Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Manchmal braucht es einfach einen simplen Auflauf, der nach zu Hause schmeckt. Bei uns gibt es dann Kartoffel-Brokkoli-Auflauf. Die Kombination aus Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, leicht angerösteter Brokkoli und geschmolzener Käse ist einfach Essen für die Seele. Wir machen daher oft eine große Ofenform die für bis zu sechs Portionen reicht.

Kandierte Grapefruit

Fruchtig. Süß. Voller ätherische Öle. Kandierte Grapefruit ist nicht nur ein edler Snack, sondern auch perfekt geeignet um deine Desserts optisch und aromatisch aufzuwerten. Produzieren solltest du diese Leckerei im Winter, wenn Grapefruits Saison haben. Einmal kandiert und getrocknet halten sie sich dann sogar bis zum Start der nächsten Saison Ende Oktober. So nutze ich kandierte Grapefruits bereits schon in meinem Herbstmenü.

Massaman Beef Curry

Zartes Fleisch. Weiche Süßkartoffeln. Sämige Sauce. Massaman Curry verführt dich mit einem anziehenden Duft und intensiven Aromen. Da das Gericht aus dem Süden Thailands stark durch die malaysische und indische Küche geprägt wurde, kommt hier das beste der drei Länder zusammen. Orientalische Gewürze wie Kardamom, typische thailändische Aromen von Tamarinde und Kokosmilch sowie Malaysias Liebe für Rindfleisch. Alles

zusammen verschmilzt zum Curry aller Currys: Massaman Beef Curry. Ein cremiger Traum, bei dem man am liebsten sofort mit dem Löffel aus dem Topf essen mag.

Dinkel-Brötchen

Der Duft von frischen Brötchen, eine knusprige Kruste, weiches Inneres. Wie lässt es sich besser in den Tag starten, als mit selbstgebackenen Brötchen? Dinkelbrötchen machen dabei nicht nur besonders lange satt, sondern schmecken einfach köstlich. Wir verzieren sie besonders gerne mit Haferflocken und essen sie zu süßen und herzhaften Aufstrichen.

Cranberry-Brie-Häppchen

Klein. Fruchtig. Würzig. Cranberry-Häppchen mit Brie und Pekannüsse sind salzig-süße Amuse-Gueules und perfekt für Buffets oder als erster Bissen vor einem schicken Menü. Ich serviere sie gerne im Herbst und Winter als Gruß aus der Küche, während ich in den ersten Gang vorbereite. Ein kleiner Bissen Glück.

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.

Hühnerherz-Ragout

Edel. Samtig. Glänzend. Einst ein Essen für die Armen, haben Hühnerherzen längst ihren Weg in die Gourmet-Küchen dieser Welt gefunden. Das liegt nicht nur an der besonderen Konsistenz der Innereien, sondern auch an der Tatsache, dass sie sich hervorragend zu feine-aromatischen Ragouts verarbeiten lassen. In Italien habe ich mich besonders in dieser Version mit einer Portwein-Sauce verliebt.

Schweinefilet mit Pilzfüllung

Gefülltes Schweinefilet ist einfach was Feines! Besonders mit einer herzhaften Pilzfüllung kombiniert, erhält das zarte Fleisch einen ganz besonderen Geschmack. Einmal gefüllt wird das Schweinefilet eingerollt, scharf angebraten und dann im Ofen gegart bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat. Das Ergebnis? Herrlich saftiges Schweinefilet!

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 harmoniert 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.

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.

Rosa gebratene Entenbrust

Knusprige Haut. Zartes Fleisch. Intensives Aroma. Gebratenes Entenbrustfilet ist ein klassisches, besonders edles Gericht, das vor allem im Herbst und Winter serviert wird. Wichtig ist es, die Haut einzuritzen, damit das Fett besser austreten und die Haut so besonders kross werden kann. Für den richtigen Garpunkt und perfekt rosa gebratene Ente, sollte ein Fleischthermometer verwendet werden.