Rosenkohl mit Speck

Rosenkohl mit Speck in einer Weißwein-Sahne-Sauce. Ein Gericht, rustikal und edel zugleich. Früher servierte Oma es als klassische Hausmannskost zu Schweinebraten und Klößen. Heute lieben wir diese Version ebenso gerne wie moderne Interpretationen. So servieren wir Rosenkohl mit Speck nicht mehr nur als Beilage, sondern kreieren zum Beispiel durch das Hinzufügen von selbstgemachten Schupfnudeln ein ganz eigenständiges Gericht. Für welche Variante du dich auch entscheidest: Lass es dir schmecken!

Hühnerherz-Ragout auf Tagliatelle

Zarte Hühnerherzen, sämige Sauce, selbstgemachte Tagliatelle. Ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen als auch gehobenen Restaurant gereicht wird. Eins, das wir ebenso gerne auf der Couch schlemmen, wie wir es zu feinen Dinner Abenden reichen. Eins nachdem man sich die Finger ablecken möchte. Du hast ein paar Stunden Zeit? Dann belohne dich selbst mit dieser feinen Köstlichkeit.

Pflaumensauce

Farbintensiv. Samtig. Aromatisch. Pflaumensauce ist herrlich intensiv im Geschmack und passt hervorragend zu Mehlspeisen

wie Pflaumenknödeln aber auch herzhaften Speisen wie knuspriger Ente oder Roastbeef. Ich bereite sie am liebsten aus Zwergpflaumen aus eigenem Anbau zu. So friere ich die geernteten Pflaumen jeden Herbst gewaschen, halbiert und entkernt ein , um sie bei Bedarf weiterzuverarbeiten zu können. Du kannst die Pflaumensauce aber auch auf Vorrat produzieren und einkochen.

Grapefruit-Sirup

Drinks mit Tonic-Water. Klingt lecker? Ist es auch! Mach den Grapefruit-Sirup ganz einfach selbst und probiere es aus. Auch wenn die Zubereitungszeit mehrere Tage dauert, beträgt die reine Arbeitszeit nur wenige Minuten. Das Beste: Die Grapefruitstücke kannst du im Anschluss trocknen und zu kandierter Grapefruit verarbeiten.

Lachs auf Zitronen-Risotto

Sämiges Risotto, rosa gebratener Lachs, fruchtige Zitronen-Risotto. Dieses Fisch-Gericht verbreitet Leichtigkeit und Liebe. Wir servieren es gerne als Vorspeise oder Hauptgang in einem italienischen Menü. Und versetzen unsere Gäste damit immer wieder ins Staunen, wie einfach doch gute Küche ist. Probiere es selbst und verwöhne deinen Gaumen!

Spargelsalat mit Prosciutto

Spargelsalat mit Prosciutto bringt dir den italienischen Sommer direkt nach Hause. Das volle Aroma reifer Kirschtomaten, knackiger Spargel und würziger Schinken verwöhnen deinen Gaumen. Ob als elegante Vorspeise oder erfrischender Hauptgang: diesen Sommersalat lieben einfach alle.

Spargel-Risotto

Cremiges Risotto, knackiger Spargel: Diese Kombination ist die Verführung schlechthin! Spargel-Risotto kannst du als Vorspeise oder Teil der Hauptspeise reichen. Es macht einfach immer eine elegante Figur und ist eine Garantie, um deine Gäste zu beeindrucken! Mein Tipp: Einen Teil des Spargels vorkochen und ins Risotto geben und feinen Spitzen als angebratenes Topping oben auf geben.

Haupia mit Mango

Cremig. Milchig. Leicht. Haupia ist ein traditionelles Dessert aus Hawaii, dass dir das Gefühl gibt, in einem tropischen Paradies zu sein. Wir lieben den Kokosmilchpudding am liebsten mit einer fruchtigen Mangonote. Da sich veganer Pudding wie dieser sehr gut stürzen lässt, kannst du Haupia auch für ausgewöhnliche Formen nutzen.

Orientalische Sesamringe

Außen knusprig, innen herrlich fluffig. Frisch gebackene Sesamringe schmecken einfach himmlisch. Als mein Freund einige Zeit in der Türkei lebte und ich ihn dort besuchte, haben wir uns jeden Morgen ein paar Simits vom Bäcker geholt. Ob zu türkischen Bohnen, Oliven oder zum Dippen von Hummus, Baba Ghanoush, Dattel-Aufstrich – Simits passen einfach immer. Zeit, die köstlichen Sesamringe nachzubacken.

Bärlauch-Risotto mit Kabeljau in Panko-Kruste

Cremiges Risotto, zarter Kabeljau, knusprige Panade. Dieses Wenn im Frühling der frische Bärlauch sprießt, wird dieses Gericht zur Verlockung für alle Gourmets. Denn es verzaubert mit Aromen und Handwerk zugleich. Und eignet sich perfekt für ein edles Dinner. Das Ergebnis? Große Augen und Genuss pur.

Putenroulade mit Bärlauch-Pesto

Würziges Bärlauchpesto, knuspriger Bacon, zartes Fleisch.

Welch schöneres Gericht, gibt es, um Bärlauch in Szene zu setzen? Besonders im Frühling, wenn das Bärlauch-Pesto frisch gemacht wird, servieren wir gerne Putenroulade mit Bärlauch-Füllung. Es damit das perfekte Osteressen. Da das Bärlauch-Pesto sich aber prima einfrieren lässt, kommt das Rezept bei uns das ganze Jahr über zum Einsatz.

Königspasteten mit Frikassee

Elegante Vorspeise, raffiniertes Fingerfood, schicke Beilage zum Hauptgang. Blätterteig-Pasteten mit Hühnerfrikassee sind ebenso klassisch wie zeitlos. Die Kombination aus knusprigem Blätterteig, zartem Gemüse und cremiger Sauce verschmelzen zu aromatischen Häppchen und werden deine Gäste begeistern. Das Beste: Du kannst die Königspasteten mit Frikassee auch ganz einfach in vegan zaubern.