Japanischer Auberginen-Salat

dann in einem Dashi-Dressing mit Mirin und Sake eingelegt. So saugen sich die Auberginen schön voll und vereinen alle Aromen zu einem vollmundigen Geschmack.

Cremiger Spitzkohl mit Speck

Aromatischer Spitzkohl, cremige Sauce, knuspriger Speck. Dieses Rezept beweist dir, wie man aus Weißkohl im Handumdrehen ein ebenso feines wie deftiges Gericht zaubern kann. So erinnert es ebenso an Omas Hausmannskost als auch ein feines französisches Rezept. Wir servieren es gern, wenn im Winter schnell was auf den Tisch muss, reichen dazu meist Kabeljau und Hasselback Potatoes.

Gebratenes Hühnerfilet mit Rosmarin

Außen knusprig, innen zartes Fleisch. Ich verrate dir mein Rezept für saftig gebratenes Hühnerfilet inkl. idealer Kerntemperatur. Du kannst dein Hühnerfilet aber natürlich auch ohne Fleischthermometer zubereiten. Mein Tipp: Frischen Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben und das Hähnchen kurz vor dem Servieren mit geschmolzener Butter übergießen. So wird dein Hühnerfilet besonders aromatisch!

Weiße Bohnencreme

Einfach. Pur. Samtig. Weiße Bohnencreme ist perfekt für Pintxos im Rahmen eines Tapas-Dinners. Hochwertiges Olivenöl, frischer Thymian kreieren ein ebenso intensives wie samtiges Aroma.

Gedämpfter Blumenkohl

Gedämpfter Blumenkohl ist so viel aromatischer als gekochter Blumenkohl. Durch die schonende Zubereitung behält das Gemüse nicht nur mehr von seinem Geschmack, sondern auch mehr Vitamine. Besonders bei lila oder gelben Blumenkohl hilft ein anschließendes Eisbad dabei, die knallige Farbe zu behalten.

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!

Heiße Kirschen

Dunkelrot, heiß dampfend, herrlich fruchtig. Heiße Kirschen sind einfach ein Klassiker! Wir reichen die süße Sauce am liebsten zu Waffeln und Milchreis. Aber auch zu Vanille-Panacotta und Pfannkuchen machen die heißen Kirsche eine super Figur. Für mich brauchen die Sauerkirschen dabei keine zusätzliche Süße, wer mag kann aber noch etwas Zucker dazugeben.

Massaman Currypaste

Tiefrot. Intensiv. Feurig. Massaman Currypaste ist alles andere als zurückhaltend. Hier treffen geröstete Gewürze wie Koriandersamen, Kreuzkümmel und Kardamom auf frische Zutaten wie Galgant und Zitronengras. Feuer und Druck entlocken ihnen einzigartige Aromen. Zu einer Paste gemahlen entsteht so eine einzigartige Komposition mit komplexem Geschmack. Im Gegensatz zu indischen Currypasten ist Massaman Currypaste so deutlich stärker, wirkt weniger wie ein feines Arrangement und mehr wie eine ausdrucksstarke Emotion. Das Ergebnis: Ein authentischer Einblick in die Aromen der südthailändischen Küche.

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.

Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbencocktails.

Trauben-Feta-Salat

Fruchtig. Erfrischend. Würzig. Trauben-Feta-Salat ist ein kleines Geschmacksspektakel und schnell gezaubert. Wir genießen ihn vom Spätsommer bis in den Herbst, wenn die Trauben Saison haben und besonders knackig sind. Da der Salat seinen Biss lange behält, lässt er sich sehr gut vorbereiten und ist so auch ideal Buffets und Picknicks.

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!