

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.

Dinkel-Brötchen

Der Duft von frischen Brötchen, eine knusprige Kruste, weiches Inneres. Wie lässt es sich besser in den Tag starten, als mit selbstgebackenen Brötchen? Dinkelbrötchen machen dabei nicht nur besonders lange satt, sondern schmecken einfach köstlich. Wir verzieren sie besonders gerne mit Haferflocken und essen sie zu süßen und herzhaften Aufstrichen.

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!

Käse-Trauben-Spieße

Käse-Trauben-Spieße sind ein Buffet-Klassiker und die perfekten Party-Häppchen. Jeder liebt sie und sie sind ruckzuck und kinderleicht gemacht. Fruchtig und würzig zu gleich, kitzeln sie die Geschmacksnerven. Wir lieben sie vor allem mit Emmentaler und einer Mischung aus kernlosen roten und grünen Trauben.

Waffeln mit heißen Kirschen

Als Kind gab es doch nichts Schöneres. Ob nach einem Spaziergang durch den Regen, auf dem Schulbasar oder bei Oma. Waffeln mit heißen Kirschen schmecken für mich noch heute nach zu Hause. Während wir früher meistens die ganz weichen Herzchen-Waffeln backten, liebe ich heute allerdings belgische Waffeln.

Cranberry-Brie-Häppchen

Klein. Fruchtig. Würzig. Cranberry-Häppchen mit Brie und Pekannüsse sind salzig-süße Amuse-Gueules und perfekt für Buffets oder als erster Bissen vor einem schicken Menü. Ich

serviere sie gerne im Herbst und Winter als Gruß aus der Küche, während ich in den ersten Gang vorbereite. Ein kleiner Bissen Glück.

Gefüllte Eier

Cremig. Würzig. Schick. Ob als edles Amuse-Gueule beim Empfang oder Fingerfood beim Party-Buffet: Gefüllte Eier sind immer ein echter Hingucker. Das Geheimnis liegt in der perfekten Verbindung aus aromatischer Creme und raffinierter Deko. Ich verrate dir vier meiner Lieblingsvarianten – mit Sardinencreme, Tomatencreme, Frischkäsecreme und Paprikacreme.

Krautsalat mit Speck

Knackiger Weißkohl mit kräftigem Kümmel und rauchigem Speck. Ein deftiger Krautsalat ist schon was Feines. Ob zur Brotzeit oder als Beilagensalat zum Hauptgericht: dieser Salat ist ein Statement. Wir machen daher immer direkt eine große Portion.

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.

Granatapfel-Tonic

Du suchst einen alkoholfreien Aperitif für deine nächste Feier? Dann hab ich den perfekten Mocktail für dich! Samtiger Granatapfelsaft, erfrischendes Tonic-Water und knackige Granatapfelkerne: Mein Granatapfel-Tonic sieht nicht nur schick aus, sondern ist auch ein Drink mit Suchtpotential. Also kauf lieber etwas mehr Zutaten ein, denn von diesem Rezept werden deine Gäste nicht genug kriegen.

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!