

# Remoulade

Remoulade ist so viel mehr als eine aufgepeppte Mayonnaise. Denn sie vermag es viele Gerichte auf ein ganz neues Level zu heben. Das Zusammenspiel aus Gewürzgürkchen und frischen Kräutern macht sie leichter im Geschmack und verleiht ihr eine gewisse Frische. Natürlich bleibt Remoulade eine kleine Kalorienbombe. Aber das Aroma ist es sowas von wert!

---

# Brathähnchen

Goldbraun. Knusprige Haut. Saftiges Fleisch. Ein gutes Brathähnchen ist ein kulinarisches Meisterwerk. Und dabei gar nicht schwer zuzubereiten. Hochwertiges Fleisch, ein paar Gewürze und eine aromatische Füllung sind alles, was du brauchst, um ein köstliches Brathuhn zuzubereiten. Und wer darüber hinaus die optimale Bratzeit kennt, kann sichergehen, ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Inwiefern du dein Brathähnchen weiter verfeinerst, ist dir überlassen. Hier ist schon mal mein Basis-Rezept für Brathähnchen aus dem Ofen.

---

# Zitronen-Küchlein

Die perfekte Balance zwischen Süße und Säure! Diese Zitronenküchlein, sind kleine Geschmacksexplosionen, die deinen Gaumen kitzeln. Und sie zeigen, dass aus einem simplen Kuchenrezept ein eindrucksvolles Dessert entstehen kann. Wag' dich an dieses feine Gebäck und verzaubere deine Gäste mit

diesen Mini-Zitronentartes.

---

## **Garnelen-Fenchel-Crostini**

Amuse-Gueule sind kleine Häppchen, die den Gaumen erfreuen und Lust auf mehr machen sollen. Mein Liebling: Garnelen-Fenchel Crostini! Dieses elegante Fingerfood verführt mit der perfekten Kombination aus unterschiedlichen Konsistenzen und vielschichtigen Aromen. Ein Bissen reicht dir nicht? Dann mach aus dem Canape eine Vorspeise und serviere einfach zwei bis drei dieser knusprigen Crostinis als Vorspeise.

---

## **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!

---

# Bärlauch-Tartelettes

Feines französisches Gebäck mit aromatischer Füllung! Bärlauch-Tartelettes sind einfach zu schön, um wahr zu sein – und verwöhnen alle Sinne. Dieser herrliche Geruch, wenn sie im Ofen backen, dieser intensive Geschmack beim ersten Biss. Wer diese Mini-Quiches einmal gekostet hat, wird für immer in Ihren Bann gezogen.

---

# Grundrezept für Mürbeteigboden

Ob ihr eine herzhaft Quiche und süßen Obstkuchen zaubern wollt – Mürbeteig eignet sich für tausende von Gerichten. Das Wichtigste: Der Teig muss nicht nur lecker, sondern auch leicht zu verarbeiten sein, damit er nicht reißt. Zeit euch mein Grundrezept für einen samtig weichen Mürbeteigboden zu verraten.

---

## Vanillesauce

Echte Vanille. Seidige Textur. Vollmundiger Geschmack. Vanillesauce ist an Cremigkeit und Aromatik kaum zu überbieten. Mit ihrer feinen Aromatik verfeinert sie Kuchen, Pfannkuchen sowie Desserts und umschmeichelt sogar Blaubeer-Pierogi. Das Geheimnis für die perfekte Vanillesauce: Sie frisch selbst zuzubereiten. Und das ist kinderleicht.

---

## Mini-Quiche ohne Boden

Klein. Würzig. Elegant. Mini-Quiches sind eine schicke Vorspeise oder Brunch-Komponente. Und ohne Boden besonders schnell zubereitet. Dann darf es auch ganz schlicht sein.

Zwiebeln, Schmand, Eier. Viel mehr brauchen diese kleine Eierkuchen nicht. Natürlich kannst du aber auch andere Einlagen für deine Quiche verwenden.

---

## **Warmer Birnen-Salat**

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.