

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.

Feldsalat mit Ziegenkäse-

Bacon-Talern

Aromatischer Ziegenkäse, knuspriger Bacon. Diese verführerische Kombination begeistert bei jedem Dinner und eignet sich perfekt für edlere Anlässe. Wir kombinieren den Ziegenkäse im Speckmantel dabei am liebsten mit einem Feldsalat und gebratenen Champignons.

Rindertartar

Schnittlauch, Öl, Dijon-Senf, Kapern, Salz und Pfeffer gereicht wird. Dadurch das besonders frisches Fleisch verwendet wird, kann das Tartar roh gegessen werden. Die Delikatesse wird mancherorts bereits fertig gemischt serviert und teilweise auch mit anderen Zutaten kombiniert. Wir lieben jedoch besonders die osteuropäische Variante, die wir in Tschechien kennengelernt haben, bei der die Komponenten einzeln serviert werden.

Gebackene Rote Bete mit Schafskäse

Rote Bete, rote Zwiebeln, Feta. Zusammen verschmelzen die drei Komponenten zu einem kulinarischen Gedicht. Ich serviere es am liebsten als warmen Salat und bette das Gemüse auf Rucola. So harmonisiert die Süße der gebackenen roten Bete und Zwiebeln optimal mit den leichten Bitteraromen. Das Ergebnis: Eine

elegante Vorspeise, die durchaus auch als raffinierte Hauptspeise gereicht werden kann.

Birnen, Bohnen & Speck

Ehrlich, bodenständig und einfach köstlich. Birnen, Bohnen & Speck ist ein klassisches Gericht der Norddeutschen Küche und sehr einfach zuzubereiten. Denn hier wird sich auf das Wesentliche konzentriert. Etwas Süßes, etwas Salziges und ein wenig Säure, mehr braucht es nicht. So steht in 30 Minuten ein Gericht auf dem Tisch, das mit ein wenig Fingerspitzengefühl aussieht, aus käme es aus dem feinstem Restaurant der Stadt.

Kartoffelgratin

Knuspriger Käse, hauchdünne Kartoffelscheiben, cremige Sahnesauce. Kartoffelgratin ist eine klassische französische Beilage, die vor allem durch ihre Schlichtheit überzeugt. Mit nur wenigen Zutaten entsteht so ein aromatischer Auflauf. Ob rustikal in der Form serviert, oder zu eleganten Portionen ausgestochen: Kartoffelgratin ist ein wahrer Hochgenuss.

Steinpilz-Risotto

Schlotzig. Sämig. Aromatisch. Risotto ist so viel mehr als cremiger Reis. Es ist Essen für die Seele, schmeckt nach Zuhause und gibt dir das Gefühl, in eine warme Decke gehüllt zu werden. Wir genießen es am liebsten mit Steinpilzen. Denn zusammen ergeben die beiden das perfekte Wohlfühl-Gericht.

Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

Frittatensuppe

Schlicht und dennoch feierlich. Einfach und trotzdem köstlich. Frittaten-Suppe ist ein klassisches Gericht der österreichischen Suppe und besteht aus einer feinen Rinderbrühe mit einer Einlage aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe kannst du allerdings ganz einfach eine vegetarische Variante zaubern. Die beliebte Vorspeise lässt sich dabei optimal vorbereiten und super in ein mehrgängiges Menü integrieren.

Semmelknödel

Semmelknödel sind ein Stück Kultur. Ich habe sie in meiner Zeit in Österreich kennen und lieben gelernt, aber auch aus der bayrischen bzw. süddeutschen Küche sind die kleinen Bällchen nicht wegzudenken. Wir servieren sie am liebsten mit einer hausgemachten Pilzrahmsauce. Das Beste: Falls ein paar Semmelknödel übrig bleiben, kannst du diese am nächsten Tag halbieren und in Butter knusprig braten.

Rindercarpaccio

Edel. Minimalistisch. Intensiv. Rindercarpaccio ist eine klassische italienische Vorspeise und besteht aus hauchdünn aufgeschnittenem rohem Rindfleisch. Für einen besonders feinen Geschmack eignet sich ein Stück Fleisch aus der Lende. Ursprünglich wurde Carpaccio mit einer Mayonnaise-Sauce serviert. Heute hingegen wird es meist mit Olivenöl, Rucola und Parmesan serviert.