

Eisbergsalat mit cremigem Dressing

Manchmal soll ein Beilagensalat einfach nur schlicht und erfrischend sein. Dann machen wir gerne Eisbergsalat mit einem Dressing aus saurer Sahne und Joghurt. So ist der Salat knackig und cremig zugleich und bildet einen milden Gegenpol zu den intensiven Aromen des Hauptgangs.

Schnelle Tomatensauce

atensauce aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omis in der Toskana gekocht worden.

Spanische Tapas

werden. Traditioneller Weise in den typischen Cazuelas genannten Tonschalen serviert, ergibt sich eine breite Palette von kalten Tapas wie Gazpacho, Aioli, Mojo rojo, Mojo verde, marinierten Oliven, Manchego, Serrano und Tapas-Brot über vegetarische bzw. vegane Tapas wie Papas arrugadas, Pimientos de Padrón, Patatas bravas und spanische Tortilla bis hin zu Tapas mit Fleisch wie Albondigas und Pflaumen im Speckmantel und Weiße Bohnen mit Chorizo sowie Tapas mit Fisch bzw.

Meeresfrüchten wie Boquerones fritos, Polbo á Feira, Knoblauch-Garnelen, Mejillones a la marinera und Frittierte Tintenfischringe. Neben den typischen Tapas mit herzhaftem Charakter werden aber auch süße Tapas wie Crema Catalana und Spanischer Mandelkuchen gereicht.

Fasolakia

Einfach aber aromatisch. Fasolakia ist in griechischer Eintopf aus grünen Bohnen und Kartoffeln in Tomatensauce, lässt sich super vorbereiten, ist vegan und schmeckt sogar kalt. Damit ist es für uns das perfekte Sommergericht für heiße Tage.

Gebackene Süßkartoffel mit Brokkoli

Heiß dampfende Süßkartoffeln, cremige Sauce, fruchtige Tomaten und knackiges Gemüse. Gefüllte Süßkartoffeln sind ein ebenso buntes wie gesundes Gericht. Während sich die Süßkartoffeln quasi von selber backen, kannst du so aromatische Toppings zaubern. Knallige Farben, ganz viele Vitamine: hier sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Zitronen-Sauce

feinen Säure, vermag sie es, deine Gerichte perfekt zu akzentuieren. Und dank der Béchamel-Basis ist sie dabei extra cremig. So passt sie zum Beispiel perfekt zu Meeresfrüchten und Fisch wie rosa gebratenem Lachsfilet.

Zucchini-Röllchen

cchini, fein gerollt als perfektes Appetithäppchen. Zucchini-Röllchen eignet sich perfekt als Amuse-Gueule, Komponente in Vorspeisen-Kompositionen aber auch Topping auf Risotto & Co. So sind die kleinen Leckerbissen, nicht nur besonders schön anzuschauen, sondern auch sehr aromatisch im Geschmack. Wir lieben sie besonders mit einer leichten Knoblauchnote und reichen sie mit anderen Antipasti zu geröstetem Brot.

Burrata mit Feigen & Prosciutto

Zartschmelzender Burrata, fruchtige Feige, knuspriger Prosciutto. Bei dieser Komposition stehen die hochwertigen Produkte im Vordergrund. Einfach auf Salat drapiert und mit karamellisierten Walnüssen gereicht, entfalten diese so ihr volles Aroma – und erhalten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Ein Gericht, so leicht und doch so bestimmt, dass es das ganze Jahr über als Vorspeise oder leichter Hauptgang

gereicht werden kann.

Cremiges Kohlrabi-Gemüse

Klassisch. Mild. Cremig. Kohlrabigemüse ist ein Gericht der deutschen Küche und zählt zur Hausmannskost. Meist wird es in einer sämigen, weißen Sauce auf Béchamel-Basis gereicht. Auch ich mache Kohlrabi-Gemüse nach Omas Art mit einer Mehlschwitze, die mit dem Gemüsesud aromatisiert wird. Traditionell zu Schweinefilet, Frikadellen und Rinderrouladen mit dunkler Sauce gereicht, essen wir das Gericht besonders gerne als vegetarische bzw. vegane Version mit Salzkartoffeln oder Klößen.

Pad Thai mit Shrimps

Gebratene Reisnudeln, süß-saure Sauce, Sprossen, Shrimps und geröstete Erdnüsse. Pad Thai gilt als thailändisches Nationalgericht und verzaubert Einheimische wie Touristen gleichermaßen. Mein Freund hat ein Jahr in Thailand gelebt, auf Koh Tao als Tauchlehrer gearbeitet und so das klassische Pad Thai kennen und lieben gelernt. Eine Erinnerung, so stark, dass er auch daheim nicht auf sein Lieblingsgericht verzichten kann. So gibt es auch viele Jahre später und hunderte Kilometer entfernt bei uns authentisches Pad Thai.

Fleischbällchen in Tomatensauce

Tomatig. Weich. Aromatisch. Fleischbällchen in Tomatensauce sind ebenso simple wie raffiniert. Spätestens seit Susi & Strolch ist das italienische Gericht weltberühmt. Ich verrate dir, wie du original italienische Fleischbällchen zauberst, die nicht nur jede italienische Nonna stolz machen, sondern auch deine Gäste verzaubern: Mein Geheimtipp: Salsiccia statt Hackfleisch verwenden. Die meist mit Fenchelsamen aromatisierte Rohwurst verleiht deinen Hackbällchen dieses ganz besondere Aroma, das dir das Gefühl gibt, am Mittagstisch einer italienischen Großfamilie zu sitzen.

Taramas

Pink. Cremig. Mit dem Geschmack des Meeres. Taramosalata bzw. Tarama ist eine griechische bzw. türkische Vorspeise aus Fischrogencreme. Mit Pita oder geröstetem Brot gereicht ist sie der perfekte Einstieg in ein mediterranes Menü oder als Snack zwischendurch.