Feldsalat mit Ziegenkäse-Bacon-Talern

Aromatischer Ziegenkäse, knuspriger Bacon. Diese verführerische Kombination begeistert bei jedem Dinner und eignet sich perfekt für edlere Anlässe. Wir kombinieren den Ziegenkäse im Speckmantel dabei am liebsten mit einem einem Feldsalat und gebratenen Champignons.

Kürbislasagne mit konfierten Hokkaido-Perlen

Elegant. Verspielt. Aromatisch. Kürbislasagne ist Kürbis in seiner schönsten Form. Perfekt kontrastiert durch herben, in Kürbiskernöl mariniertem Radicchio-Salat, butterweiche Hokkaidoperlen, Creme fraiche und karamellisierte Kürbiskerne entsteht so ein edles Gericht, das deine Gäste verzaubert. Und in einem mehrgängigem Menü – wie zum Beispiel meinem veganem Tasting-Menü – wird dieses Kürbisgang gewiss zum Star.

Rindertartar

Schnittlauch, Öl, Dijon-Senf, Kapern, Salz und Pfeffer gereicht wird. Dadurch das besonders frisches Fleisch verwendet wird, kann das Tartar roh gegessen werden. Die Delikatesse wird mancherorts bereits fertig gemischt serviert

und teilweise auch mit anderen Zutaten kombiniert. Wir lieben jedoch besonders die osteuropäische Variante, die wir in Tschechien kennengelernt haben, bei der die Komponenten einzeln serviert werden.

Putenröllchen im Speckmantel

Zartes Fleisch, cremige Füllung, krosser Speck. Mein Putenröllchen im Speckmantel ist ein wahres Festtagsgericht. Im Innersten verbirgt sich dabei eine Füllung aus gebratenen Champignons, Käse und Prosciutto Cotto. Dabei passt es perfekt zu aller Art von Kartoffelbeilagen wie Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln aber auch Kartoffelklöße. Das Beste: Aus dem Bratensatz könnt ihr euch ganz einfach eine köstliche Pfannensauce mit Rotwein ziehen. Ein wahres Gericht für Gourmets!



Putenröllchen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 4 Putenschnitzel (ca. 200 Gramm pro Stück)| 2 Scheiben Prosciutto Cotto | 150 Gramm Frischkäse | 50 Gramm mittelalten Gouda | 100 Gramm Champignons | 1 Teelöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 200 Gramm Bacon (16 Scheiben) | 1 Esslöffel Öl | 200 Milliliter Rotwein | 150 Gramm Butter



Putenröllchen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 100°C vorheizen. 2. Champignons säubern und in feine Würfel schneiden. 3. Pilzwürfel mit einem Teelöffel Olivenöl anbraten, dann in mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. 4. Gouda reiben und zum Frischkäse geben. 5. Käsemasse mit Salz und Pfeffer würzen. 5. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und platt klopfen. 6. Die Creme gleichmäßig auf die Schnitzel schmieren. 7. Schinken Scheiben der Länge nach halbieren und auf die Schnitzel geben. 8. Putenschnitzel einrollen und mit der offenen Seite nach unten auf einem Teller zwischenlagern. 9. Eine Scheiben Bacon so auf ein Brettchen geben und die nächste so darauflegen, dass sie sich auf der langen Seite circa zu einem Drittel überlappen. Wiederholen bis vier Bacon-Scheiben aufeinanderliegen. 10. Das Putenröllchen so auf die Bacon-Scheiben setzen, dass es über alle vier Scheiben reicht. 11. Putenröllchen einrollen und wieder auf der offenen Seite zwischenlagern. 12. Vorgang mit für die anderen drei Putenröllchen wiederholen. 13. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenröllchen (zuerst mit der offenen Seite nach unten) kräftig von allen Seiten anbraten, bis sie rund herum goldbraun sind. 15. Putenröllchen auf ein Rost in den vorgeheizten Ofen legen, ein Fleischthermometer ins innere Fleisch (nicht in die Füllung) stechen und die Putenröllchen garen, bis das Thermometer eine Kerntemperatur von 80 Grad anzeigt. 16. In der Zwischenzeit 200 Milliliter Rotwein zum Bratensatz und dem ausgelaufenen Käse geben und alles miteinander vermengen. 17. Masse durch ein feines Sieb in einen Topf geben. 18. Rotweinsauce circa 8 Minuten auf voller Hitze einreduzieren, bis sie fast am Boden klebt. Dann von der Hitze nehmen. 19. Putenroulade aus dem Ofen nehmen und auf einem Holzbrett drei Minuten ruhen lassen. 20. Sauce unter ständigem Rühren mit 150 Gramm kalter Butter binden. 21. Putenröllchen (mit einem sehr scharfen Messer) in Scheiben schneiden (die Endstücke darf der Koch bzw. die Köchin naschen). 22. Putenröllchen auf der Rotweinsauce servieren.

Nährwerte/Portion: 827 Kalorien | 64,3 Gramm Fett | 10 Gramm Kohlenhydrate | 66,6 Gramm Eiweiß

Dazu passen hervorragend: Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln aber auch Kartoffelklöße! Jetzt noch mehr Gourmetgerichte, weitere Fleischgerichte und mehr Gerichte mit Champignons entdecken! Besonders gefallen könnten dir auch meine Rezepte für Schweinefilet, Gefülltes Schweinefilet und Rosa gebratene Entenbrust.

Gebackene Rote Bete mit Schafskäse

Rote Bete, rote Zwiebeln, Feta. Zusammen verschmelzen die drei Komponenten zu einem kulinarischen Gedicht. Ich serviere es am liebsten als warmen Salat und bette das Gemüse auf Rucola. So harmoniert die Süße der gebackenen roten Bete und Zwiebeln optimal mit den leichten Bitteraromen. Das Ergebnis: Eine elegante Vorspeise, die durchaus auch als raffinierte Hauptspeise gereicht werden kann.

Kartoffelgratin

Knuspriger Käse, hauchdünne Kartoffelscheiben, cremige Sahnesauce. Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die vor allem durch ihre Schlichtheit überzeugt. Mit nur wenigen Zutaten entsteht so ein aromatischer Auflauf. Ob rustikal in der Form serviert, oder zu eleganten Portionen

ausgestochen: Kartoffelgratin ist ein wahrer Hochgenuss.

Steinpilz-Risotto

Schlotzig. Sämig. Aromatisch. Risotto ist so viel mehr als cremiger Reis. Es ist Essen für die Seele, schmeckt nach Zuhause und gibt dir das Gefühl, in eine warme Decke gehüllt zu werden. Wir genießen es am liebsten mit Steinpilzen. Denn zusammen ergeben die beiden das perfekte Wohlfühl-Gericht.

Frittatensuppe

Schlicht und dennoch feierlich. Einfach und trotzdem köstlich. Frittaten-Suppe ist ein klassisches Gericht der österreichischen Suppe und besteht aus einer feinen Rinderbrühe mit einer Einlage aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe kannst du allerdings ganz einfach eine vegetarische Variante zaubern. Die beliebte Vorspeise lässt sich dabei optimal vorbereiten und super in ein mehrgängiges Menü integrieren.

Rindercarpaccio

Edel. Minimalistisch. Intensiv. Rindercarpaccio ist eine klassische italienische Vorspeise und besteht aus hauchdünn

aufgeschnittenem rohem Rindfleisch. Für einen besonders feinen Geschmack eignet sich ein Stück Fleisch aus der Lende. Ursprünglich wurde Carpaccio mit einer Mayonnaise-Sauce serviert. Heute hingegen wird es meist mit Olivenöl, Rucola und Parmesan serviert.

Herzogin-Kartoffeln

Elegant. Weich. Und doch knusprig. Herzogin-Kartoffeln sind eine klassische französische Beilage aus gebackenem Kartoffelpüree. Die gekochten Kartoffeln, werden mit Butter, Eigelb und Gewürzen vermengt und in der gewünschten Form auf ein Backblech gespritzt, um sie im Ofen knusprig zu backen.

Geflügelsalat mit Mandarinchen

Geflügelsalat mit Sellerie, Äpfeln und Mandarinen. Dieser Retro-Salat der 60er-Jahre hat schon auf dem Partybuffet meiner Oma begeistert. Extra cremig und fruchtig frisch war der Geflügelsalat immer heiß begehrt. Und wenn er zum Mittagessen gereicht wurde, gab es dazu immer frisch geröstetes Toastbrot.

Steinpilz-Tortellini mit Nussbutter-Schaum

Edel- Elegant. Intensiv. Steinpilz-Tortellini mit Nussbutterschaum, Croûtons und gerösteten Haselnüssen sind einer meiner liebsten Vorspeisen und wohl das Gericht, das meine Küche am besten repräsentiert. Ich serviere sie gerne als Teil eines mehrgängigen Tasting-Menüs (wie zum Beispiel in meinem Herbstmenü), denn dieses Rezept verspricht ein ganz besonderes Aroma-Erlebnis. Der Grund: Der Umami-Geschmack der Steinpilze wird durch die braune Butter nochmals verstärkt. Ein Teller, den man abschlecken möchte.