

Fischfrikadellen mit Fenchel

Raffiniert. Edel. Aromatisch. Fischfrikadellen sind ein klassisch französisches Gericht. Mit Fenchel verfeinert, erhalten sie eine besonders frische Note. Wir servieren sie besonders gern als elegante Vorspeise oder Amuse Gueule bzw. kleines Appetithäppchen vorweg. Mit einer Sättigungsbeilage wie Rheinischem Kartoffelsalat eignen sie sich aber auch hervorragend als kreativer Hauptgang mit der gewissen Finesse.

Gebackene Birne

Edle Vorspeise, vollmundiger Geschmack. Mein Rezept für gebackene Birne ist die edle Version meines Warmer Birnen-Salats und einer der beliebtesten Gänge meines Herbstmenüs. Die Kombination aus weicher Birne, knusprigem Speck, erdigen Pekannüssen und einer Sauce aus Ahornsirup und süßen Senf, ist ein feines Spiel der Aromen, das Lust auf mehr macht.

Ziegenkäse im Speckmantel

Zartschmelzender Ziegenkäse, ummantelt von knusprigem Speck. Diese kleinen Leckerbissen eignen sich perfekt als Amuse-Gueule oder Salat-Topping. So eignet sich die köstliche Kombi, sowohl für dein Partybuffet, als Häppchen vor weg aber auch als Star deiner Salatkreation.

Tomaten-Tartelettes

Edel. Aromatisch. Fruchtig. Tomaten-Tartelettes sind Mini-Quiches und schmecken nach Sommer pur! Besonders mit frisch geernteten Cocktailltomaten, kreierst du so kleine Geschmacksexplosionen. Wir lieben die kleinen Tomaten-Tartelettes vor allem für Picknicks, Gartenpartys und zum Brunch.

Auberginen-Röllchen

Auberginen-Röllchen sind köstliche Antipasti-Häppchen, die du vor dem oder zum Essen reichen kannst. So schmecken sie nicht nur pur, sondern harmonieren perfekt mit Pasta. In Knoblauchöl gebraten, entfaltet die Aubergine so ihr volles Aroma. Gönn dir ein kleines Stück mediterranes Glück!

Clafoutis mit Marillen

Fluffig. Fruchtig. Leicht. Clafoutis ist eine herrlich luftige Kreuzung aus Kuchen und Auflauf. Im Sommer, wenn die Marillen reif und saftig sind, gibt es für uns neben Johannisbeeren kaum eine bessere Kombination. Für mich ist es eine kulinarische Erinnerung an meine Zeit in der Wachau, wo im Sommer die schönsten Marillenbäume Österreichs Früchte tragen.

Natürlich kannst du den süßen Auflauf aber auch mit Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren backen.

Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoppelpü!

Cremiger Spitzkohl mit Speck

Aromatischer Spitzkohl, cremige Sauce, knuspriger Speck. Dieses Rezept beweist dir, wie man aus Weißkohl im Handumdrehen ein ebenso feines wie deftiges Gericht zaubern kann. So erinnert es ebenso an Omas Hausmannskost als auch ein feines französisches Rezept. Wir servieren es gern, wenn im Winter schnell was auf den Tisch muss, reichen dazu meist Kabeljau und Hasselback Potatoes.

Gebratenes Hühnerfilet mit Rosmarin

Außen knusprig, innen zartes Fleisch. Ich verrate dir mein Rezept für saftig gebratenes Hühnerfilet inkl. idealer Kerntemperatur. Du kannst dein Hühnerfilet aber natürlich auch ohne Fleischthermometer zubereiten. Mein Tipp: Frischen Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben und das Hähnchen kurz vor dem Servieren mit geschmolzener Butter übergießen. So wird dein Hühnerfilet besonders aromatisch!

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.

Clafoutis mit Johannisbeeren

Clafoutis vereint das Beste aus Auflauf und Kuchen! In süßem fluffigen Teig versteckt sich hier süßes Obst. Ich verwende am liebsten frisch geerntete Johannisbeeren von meinem Balkon, backe das luftige Gebäck aber gerne mit Marillen, Kirschen,

Brombeeren und Heidelbeeren. Wenn keine Gäste da sind, löffeln wir den süßen Auflauf dabei meist direkt aus der Form. Für einen Kaffeeklatsch hingegen wird die prachtvolle Clafoutis vor aller Augen portioniert oder direkt in Mini-Ofenformen gebacken.

Spinat-Quiche mit Feta

Extra saftig. Extra käsig. Spinat mit Feta ist ein Klassiker unter den unzähligen Quiche-Varianten. Weil ich die Füllung so sehr liebe, backe ich diese Quiche-Sorte ausnahmsweise in einer hohen Form statt in der klassischen flachen Tarteform. Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen, wenn du an den knusprigen Mürbeteigboden und den leicht geschmolzenen Schafskäse denkst? Du kannst die Prise Muskat schon förmlich riechen und kannst es nicht abwarten, in die cremige Füllung einzutauchen? Dann ab an den Herd und los geht das Quiche backen!