

Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing

Klassisch. Würzig. Und mit einer feinen Süße. Auch ein kleiner Beilagensalat kann aromatisch einiges bieten. Eine besonders schöne Kombination: Blattsalate wie Feldsalat und Eichblattsalat mit würzigen Extras wie Mangold und Rucola mischen. Beim Honig-Senf-Dressing ist dann vor allem die Qualität des Senfs entscheidend. Wer es etwas milder und süßer mag, greift zu körnigem Senf. Wer eine leichte Schärfe mag, wählt Dijon-Senf.

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.

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.

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 vermennt und in der gewünschten Form auf ein Backblech gespritzt, um sie im Ofen knusprig zu backen.

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.

Frittierte Frühlingsrollen

Außen kross, innen saftig. Knusprige Frühlingsrollen sind das perfekte Fingerfood, unglaublich köstlich und einfach selbst zu machen. Wir servieren sie am liebsten als vegane Frühlingsrollen gefüllt mit Pak Choi, Sommersprossen, Bambussprossen, Lauch, Möhren und Frühlingszwiebeln und reichen dazu Sweet Chili Sauce. Ich verrate dir mein Lieblingsrezept, wie du die Frühlingsrollen falten bzw. zusammenrollen solltest, und bei welcher Temperatur die kleinen Teigtaschen am besten frittiert werden sollten.

Pasta mit Kräuterseitlingen

Würzige Kräuterseitlinge auf einem Bett aus cremiger Pasta. Dieses authentisch italienische Gericht ist ebenso einfach wie schnell zubereitet. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise und Hauptgang, verführt dich mit erdigen, vollmundigen Aromen und lässt dich wie einen Gourmetkoch wirken. Also ran an die Löffel!

Gebackener Spaghetti-Kürbis

Rustikal und doch edel. Gebackener Spaghetti-Kürbis ist ein beliebtes Gericht der italienischen Küche. Seinen Namen hat der Kürbis von seinem Fruchtfleisch, dessen langen Fasern an Spaghetti erinnern. Wie traditionelle Pasta harmoniert auch der Kürbis perfekt mit Knoblauch, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen. Probier es aus und lass dich vom feinen Geschmack verführen.

Kürbis-Gnocchi

Klein. Knall orange. Elegant. Kürbis-Gnocchi verbinden die spannende Konsistenz von traditionellen Gnocchi mit fruchtigem herbstlichem Kürbisaroma. Gekocht und dann in Salbeibutter geschwenkt, entwickeln sie sich zu einem schicken Herbstgericht. Die Kürbis-Gnocchi kannst du pur genießen oder als Salat Topping verwenden. Wir genießen sie am liebsten mit Romanasalat und Pancetta oder Räuchertofu.