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.

Italienischer Spargelsalat

Knackiger Spargel, fruchtige Tomaten, weicher Mozzarella: Italienischer Spargelsalat verzaubert dich mit einer Vielfalt von Aromen. Besonders lecker, wird er, wenn du die Cocktailtomaten dabei karamellisierst. Ich nehme den Salat gerne als einfaches Meal Prep Gericht mit auf die Arbeit oder zu Picknicks, er ist aber auf Grillpartys extrem beliebt.

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.

Folienkartoffel

Ob in der heißen Glut oder im Backofen gebacken: Folienkartoffel ist eine heiß begehrte Beilage. Woran das liegt? Vielleicht daran, dass sie sich quasi von alleine zubereitet. Und das Auspacken ist einfach immer spannend. Wir servieren Folienkartoffeln gerne besonders gerne beim Grillen und zu Salaten. Mein Tipp: Die Folienkartoffel vor dem Backen dünn mit einem aromatisieren Öl einpinseln.

Gurkensalat mit Crème fraîche

Ein simpler Gurkensalat mit einem cremigen Dressing ist doch einfach was Feines. Im Handumdrehen gezaubert ist er der perfekte Beilagensalat zu deftigen Gerichten. Bei mir kommt dabei neben Crème fraîche bzw. Crème vega für eine vegane

Version noch Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer and Dressing mit ins Dressing. Und das war es dann auch schon. Gute Dinge können halt auch ganz einfach sein.

Kartoffelquiche

Herzhaft. Würzig. Aromatisch. Kartoffelquiche vereint knusprigen Mürbeteig mit cremiger Füllung. Wir lieben die Quiche mit Gruyerekäse, machen aber auch sehr gerne eine vegetarische Tarteversion mit Emmentaler. Die Quiche lässt sich dabei super vorbereiten und schmeckt am nächsten Tag sogar noch intensiver.