

Dicke-Bohnen-Eintopf

Hausmannskost-Gericht, das besonders satt macht und durch seine rauchigen Noten überzeugt. Auf die Kalorien schaut man hier zwar lieber nicht, aber dafür schmeckt dieser Eintopf auch als sei er von der Omi aller Omas gekocht worden.

Massaman Beef Curry

Zartes Fleisch. Weiche Süßkartoffeln. Sämige Sauce. Massaman Curry verführt dich mit einem anziehenden Duft und intensiven Aromen. Da das Gericht aus dem Süden Thailands stark durch die malaysische und indische Küche geprägt wurde, kommt hier das Beste der drei Länder zusammen. Orientalische Gewürze wie Kardamom, typische thailändische Aromen von Tamarinde und Kokosmilch sowie Malaysias Liebe für Rindfleisch. Alles zusammen verschmilzt zum Curry aller Currys: Massaman Beef Curry. Ein cremiger Traum, bei dem man am liebsten sofort mit dem Löffel aus dem Topf essen mag.

Hühnerherz-Ragout

Edel. Samtig. Glänzend. Einst ein Essen für die Armen, haben Hühnerherzen längst ihren Weg in die Gourmet-Küchen dieser Welt gefunden. Das liegt nicht nur an der besonderen Konsistenz der Innereien, sondern auch an der Tatsache, dass sie sich hervorragend zu feine-aromatischen Ragouts verarbeiten lassen. In Italien habe ich mich besonders in

dieser Version mit einer Portwein-Sauce verliebt.

Schweinefilet mit Pilzfüllung

Gefülltes Schweinefilet ist einfach was Feines! Besonders mit einer herzhaften Pilzfüllung kombiniert, erhält das zarte Fleisch einen ganz besonderen Geschmack. Einmal gefüllt wird das Schweinefilet eingerollt, scharf angebraten und dann im Ofen gegart bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat. Das Ergebnis? Herrlich saftiges Schweinefilet!

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](#).

Birnen, Bohnen & Speck

Ehrlich, bodenständig und einfach köstlich. Birnen, Bohnen & Speck ist ein klassisches Gericht der Norddeutschen Küche und sehr einfach zuzubereiten. Denn hier wird sich auf das Wesentliche konzentriert. Etwas Süßes, etwas Salziges und ein wenig Säure, mehr braucht es nicht. So steht in 30 Minuten ein Gericht auf dem Tisch, das mit ein wenig Fingerspitzengefühl aussieht, aus käme es aus dem feinstem Restaurant der Stadt.

Rosa gebratene Entenbrust

Knusprige Haut. Zartes Fleisch. Intensives Aroma. Gebratenes Entenbrustfilet ist ein klassisches, besonders edles Gericht, das vor allem im Herbst und Winter serviert wird. Wichtig ist es, die Haut einzuritzen, damit das Fett besser austreten und die Haut so besonders kross werden kann. Für den richtigen Garpunkt und perfekt rosa gebratene Ente, sollte ein Fleischthermometer verwendet werden.

Geflügelsalat mit Mandarinen

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.

Dicke-Bohnen-Suppe

Dicke-Bohnen-Suppe nach Omas Art hat drei Geheimzutaten: Selbstgemachten Fond, knusprig gebratene Mettenden und jede Menge Liebe. Bei diesem Eintopf wird dir direkt wohlig warm. Wir lieben dieses Rezept vor allem wegen dem vielen Gemüse und der cremigen Sauce. So kommen die dicken Bohnen richtig schön zur Geltung und das Ergebnis ist eine farbenfrohe Suppe voller Geschmack. Ein Löffel und man hat das Gefühl, wieder an Omas Küchentisch zu sitzen.

Himmel un Ääd

Kartoffelstampf. geschmolzene Flönz. In Malzbier karamellierte Äpfel. Meine moderne Interpretation des traditionellen Kölner Gerichts Himmel und Ääd, setzt auf besonders intensive Aromen im eleganten Gewand. So schmelze ich die Blutwurst, karamellisiere die Äpfel in kölschem Malzbier und serviere das Gericht mit einer süß-herben Biersauce. Für ein wenig Crunch, gibt es obenauf noch einen knusprigen Apfelchip.

Ungarisches Gulasch

Zartes Fleisch, sämige Sauce, satte Farben. Ein original ungarisches Gulasch, braucht nicht viele Zutaten, sondern nur Zeit und Liebe. Wichtig: Die Qualität vom Fleisch muss stimmen, die beste Wahl ist hier Rindfleisch aus der Unterschale. Ebenso entscheidend: die richtige Menge an Zwiebeln. Hier ist das optimale Verhältnis eins zu eins. Wir bereiten gerne eine große Menge zu und verköstigen gleich eine ganze Bande oder kochen das Gulasch auf Vorrat ein. Serviert wird es dann mit Salzkartoffeln, Nudeln oder Graubrot.