesto **Seite 7**

Agljo Olio e Peperoncini **Seite 8**

Côte de Boeuf mit Meerfenchel **Seite 9**

Knöpfe-Pilz-Pfanne **Seite 10**

Grünkohlessen **Seite 11-12**

Avocado und Beefsteak Tartar „gepimpt“ **Seite 13-14**

Zucchini-Puffer und Currymischung nach Nelson Müller **Seite 15-16**

Flammkuchen mit Birne, Salat und Honig-Vinaigrette **Seite 17-18**

Eier Benedikt **Seite 19**

Calamaretti mit Kräuterseitlingen und Schnittlauch-Krazete **Seite 20-21**

Heidelbeeren-Pfannkuchen Sauerländer Art **Seite 22**

Apfelpfannkuchen mit geriebenen Äpfeln **Seite 23**

Zauber der Südsee **Seite 24-25**

Birnenkompott, Ziegenfrischkäse mit "Birnenhonig", Holundermousse... **Seite 26-27**

Butter-Waffeln **Seite 28-29**

Brombeermousse **Seite 30**

Felsenbirne **Seite 31**

Brombeermarmelade **Seite 31**

Burgdorf (Region Hannover)

Burgdorf (niederdeutsch Bortörp) ist eine schöne Stadt mit etwa 30.000 Einwohnern in der Region Hannover in Niedersachsen. Bis 1974 war sie Sitz des Landkreises Burgdorf. Burgdorf ist für seinen Spargelanbau bekannt, der hier übrigens seit 1750 Tradition hat. Der Ort liegt in einem traditionellen Pferdezuchtgebiet für Hannoveraner und ist Standort eines Pferdemarktes. Außerdem befindet sich in Burgdorf die größte Zinnfigurensammlung Deutschlands im kommunalen Besitz.

Burgdorf Restaurants

<https://cutt.ly/burgdorf-restaurants>

Burgdorf Hotels

<https://cutt.ly/burgdorf-hotels>

Top-Sehenswürdigkeiten in Burgdorf

<https://cutt.ly/top-Sehenswuerdigkeiten>

(unbezahlte Werbung)

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

www.koeche-nord.de



Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

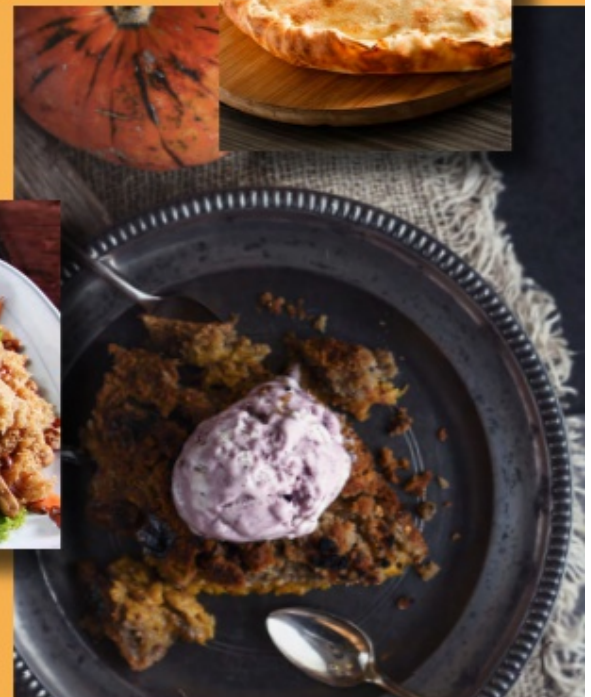
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter <https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

[f Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)