

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 Salaten 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.

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.

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.

Hühnerfilet mit Knusperwedges

rustikale amerikanische Gericht ist super einfach zu kochen und kommt bei uns daher regelmäßig auf den Tisch. So ist es für uns das perfekte Rezept für ein entspanntes Essen mit Freunden – vor allem, wenn gemeinsam Sport oder ein Film geschaut wird. Unser Highlight: Selbstgemachte Dips wie Guacamole, BBQ-Sauce oder Zitronen-Mayonnaise.

Folienkartoffel

Ob in der heißen Glut oder im Backofen gebacken: Folienkartoffel ist eine heiß begehrte Beilage. Woran das liegt? Vielleicht daran, dass sie sich quasi von alleine zubereitet. Und das Auspacken ist einfach immer spannend. Wir servieren Folienkartoffeln gerne besonders gerne beim Grillen und zu Salaten. Mein Tipp: Die Folienkartoffel vor dem Backen

dünn mit einem aromatisieren Öl einpinseln.

Bärlauch-Salz

Du magst aromatisierte Salze? Dann wirst du Bärlauch-Salz lieben! Zart-grüne Farbe, feines Knoblauch-Aroma, Bärlauch-Salz ist optimal um deine Gerichte zu verfeinern, eignet sich hervorragend zum Marinieren und für raffinierte Akzente. Wir füllen jedes Frühjahr unseren Vorrat auf und machen meist sogar ein paar Gläser zum Verschenken fertig.