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.

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 karamellisierte 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.

Hasselback Potatoes

Ofenkartoffeln auf schwedische Art. Die Fächerkartoffeln werden eingeschnitten, mit Butter beträufelt und im Ofen gebacken. Durch das Fett und die Hitze backen die einzelnen Scheiben knusprig aus. Die Hasselback-Kartoffeln schmecken dadurch wie eine Mischung aus Röstkartoffeln und Chips.

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.

Kürbis-Gnocchi mit Pancetta und Parmesan

Frische Kürbis-Gnocchi, knuspriger Pancetta, frisch gehobelter Parmesan. Diese Kombination bietet einfach alles. Wenn es also nicht schnell gehen muss und ich meine vorproduzierten Kürbis-Gnocchi einfach mit etwas Salbei in die Pfanne werfe, brate ich sie im Fett von Pancetta aus. So bekommen sie einen vollmundigen Geschmack und werden besonders würzig. Auf Salat gebettet, entsteht so eine schicke Vorspeise oder ein edler Hauptgang. So oder so kann hier niemand widerstehen.

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!

Österreichisches Backhendl

So schmeckt Österreich! Zartes Hühnchen, heiß frittiert mit einer knusprigen Panade – bei diesem Geschmack hab ich direkt das Gefühl in meiner alten Heimat zu sein. Für das klassisch österreichische Gericht braucht es dabei nicht viel mehr als

ein frisches Bio-Hühnchen, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Ob mit (Wiener Backhendl) oder ohne Haut (Steirisches Backhendl) entscheidet dabei ganz ihr selbst. Ich frittiere mein Backhendl am liebsten ohne Haut in Butterschmalz. Jetzt nur noch auf die richtige Temperatur achten, eine fesche Beilage wie Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl vorbereiten und schon steht eurem authentisch kulinarischem Erlebnis nichts mehr im Wege!

Griechisches Pastitsio

Wärmend. Aromatisch. Würzig. Wer Nudelauflauf mag, wird Pastitsio lieben. Der griechische Auflauf zählt zu den bekanntesten griechischen Gerichten, wird als Hausmannskost aber ebenso in zahlreichen Restaurants und Tavernen serviert. Traditionell aus drei Komponenten zubereitet, begeistert Pastitsio mit einer verführerischen Mischung aus Makkaroni, Tomatensauce und Béchamelsauce. Die wichtigste Zutat für ein authentisches Rezept: Kefalotyri Käse. Das Ergebnis? Wahres Soulfood.

Selbstgemachte Fischstäbchen

Wer liebt sie nicht? Fischstäbchen sind für viele das Kindheitsessen schlechthin. Wir sind auch heute noch von den köstlichen Häppchen begeistert, machen sie jetzt aber schon seit Jahren aus frischem Kabeljau-Filet. Das Ergebnis? Noch zarteres Fleisch, eine noch feinere Panade. Meine Empfehlung? Die selbstgemachten Fischstäbchen unbedingt in Panko wälzen.