

Rahmwirsing

Cremig und doch mit Biss: den perfekten Rahmwirsing wie von Oma kannst du dir ganz einfach selber kochen. Ich liebe es, wie der Wirsing bei diesem Rezept durch die Sahne eine ganz milde Note bekommt. Etwas Butter, eine Prise Muskatnuss. Viel mehr braucht es nicht. In diesem Gericht der Wirsing der Star. Einfach nachkochen und du wirst direkt zurück in deine Kindheit versetzt.

Quittengelee

Geschmeidig. Fruchtig. Und nicht zu süß. Quittengelee ist einer meiner liebsten Aufstriche für Croissants, Weißbrot, Hefezopf und helles Gebäck. Das leicht herbe Aroma ist einfach herrlich erfrischend. Dabei ist Quittengelee im Handumdrehen gezaubert. Trotzdem machen wir im Herbst gerne direkt einen kleinen Vorrat für das ganz Jahr.

Schichtsalat

Hat eure Oma auch immer Kaffeekränzchen mit anschließendem 70er Jahre Buffet gehalten? Auf Spitzentischdeckchen wurden dann Mettigel, Käse-Trauben-Spieße, Baguette mit Kräuterbutter und Würstchen serviert. Das Highlight aber war immer der Schichtsalat. Da haben die Omis immer die Beine in die Hand genommen, um sich möglichst viel vom Salat zu sichern. Auch wenn die Zubereitung nach einer kulinarischen Sünde klingt,

schmeckt es für mich einfach so sehr nach Kindheit, das dieses Gericht einfach ab und zu auf den Tisch muss – dann aber ohne Spitzentischdecken.

Schokoladen-Törtchen

Dunkle Schokolade, saftiger Teig, verspielte Deko: Ursprünglich habe ich diese Schokoladen-Törtchen kreiert, um den Verschnitt von meinen Number-Cakes auf Basis von meinem Schokoladen-Kuchen nutzen zu können. Doch inzwischen lieben wir sie so sehr, dass wir sie regelmäßig als schickes Dessert servieren oder als elegantes Mitbringsel backen. Und nicht selten sind die der Star eines leckeren Menüs.

Selleriesalat

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.

Bolognese-Sauce

Rot, tomatig, ein Gefühl von zu Hause. Spaghetti Bolognese, das Essen unserer Kindheit ist und bleibt der Klassiker schlecht hin. Auch wenn das Gericht nicht wirklich etwas mit italienischer Küche zu tun hat, gilt Spaghetti Bolognese bei vielen als absolutes Lieblingsessen. Die Geheimzutat für eine perfekte Bolognese? Zeit!

Kartoffel-Gurken-Salat

Du suchst einen leichten Kartoffelsalat für heiße Sommertage? Dann ist diese Symbiose aus Kartoffel, Gurke und Radieschen die richtige Wahl. Leicht kühlend und knackig frisch, passt er perfekt zu Gegrilltem und Sandwiches und ist damit perfekt für ein Picknick im Freien geeignet. Ganz oft essen wir aber auch einfach pur.

Grundrezept Biskuitteig

Fluffig und leicht – auf Biskuitteig könnt ihr die feinsten Cremes und Früchte betten. Deswegen ist dieses Grundrezept die Basis für fast alle meine Torten. Manchmal ersetze ich einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und ist es nicht einfach fantastisch, wenn du den Biskuitteig mit Espresso, feinen Likören oder Säften beträufelst und er die Aromen in sich aufsaugt und zu einer kleinen Geschmackswolke wird?

Gebackener Fenchel

Fenchel kennen viele nur als Tee. Dabei hat das Gemüse so viel zu bieten! Am liebsten mag ich gebackenen Fenchel Im Ofen mit Honig und braunem Zucker gebacken, wird er so herrlich saftig und schlummert unter einer Decke aus knusprigem Feta. Da möchte man doch direkt loslöffeln und dieses einmalige Zusammenspiel aus süß und salzig genießen.

Waldbeeren-Eis mit Baiser

Zart schmelzend, fruchtig-frisch und mit kleinen Baiser-Wölkchen gespickt. Waldbeeren-Eis mit Baiser steht für mich unangefochten auf Platz Eins der besten Eiskreationen. Und wer hätte gedacht, dass man so ein Eis ohne Eismaschine zaubern kann? Probier es jetzt aus und begeistere deine Gäste mit dieser edlen Eiskomposition!

Pudding-Streusel

Streusel, Streusel, Streusel. Ich liebe sie. Bis vor ein paar Monaten hättet ihr mich damit jagen können, aber selbstgemacht zergeht einem dieser Kuchen einfach auf der Zunge. Da mussten sich meine Geschmacksnerven ergeben und anerkennen, dass diese Schnitten einfach auf jede Kuchentafel gehören. Besonders wenn

sie mit Pudding gefüllt sind.

Marillen-Tiramisu mit Mandeln

Fruchtig, cremig, leicht. Marillen-Tiramisu lässt euch jeden einzelnen Sonnenstrahl schmecken, der die Aprikosen küsste, als sie noch am Baum reiften. Das Beste: In Einmachgläsern angerichtet und eurer Kühltasche verstaut, ist Marillen-Tiramisu das perfekte Sommerdessert für eurer nächstes Picknick. Wir naschen es aber auch daheim den ganzen Sommer lang –zum Beispiel als schickes Dessert im Glas, wenn wir Gäste zu Besuch haben.