

# Pho Bo

Reisnudelsuppe, die mit Rindfleisch und frischen Kräutern gereicht wird. Ich koche die Suppenbasis für die Rindfleischsuppe gern im Voraus und konserviere sie durch Einkochen. So ist die sonst etwas aufwendige vietnamesische Suppe in nur 15 Minuten fertig.

---

# Putenroulade mit Bärlauch-Pesto

Würziges Bärlauchpesto, knuspriger Bacon, zartes Fleisch. Welch schöneres Gericht, gibt es, um Bärlauch in Szene zu setzen? Besonders im Frühling, wenn das Bärlauch-Pesto frisch gemacht wird, servieren wir gerne Putenroulade mit Bärlauch-Füllung. Es damit das perfekte Osteressen. Da das Bärlauch-Pesto sich aber prima einfrieren lässt, kommt das Rezept bei uns das ganze Jahr über zum Einsatz.

---

# Königspasteten mit Frikassee

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz

einfach in vegan zaubern.

---

## Spinat mit Kartoffeln und Ei

Ob gekochtes Ei oder Spiegelei. Ob Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln. Spinat mit Kartoffeln und Ei ist ein klassisches Gericht der deutschen Hausmannskost, das es in zahlreichen Varianten gibt. Wir servieren das Gericht am liebsten in Form von Rahmspinat mit Kartoffelwürfeln und frittierten Eiern. Dies verleiht dem Gericht nicht nur eine raffinierte Note, sondern zeigt, dass eins der Lieblingsgerichte unserer Kindheit auch durchaus als Teil eines schicken Lunchs oder Abendessen serviert werden kann.

---

## Bärlauch-Öl

Gold schimmernd und mit feiner Knoblauch-Note: Bärlauch-Öl ist die perfekte Zutat für raffinierte Salatdressings und kulinarische Akzente. Ich setze jeden Frühling eine neue Flasche an, sodass ich das ganze Jahr über einen Vorrat habe. Du kannst das Bärlauch-Öl zum Marinieren benutzen oder aber auch Mozzarella, Schafskäse oder Oliven darin einlegen. Wir lieben das Bärlauch-Öl gerne auch als edle Verfeinerung von Suppen, Risottos und Salate oder rösten unser Brot darin an.

---

# Italienischer Spargelsalat

Knackiger Spargel, fruchtige Tomaten, weicher Mozzarella: Italienischer Spargelsalat verzaubert dich mit einer Vielfalt von Aromen. Besonders lecker, wird er, wenn du die Cocktailtomaten dabei karamellisierst. Ich nehme den Salat gerne als einfaches Meal Prep Gericht mit auf die Arbeit oder zu Picknicks, er ist aber auf Grillpartys extrem beliebt.

---

## Roastbeef

Zartrosa. Herrlich saftig. Mit feiner Kruste. Selbstgemachtes Roastbeef ist einfach eine Köstlichkeit! Das Schönste: Das Roastbeef bereitet sich quasi selbst zu. Alles, was du brauchst, sind nur ein guter Roastbeef-Cut vom Metzger, Salz, Pfeffer, süßer Senf, ein Fleischthermometer und etwas Geduld. Kurz einreiben, in den Ofen schieben und dann musst du nur noch auf die richtige Kerntemperatur warten. Das Ergebnis? Ein wahres Festschmaus!

---

## Almendras fritas

Almendras fritas sind ein würziger Snack und das perfekte Fingerfood. Das spanische Tapas-Gericht besteht aus frittierten, gesalzenen Mandeln und wird gerne zu Bier oder Wein serviert. Da sie warm am allerbesten schmecken, empfehle ich die Salzmandeln selbst zu machen. Aber Vorsicht: Einmal probiert, kann von diesem Snack nur schwer seine Finger

lassen.

---

## **Bärlauch-Baguette**

Was gibt es besseres als Knoblauch- oder Kräuterbaguette? Richtig, Bärlauchbaguette! Denn es verbindet das beste aus beiden Welten, hat eine würzige Knoblauch- aber auch eine feine Kräuternote. Ob beim Grillen oder beim Picknick: Zur Bärlauchsaison ist dieses knusprige Baguette immer dabei.

---

## **Korean BBQ**

Feine Schärfe, leichte Säure, intensive Aromen. Koreanisches BBQ ist ein Erlebnis für sich! Wir lieben die Kombination aus Bulgogi, Kimchi, Reis, Oi Muchim, gerösteten Chilis und eingelegtem Rettich. Wag auch du dich an ein Grillerlebnis der besonderen Art. Mein Tipp: Wenn du keinen typischen Grill mit offenem Feuer zur Verfügung hast, kannst du das Fleisch auch in der Pfanne oder auf einem kleinen Tischgrill zubereiten.

---

## **Fischfrikadellen** **auf**

# Kartoffelsalat

Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!

---

# Bärlauch-Chips

Knusprig. Würzig. Aromatisch. Bärlauch-Chips sind nicht nur ein ganz besonderer Snack, sondern auch eine optimale essbare Deko für deine Gerichte. So naschen wir sie nicht nur gern pur, sondern servieren sie zum Beispiel gerne als Topping auf Bärlauch-Risotto, zu Kartoffelpüree und anderen cremigen Speisen. Der Grund: Bärlauch-Chips verleihen deinen Gerichten einen besonderen Crunch und sorgen durch die feine Knoblauch-Note für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.