

Kabeljau à la Bordelaise

Zarter Fisch, knusprige Semmelbröselkruste. Schon als Kind liebte ich das Schlemmerfilet à la Bordelaise. Heute mache ich es mir einfach selbst. Mit frischem Kabeljau, einfach im Ofen gebacken. Mein Rezept-Tipp: Unbedingt angebratene Champignons und etwas Knoblauchpulver in die Masse für die Kruste geben. Das verstärkt den Geschmack und macht dein selbstgemachtes Schlemmerfilet einfach unwiderstehlich!

Mejillones a la marinera

Meeresfrüchte-Tapas sind ebenso traditionell wie beliebt. Einer der Klassiker: Mejillones a la marinera. Die Miesmuscheln in Tomatensauce werde dabei in der Schale serviert. Wir reichen dazu gerne frisch gebackene Tapas-Brot.

Samosas

Dreieckig. Gefüllt. Frittiert. Samosas sind indische Teigtaschen, die in Öl ausgebacken werden. Besonders oft sind sie dabei mit einer würzigen Mischung aus gestampften Kartoffeln und Erbsen gefüllt. Auch wir lieben diese Zubereitung mit Ingwer, Knoblauch, Koriander, Garam Masala, Fenchelsamen und Kreuzkümmel. Und wer auf die traditionelle Zubereitung mit Ghee verzichtet und stattdessen vegane Butter verwendet, kann die Samosas im Handumdrehen veganisieren.

Pasta alla puttanesca

Sardellen. Oliven. Kapern. Pasta alla puttanesca ist ein Klassiker der süditalienischen Küche und ebenso einfach wie beliebt. So wird die Sauce gezaubert während die Nudeln kochen. Viel schneller geht es nicht. Daher soll auch der Name der Gerichts herrühren, der impliziert, dass die Pasta in Tomatensauce mit Sardellen von Prostituierten zwischen ihren Freier-Besuchen zubereitet wurde. Und nach Leidenschaft schmeckt das Gericht auf jeden Fall!

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermengt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsfleisch, würziger Schinken, aromatischer Salbei. Saltimbocca ist ein traditionelles italienisches Gericht und entspringt der römischen Küche. Der Fokus liegt auf hochwertigen Produkten und frischen Kräutern, die dich im Handumdrehen das perfekte Kalbschnitzel zaubern lassen. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann an die Pfannen, fertig, los!

Veal Parmigiana

Knuspriges Kalbschnitzel mit Parmesan-Panade, aromatische Tomatensauce mit Sardellen, geschmolzener Mozzarella. Veal Parmigiana ist ein klassisches italo-amerikanisches Gericht, das von italienischen Einwanderern mitgebracht wurde und inzwischen vor allem in New York nicht mehr wegzudenken ist. Das besondere: Veal Parmigiana ist ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen, als auch von exquisiten Restaurants zubereitet wird. Kein Wunder, denn das Rezept vereint das beste aus beiden Welten.

Schupfnudeln

Außen knusprig, innen herrlich weich und perfekt um jede Menge Sauce aufzusagen. Obwohl Schupfnudeln ein klassisches deutsches Gericht sind, habe ich sie das erste Mal in Österreich probiert. Heute lieben wir sowohl die herzhafte als

auch die süße Variante in Form von Mohnnudeln. Bei Schupfnudeln ist quasi alles erlaubt. Also probiere dich aus!

Kabeljau auf Spitzkohl

Edel und einfach zugleich. Zarter Kabeljau auf cremigem Spitzkohl ist ein Gericht in perfekter Balance zwischen Hausmannskost und Gourmetküche. Wir lieben das Fischgericht mit Hasselback Potatoes, es kann auch ohne Beilage oder mit Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln gereicht werden.

Apfel-Sellerie-Salat

Knackig. Erfrischend. Fruchtig. Apfel-Sellerie-Salat ist der perfekte Wintersalat. Denn genau dann hat Stangensellerie Saison, sind die gelagerten Äpfel noch herrlich knackig. Ich gebe gern ein paar Mandeln für den Crunch hinein und balanciere die leichte Schärfe der Zwiebeln mit etwas Agavendicksaft aus. Da dieser Salat lange frisch bleibt, lässt er sich dabei super vorbereiten.

Gyoza

Raffiniert. Traditionell. Aromatisch. Gyoza sind herzhaft gefüllte Teigtaschen, die sowohl gebraten als auch gedämpft werden. Die traditionelle japanische Vorspeise ist wird mit Hackfleisch, Kohl und Frühlingszwiebel gefüllt. Ihren charakteristischen Geschmack erhalten die Teigtaschen jedoch durch Sesamöl. Das Beste: Sie lassen sich hervorragend auf Vorrat produzieren und einfrieren

Hackbraten mit Ei

Hackbraten mit Ei ist ein Klassiker der deutschen Küche und zählt nur Hausmannkost. Oftmals wird der Hackbraten mit gekochten Eiern gefüllt serviert. Der Kern aus Eiern sorgt nicht nur für zusätzliche Textur und ein optisches Highlight beim Anschneiden, sondern auch ein besonders feines Aroma. Gericht wird der Hackbraten meist mit einer Stärkebeilage wie Röstkartoffeln, Kartoffel-Klöße oder Kartoffelstampf sowie einer zusätzlichen Gemüsebeilage wie Kohlrabi-Gemüse, Erbsen & Möhrchen, Rahmwirsing oder Lauchgemüse nach Omas Art.