

Penne mit Lambbolognese und Speck



Zutaten für 2 Personen:

- 1 kleine Möhre
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- je 1/2 Zweig Thymian und Rosmarin
- 2 Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 200 g Lammhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g durchwachsener Speck
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml Lammfond
- Salz • Pfeffer aus der Mühle
- Chili aus der Gewürzmühle
- 175 g Penne
- Olivenöl zum Beträufeln
- 40 g Parmesan (am Stück)

Zubereitung:

- 1 Die Möhre putzen und schälen. Den Staudensellerie putzen und waschen. Beides in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trocken tupfen, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob hacken.
- 2 Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Das Tomatenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- 3 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Lammhackfleisch darin anbraten. Möhren-, Sellerie-, Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und einige Minuten mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden, hinzufügen und kurz mitbraten. Die Tomatenwürfel unter das Fleisch rühren.
- 4 Dann den Wein und den Fond dazugießen, die Kräuter hinzufügen und die Sauce offen sämig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.
- 5 Inzwischen die Penne nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
- 6 Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Penne mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Lambbolognese anrichten. Den Parmesan in groben Spänen darüberhobeln und die Nudeln nach Belieben mit Kerbel oder Thymian garnieren.



Das Geheimnis dieses Rezepts

Dies ist eine raffiniertere Variante der berühmten Sauce bolognese mit gemischtem Hackfleisch. Lammfleisch ist zwar nicht jedermanns Sache – aber selbst Sceptiker sollten die Sauce unbedingt probieren, da das Röstgemüse, die typischen Mittelmeeraromen und der deftige Speck den Lammgeschmack harmonisch abmildern.

Kirschragout mit Portweinsabayon

Zubereitung:

- 1 Die Sauerkirschen waschen und entsteinen. In einem Topf 2 EL Zucker hell karamellisieren und mit dem Rotwein ablöschen.
- 2 Den Kirschsafft dazugießen. Das Vanillemark, den Zimt und den Sternanis hinzufügen und den Sud bei mittlerer Hitze auf die Hälfte einkochen lassen.
- 3 Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser anrühren. Den Sud durch ein Sieb gießen, nochmals zum Kochen bringen und mit der Speisestärke binden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Sud mit etwas Zitronensaft und dem Kirschwasser abschmecken.
- 4 Die Sauerkirschen in den Sud geben, erneut aufkochen und dann etwas abkühlen lassen.
- 5 Für das Sabayon die restliche Zitronenhälfte auspressen. Die Eigelbe mit dem übrigen Zucker und dem Zitronensaft in einer Metallschüssel verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Schüssel in das heiße Wasserbad stellen und das Sabayon schaumig aufschlagen, dabei nach und nach den Portwein dazugießen. Das Kirschragout mit dem Sabayon auf Gläser verteilen und servieren.



Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Sauerkirschen
- 60 g Zucker
- 50 ml trockener Rotwein
- 125 ml Kirschsafft
- Mark von 1/2 Tahiti-Vanilleschote
- 1/2 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 1/2 EL Speisestärke
- 1 Zitrone
- 1 EL Kirschwasser
- 2 Eigelb
- 75 ml roter Portwein



Das Geheimnis dieses Rezepts

Das Schlagen von Cremes im Wasserbad ist leichter, als viele denken. Es kann nichts schiefgehen, wenn Sie darauf achten, dass das heiße Wasser die eingehängte Metallschüssel nicht berührt. Sonst stockt das Eigelb zu schnell, und es kommt zu wenig Luft unter die Masse. Außerdem darf das Wasser nur leicht perlen, auf keinen Fall sprudelnd kochen. Wer das Sabayon lieber kalt genießt, stellt die Schüssel auf Eiswürfel und schlägt die Creme so lange, bis sie abgekühlt ist.

Schwarzwurzel-suppe mit knuspriger Riesengarnele

von Henrik Himpe



Profi-Tipp

von Alfons Schuhbeck

» Unter Schaumsuppen schlage ich zuletzt mit dem Stabmixer gern noch kalte Butterstücke. Das ist ein bewährter Trick, um die Suppe zu binden und sie gleichzeitig auch geschmacklich zu verfeinern. Wenn Sie die Schwarzwurzel-suppe noch etwas sämiger möchten, mixen Sie einfach 50 g gegarte Kartoffelwürfel unter. «

Bewertung

Das ist eine tolle Suppe. Im Winter eine der besten, die man machen kann, weil das Produkt einfach toll ist. Hm, die ist richtig lecker!

Ralf Zacherl

Zutaten für 2 Personen:

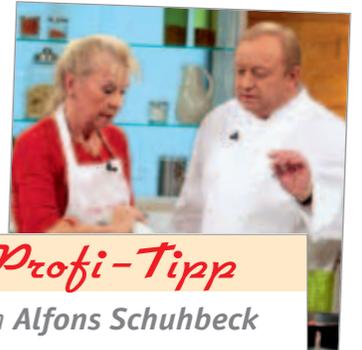
300 g Schwarzwurzeln • 1 Schalotte • 1 Knoblauchzehe
2 1/2 EL Butter • 600 ml Geflügelfond • 225 g Sahne • Meersalz
Pfeffer aus der Mühle • 2 Riesengarnelen • 20 g Pistazienkerne
2 Eier • 2 1/2 EL Mehl • 2 1/2 EL Paniermehl • ca. 200 ml Öl zum Frittieren

Zubereitung:

- 1 Die Schwarzwurzeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich bürsten, schälen und klein schneiden. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotte und den Knoblauch darin andünsten. Die Schwarzwurzelstücke dazugeben und etwa 3 Minuten mitdünsten.
- 2 Den Fond hinzufügen und auf zwei Drittel einkochen lassen. Dann 175 g Sahne dazugießen und das Gemüse 20 Minuten weich köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln mit dem Stabmixer pürieren und die Suppe durch ein Sieb streichen, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Sahne steif schlagen und 1 EL unter die Schwarzwurzel-suppe rühren. Die Suppe kurz vor dem Servieren mit dem Stabmixer aufschäumen.
- 3 Die Garnelen schälen, am Rücken entlang einschneiden und den dunklen Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen.
- 4 Die Pistazien im Küchenmixer zerkleinern. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und 1 EL geschlagene Sahne unterheben. Das Mehl und das Paniermehl jeweils auf Teller verteilen.
- 5 Die Garnelen zuerst im Mehl wenden und anschließend durch die verquirlten Eier ziehen. Dann im Paniermehl wenden, erneut durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in den Pistazien wenden.
- 6 Das Öl in einem hohen Topf erhitzen. Die Garnelen darin knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren die Schwarzwurzel-suppe in hohe Gläser füllen und die Garnelen jeweils schräg auf die Gläser legen.

Orangen-Möhren-Suppe mit Kumquatscheiben

von Heidi Richter



Profi-Tipp

von Alfons Schuhbeck

» Die Kumquats sind ein sehr dekorativer und origineller Hingucker. Besonders fein schmecken sie, wenn man sie in etwas Puderzucker karamellisiert, mit Orangensaft ablöscht und ein kleines Stück Butter hinzufügt. Zusätzlich kann die Suppe mit Zimtcroûtons angerichtet werden: in Butter gebratene Toastbrotwürfel, über die man zum Schluss etwas Zimtrinde reibt. «

Bewertung

Die Suppe hat eine sehr schöne Schärfe. Von der Konsistenz ist sie allerdings ein bisschen krümelig.

Ralf Zacherl

Zutaten für 2 Personen:

200 g Möhren • 1 kleine Zwiebel • 2 Orangen (davon 1 unbehandelt)
1–2 EL Butter • 250 ml Geflügelfond • Salz • Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer • frisch geriebene Muskatnuss • 3 EL Crème fraîche
2 Kumquats

Zubereitung:

- 1 Die Möhren putzen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die unbehandelte Orange heiß waschen, trocken reiben und die Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Beide Orangen auspressen.
- 2 Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Die Möhrenscheiben und die Orangenzesten hinzufügen und 10 Minuten mitdünsten. Dann den Fond dazugießen und 8 Minuten köcheln lassen.
- 3 Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Den Orangensaft dazugießen und die Möhrensuppe mit Salz, Pfeffer, je 1 Prise Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Crème fraîche unterrühren und die Suppe nochmals erhitzen.
- 4 Die Kumquats waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit den Kumquatscheiben garniert servieren.

Rosa Lammlachs auf Zucchini-gemüse

von Heidi Richter

Profi-Tipp

von Alfons Schuhbeck

» Für das zarte Lammfleisch ist das Garen bei Niedrigtemperatur die optimale Zubereitungsmethode. Durch das heiße Anbraten in der Pfanne wird die Oberfläche versiegelt, sodass der Fleischsaft nicht mehr austreten kann. Dann darf das Lammfleisch sanft im Ofen fertig garen – so wird es wunderbar zart und bleibt saftig. «

Bewertung

Super angerichtet, das Fleisch ist wirklich richtig gut!



Steffen Henssler

Steffen Henssler

Zutaten für 2 Personen:

3 Zweige Thymian • 2 Knoblauchzehen • 60 g grüne Oliven (ohne Stein; mit Paprikafüllung) • 60 g schwarze Oliven (ohne Stein)
1 TL Honig • Olivenöl • 1 EL Aceto balsamico • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 2 Lammlachse (Lammfilet; küchenfertig) • 200 g Zucchini

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen. Das Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.
- 2 Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Beide Olivensorten abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Alles in einem hohen Rührbecher mit dem Honig, 2 EL Olivenöl und dem Essig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Olivenmischung mit dem Stabmixer zu einer cremigen Paste pürieren.
- 3 Die Lammlachse waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundum jeweils 2 Minuten scharf anbraten. Dann im Ofen auf dem Ofengitter 10 Minuten gar ziehen lassen.
- 4 Die Zucchini putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinis Scheiben darin 5 Minuten bissfest braten. Etwas Olivenpaste unterrühren und das Zucchini-gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Die Lammlachse aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch auf dem Zucchini-gemüse anrichten. Mit der restlichen Olivenpaste und nach Belieben mit einigen ganzen Oliven servieren.



Schnelle Birnentarte mit Vanillesauce

von Axel Bock

Profi-Tipp

von Johann Lafer

» Keine Angst, der Einsatz von Flambierbrennern ist nicht nur was für geschickte Handwerker. Das Karamellisieren geht mit diesem Gerät wirklich ganz leicht von der Hand. Es ist ideal, weil der Zucker gleichmäßig bräunt und anders als unter dem Backofengrill nicht so schnell verbrennt. Die Hitze lässt sich besser steuern und dosieren. Klassischerweise braucht man den Brenner, um einer Crème brûlée den letzten knusprigen Schliff zu geben. «

Bewertung

Endlich mal ein Sößchen! Nicht so wie bei dir, Johann, mit der Pipette auf den Teller geträufelt. Sehr gut. Das möchte ich haben!



Horst Lichter

Zutaten für 2 Personen:

2 Platten Tiefkühl-Blätterteig • 1 reife Birne • 50 g Puderzucker
50 ml trockener Weißwein • 4 cl Birnenschnaps • 1 EL Sahne
3 Eigelb • 125 ml Milch • 1 Tahiti-Vanilleschote • 1 Sternanis
2 Kardamomkapseln • 50 g Zucker • 2 EL Mandelblättchen
50 g brauner Zucker • gehackte Pistazien für die Deko • einige Blätter Zitronenmelisse • Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

- 1 Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche auftauen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Birne schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren und mit dem Wein, 2 EL Wasser und dem Birnenschnaps ablöschen. Die Birnenhälften in den Weinsud geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten. Herausnehmen, etwas abtropfen lassen und der Länge nach fächerförmig einschneiden.
- 2 Je 1 Birnenhälfte auf 1 Blätterteigplatte legen und den Teig der Form der Birne entsprechend ausschneiden, dabei einen 1 1/2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Sahne mit 1 Eigelb verquirlen und den Blätterteigrand damit bestreichen. Die Tartes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten goldbraun backen.
- 3 Die Milch in einem Topf erhitzen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit dem Sternanis und den Kardamomkapseln in die Milch geben und kurz aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.
- 4 Die restlichen Eigelbe mit dem weißen Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach die noch warme Gewürzmilch durch ein Sieb zur Eiermasse gießen. Die Masse wieder in den Topf geben und bei schwacher Hitze zur Rose abziehen, d. h., die Flüssigkeit hat die richtige Konsistenz, wenn sich auf einem hineingetauchten Kochlöffel eine Rose bildet. Die Vanillemasse darf nicht kochen.
- 5 Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anrösten. Die Tartes herausnehmen, die Birnen mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren. Die Vanillesauce auf Teller verteilen, die Birnentartes darauf anrichten und mit Mandeln, Pistazien und Zitronenmelisse garnieren. Mit Puderzucker bestäuben.

