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.

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.

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.

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.

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!

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

---

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Manchmal braucht es einfach einen simplen Auflauf, der nach zu Hause schmeckt. Bei uns gibt es dann Kartoffel-Brokkoli-Auflauf. Die Kombination aus Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, leicht angerösteter Brokkoli und geschmolzener Käse ist einfach Essen für die Seele. Wir machen daher oft eine große Ofenform die für bis zu sechs Portionen reicht.

Eier in Senfsauce

Senfeier ganz einfach nachkochen und euch an dem feinen Geschmack erfreuen könnt. Ich serviere sie am liebsten mit einer dickflüssigen Sauce und Salzkartoffeln. Also worauf wartest du? Ab an den Herd! Versetzt dich zurück in deine Kindheit!

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.