Knoblauchbutter

Zartschmelzend. Würzig. Intensiv. Ob als Aufstrich, zur Herstellung von Knoblauch-Baguette oder als Topping für Gegrilltes. Was gibt es für einen besseren Geschmack als selbstgemachte Knoblauchbutter? Wir lieben sie besonders auf frischem Brot oder gegrilltem Gemüse.

Krabbencocktail

Elegant. Klassisch. Erfrischend. Ein edler Krabbencocktail mit Marie-Rose-Sauce ist ein eleganter Start in den Abend. Die frischen Krabben mit ihrem wunderbaren Biss und die cremige Sauce mit ihren fruchtigen Aromen bilden eine perfekte Symbiose. Ich verwende hier am liebsten Nordseekrabben. Du kannst das Gericht aber auch mit größeren Garnelen zubereiten.

Mejillones a la marinera

Meeresfrüchte-Tapas sind ebenso traditionell wie beliebt. Einer der Klassiker: Mejillones a la marinera. Die Miesmuscheln in Tomatensauce werde dabei in der Schale serviert. Wir reichen dazu gerne frisch gebackene Tapas-Brot.

Cremiges Rührei

Extra cremig, extra Buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser. Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeisterte beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.

Gyoza

Raffiniert. Traditionell. Aromatisch. Gyoza sind herzhaft gefüllte Teigtaschen, die sowohl gebraten als auch gedämpft werden. Die traditionelle japanische Vorspeise ist wird mit Hackfleisch, Kohl und Frühlingszwiebel gefüllt. Ihren charakteristischen Geschmack erhalten die Teigtaschen jedoch durch Sesamöl. Das Beste: Sie lassen sich hervorragend auf Vorrat produzieren und einfrieren

---

Caesar Salad mit Hühnerbrust

Cremig. Knackig. Lecker. Caesar Salad allein ist schon ein grandioses Gericht. Über die Jahre wurde der amerikanische Klassiker aber immer öfter mit gebratener Hühnerbrust serviert. Eine Entscheidung, die gut zu verstehen ist, harmonieren die Aromen doch perfekt. Besonders beliebt: Das reichhaltige Gericht macht lange satt, hat aber wenige

Kohlehydrate. besonders bei einer Low Carb Ernährung ist Caesar Salad mit Hühnerbrust daher sehr beliebt. Wer zusätzlich die Croûtons weglässt, kann die Kohlehydrate sogar fast auf Null reduzieren.

Käse-Trauben-Spieße

Käse-Trauben-Spieße sind ein Buffet-Klassiker und die perfekten Party-Häppchen. Jeder liebt sie und sie sind ruckzuck und kinderleicht gemacht. Fruchtig und würzig zu gleich, kitzeln sie die Geschmacksnerven. Wir lieben sie vor allem mit Emmentaler und einer Mischung aus kernlosen roten und grünen Trauben.

Krautsalat mit Speck

Knackiger Weißkohl mit kräftigem Kümmel und rauchigem Speck. Ein deftiger Krautsalat ist schon was Feines. Ob zur Brotzeit oder als Beilagensalat zum Hauptgericht: dieser Salat ist ein Statement. Wir machen daher immer direkt eine große Portion.

Putenröllchen im Speckmantel

Zartes Fleisch, cremige Füllung, krosser Speck. Mein Putenröllchen im Speckmantel ist ein wahres Festtagsgericht.

Im Innersten verbirgt sich dabei eine Füllung aus gebratenen Champignons, Käse und Prosciutto Cotto. Dabei passt es perfekt zu aller Art von Kartoffelbeilagen wie Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln aber auch Kartoffelklöße. Das Beste: Aus dem Bratensatz könnt ihr euch ganz einfach eine köstliche Pfannensauce mit Rotwein ziehen. Ein wahres Gericht für Gourmets!



Putenröllchen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 4 Putenschnitzel (ca. 200 Gramm pro Stück)| 2 Scheiben Prosciutto Cotto | 150 Gramm Frischkäse | 50 Gramm mittelalten Gouda | 100 Gramm Champignons | 1 Teelöffel Olivenöl | 1 Teelöffel Salz | 0,5 Teelöffel schwarzer Pfeffer | 200 Gramm Bacon (16 Scheiben) | 1 Esslöffel Öl | 200 Milliliter Rotwein | 150 Gramm Butter



Putenröllchen im Speckmantel | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (60 Minuten): 1. Ofen auf 100°C vorheizen. 2. Champignons säubern und in feine Würfel schneiden. 3. Pilzwürfel mit einem Teelöffel Olivenöl anbraten, dann in mit dem Frischkäse in eine Schüssel geben. 4. Gouda reiben und zum Frischkäse geben. 5. Käsemasse mit Salz und Pfeffer würzen. 5. Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und platt klopfen. 6. Die Creme gleichmäßig auf die Schnitzel schmieren. 7. Schinken Scheiben der Länge nach halbieren und auf die Schnitzel geben. 8. Putenschnitzel einrollen und mit der offenen Seite nach unten auf einem Teller zwischenlagern. 9. Eine Scheiben Bacon so auf ein Brettchen geben und die nächste so darauflegen, dass sie sich auf der langen Seite circa zu einem Drittel überlappen. Wiederholen bis vier Bacon-Scheiben aufeinanderliegen. 10. Das Putenröllchen so auf die Bacon-Scheiben setzen, dass es über alle vier Scheiben reicht. 11. Putenröllchen einrollen und wieder auf der offenen Seite zwischenlagern. 12. Vorgang mit für die anderen drei Putenröllchen wiederholen. 13. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenröllchen (zuerst mit der offenen Seite nach unten) kräftig von allen Seiten anbraten, bis sie rund herum goldbraun sind. 15. Putenröllchen auf ein Rost in den vorgeheizten Ofen legen, ein Fleischthermometer ins innere Fleisch (nicht in die Füllung) stechen und die Putenröllchen garen, bis das Thermometer eine Kerntemperatur von 80 Grad anzeigt. 16. In der Zwischenzeit 200 Milliliter Rotwein zum Bratensatz und dem ausgelaufenen Käse geben und alles miteinander vermengen. 17. Masse durch ein feines Sieb in einen Topf geben. 18. Rotweinsauce circa 8 Minuten auf voller Hitze einreduzieren, bis sie fast am Boden klebt. Dann von der Hitze nehmen. 19. Putenroulade aus dem Ofen nehmen und auf einem Holzbrett drei Minuten ruhen lassen. 20. Sauce unter ständigem Rühren mit 150 Gramm kalter Butter binden. 21. Putenröllchen (mit einem sehr scharfen Messer) in Scheiben schneiden (die Endstücke darf der Koch bzw. die Köchin naschen). 22. Putenröllchen auf der Rotweinsauce servieren.

Nährwerte/Portion: 827 Kalorien | 64,3 Gramm Fett | 10 Gramm Kohlenhydrate | 66,6 Gramm Eiweiß

Dazu passen hervorragend: Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelgratin, Röstkartoffeln aber auch Kartoffelklöße! Jetzt noch mehr Gourmetgerichte, weitere Fleischgerichte und mehr Gerichte mit Champignons entdecken! Besonders gefallen könnten dir auch meine Rezepte für Schweinefilet, Gefülltes Schweinefilet und Rosa gebratene Entenbrust.

Tavuk Pirzola

Knusprige Haut, zartes Fleisch, rauchiges Holzkohle-Aroma. Tavuk Pirzola ist türkisch mariniertes Hähnchenkotelett, das meistens über Holzkohle gegrillt und mit Bulgur-Gemüse serviert wird. In einer Mischung aus Joghurt, Paprikamark und Gewürzen über Nacht eingelegt, werden die Hähnchenkoteletts so nicht nur besonders aromatisch, sonders das Fleisch auch extra zart. Über Holzkohle gegrillt erhält das Hähnchen schließlich sein typisches Aroma. Alternativ kann es aber auch in einer Pfanne zubereitet werden.

Boquerones fritos

Frittierte Sardellen, ein Spritzer Zitrone und schon hast du Spanien auf der Zunge. Boquerones fritos sind eins der bekanntesten Tapas-Gerichte. Rustikal. Knusprig. Frisch. Hier werden die kleinen Fische im Ganzen frittiert. Das Ergebnis: Mediterranes Fingerfood, das begeistert.

Rosa gebratenes Lachsfilet

Krosse Haut und glänzendes Filet. Gebratener Lachs ist eine wahre Köstlichkeit. Und dabei ebenso delikat wie schick. Damit der Lachs innen zart rosa bleibt, kommt es auf die richtige Garzeit an. Mein Tipp: Brate den Lachs vier Minuten bei hoher Hitze auf der Haut und lasse die andere Seite bei kleiner Hitze nur noch kurz Farbe nehmen. Das Ergebnis: Perfekt rosa gebratenes Lachsfilet.