# Bärlauch-Risotto mit Kabeljau in Panko-Kruste

Cremiges Risotto, zarter Kabeljau, knusprige Panade. Dieses Wenn im Frühling der frische Bärlauch sprießt, wird dieses Gericht zur Verlockung für alle Gourmets. Denn es verzaubert mit Aromen und Handwerk zugleich. Und eignet sich perfekt für ein edles Dinner. Das Ergebnis? Große Augen und Genuss pur.

---

# Pho Bo

Reisnudelsuppe, die mit Rindfleisch und frischen Kräutern gereicht wird. Ich koche die Suppenbasis für die Rindfleischsuppe gern im Voraus und konserviere sie durch Einkochen. So ist die sonst etwas aufwendige vietnamesische Suppe in nur 15 Minuten fertig.

---

# Putenroulade mit Bärlauch-Pesto

Würziges Bärlauchpesto, knuspriger Bacon, zartes Fleisch. Welch schöneres Gericht, gibt es, um Bärlauch in Szene zu setzen? Besonders im Frühling, wenn das Bärlauch-Pesto frisch gemacht wird, servieren wir gerne Putenroulade mit Bärlauch-Füllung. Es damit das perfekte Osteressen. Da das Bärlauch-Pesto sich aber prima einfrieren lässt, kommt das Rezept bei

uns das ganze Jahr über zum Einsatz.

---

# Königspasteten mit Frikassee

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.

---

# Spinat mit Kartoffeln und Ei

Ob gekochtes Ei oder Spiegelei. Ob Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln. Spinat mit Kartoffeln und Ei ist ein klassisches Gericht der deutschen Hausmannskost, das es in zahlreichen Varianten gibt. Wir servieren das Gericht am liebsten in Form von Rahmspinat mit Kartoffelwürfeln und frittierten Eiern. Dies verleiht dem Gericht nicht nur eine raffinierte Note, sondern zeigt, dass eins der Lieblingsgerichte unserer Kindheit auch durchaus als Teil eines schicken Lunchs oder Abendessen serviert werden kann.

---

# Roastbeef

Zartrosa. Herrlich saftig. Mit feiner Kruste. Selbstgemachtes Roastbeef ist einfach eine Köstlichkeit! Das Schönste: Das Roastbeef bereitet sich quasi selbst zu. Alles, was du brauchst, sind nur ein guter Roastbeef-Cut vom Metzger, Salz, Pfeffer, süßer Senf, ein Fleischthermometer und etwas Geduld. Kurz einreiben, in den Ofen schieben und dann musst du nur noch auf die richtige Kerntemperatur warten. Das Ergebnis? Ein wahres Festschmaus!

---

# Bärlauch-Baguette

Was gibt es besseres als Knoblauch- oder Kräuterbaguette? Richtig, Bärlauchbaguette! Denn es verbindet das beste aus beiden Welten, hat eine würzige Knoblauch- aber auch eine feine Kräuternote. Ob beim Grillen oder beim Picknick: Zur Bärlauchsaison ist dieses knusprige Baguette immer dabei.

---

# Korean BBQ

Feine Schärfe, leichte Säure, intensive Aromen. Koreanisches BBQ ist ein Erlebnis für sich! Wir lieben die Kombination aus Bulgogi, Kimchi, Reis, Oi Muchim, gerösteten Chilis und eingelegtem Rettich. Wag auch du dich an ein Grillerlebnis der besonderen Art. Mein Tipp: Wenn du keinen typischen Grill mit offenem Feuer zur Verfügung hast, kannst du das Fleisch auch in der Pfanne oder auf einem kleinen Tischgrill zubereiten.

# Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat

Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!

---

# Hühnerfilet mit Knusperwedges

rustikale amerikanische Gericht ist super einfach zu kochen und kommt bei uns daher regelmäßig auf den Tisch. So ist es für uns das perfekte Rezept für ein entspanntes Essen mit Freunden – vor allem, wenn gemeinsam Sport oder ein Film geschaut wird. Unser Highlight: Selbstgemachte Dips wie Guacamole, BBQ-Sauce oder Zitronen-Mayonnaise.

---

# Krabbencocktail

Elegant. Klassisch. Erfrischend. Ein edler Krabbencocktail mit Marie-Rose-Sauce ist ein eleganter Start in den Abend. Die frischen Krabben mit ihrem wunderbaren Biss und die cremige Sauce mit ihren fruchtigen Aromen bilden eine perfekte Symbiose. Ich verwende hier am liebsten Nordseekrabben. Du kannst das Gericht aber auch mit größeren Garnelen zubereiten.

# Kabeljau à la Bordelaise

Zarter Fisch, knusprige Semmelbröselkruste. Schon als Kind liebte ich das Schlemmerfilet à la Bordelaise. Heute mache ich es mir einfach selbst. Mit frischem Kabeljau, einfach im Ofen gebacken. Mein Rezept-Tipp: Unbedingt angebratene Champignons und etwas Knoblauchpulver in die Masse für die Kruste geben. Das verstärkt den Geschmack und macht dein selbstgemachtes Schlemmerfilet einfach unwiderstehlich!