Gurkensalat mit Crème fraîche

Ein simpler Gurkensalat mit einem cremigen Dressing ist doch einfach was Feines. Im Handumdrehen gezaubert ist er der perfekte Beilagensalat zu deftigen Gerichten. Bei mir kommt dabei neben Crème fraîche bzw. Crème vega für eine vegane Version noch Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer and Dressing mit ins Dressing. Und das war es dann auch schon. Gute Dinge können halt auch ganz einfach sein.

Herzhafter French Toast mit Käse

Knuspriger Toast, geschmolzener Käse, der bei jedem Bissen Fäden zieht. French Toast ist ein deftiges Frühstücksgericht. Die meisten kennen dabei, die süße Variante des Gerichts, welche in Deutschland bereits seit dem 14. Jahrhundert als Arme Ritter bekannt ist. Die herzhafte Variante mit Käse solltest du dir aber auf keinen Fall entgehen lassen. Am besten schmeckt French Toast natürlich mit selbstgebackenem Toastbrot.

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.

Vegane Miso-Mayonnaise

Du suchst eine vegane Mayonnaise mit dem gewissen Kick? Dann ist vegane Mayonnaise das richtige für dich! Räuchertofu und Miso-Paste verleihen deiner Mayo feine Aromen, Kartoffeln machen sie extra cremig. Ob zu geröstetem Gemüse, Frittiertem oder Sushi. Diese Miso-Mayo passt einfach immer.

Leberwurststulle „Berliner Art“

Feine Leberwurst, fruchtige Äpfel, karamellisierte Zwiebeln. Meine Leberwurststulle „Berliner Art“ zelebriert das deutsche Traditionsgericht als Frühstücks- und Brunch-Kreation und zeigt das auch ein Schnittchen so viel mehr sein kann.

Walnusscreme

Nussig. Cremig. Minimal süß. Walnusscreme ist perfekt, um deine Gerichte zu akzentuieren. Ich kombiniere sie gerne mit

Gebackene Champignons und fruchtigen Noten. So ist sie auch Teil meines Amuse-Gueules in meinem veganen Menu.

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.

Pasta alla puttanesca

Sardellen. Oliven. Kapern. Pasta alla puttanesca ist ein Klassiker der süditalienischen Küche und ebenso einfach wie beliebt. So wird die Sauce gezaubert während die Nudeln kochen. Viel schneller geht es nicht. Daher soll auch der Name der Gerichts herrühren, der impliziert, dass die Pasta in Tomatensauce mit Sardellen von Prostituierten zwischen ihren Freier-Besuchen zubereitet wurde. Und nach Leidenschaft schmeckt das Gericht auf jeden Fall!

Kartoffelsalat mit

Kürbiskernöl

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermengt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsfleisch, würziger Schinken, aromatischer Salbei. Saltimbocca ist ein traditionelles italienisches Gericht und entspringt der römischen Küche. Der Fokus liegt auf hochwertigen Produkten und frischen Kräutern, die dich im Handumdrehen das perfekte Kalbschnitzel zaubern lassen. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann an die Pfannen, fertig, los!

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.

Haselnuss-Krokant

Knusprig. Süß. Karamellisierte Haselnüsse sind der perfekte Crunch. Und eignet sich somit optimal als Topping für deine Torten und Desserts. So verwende ich ihn gerne für mein Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell. Du kannst ihn aber auch nehmen um den Rand deiner Torten zu verzieren, mit Cremes mischen oder aber auch einfach pur naschen.