

Feldsalat mit Ziegenkäse-Bacon-Talern

Aromatischer Ziegenkäse, knuspriger Bacon. Diese verführerische Kombination begeistert bei jedem Dinner und eignet sich perfekt für edlere Anlässe. Wir kombinieren den Ziegenkäse im Speckmantel dabei am liebsten mit einem Feldsalat und gebratenen Champignons.

Rindertartar

Schnittlauch, Öl, Dijon-Senf, Kapern, Salz und Pfeffer gereicht wird. Dadurch das besonders frisches Fleisch verwendet wird, kann das Tartar roh gegessen werden. Die Delikatesse wird mancherorts bereits fertig gemischt serviert und teilweise auch mit anderen Zutaten kombiniert. Wir lieben jedoch besonders die osteuropäische Variante, die wir in Tschechien kennengelernt haben, bei der die Komponenten einzeln serviert werden.

Birnen, Bohnen & Speck

Ehrlich, bodenständig und einfach köstlich. Birnen, Bohnen & Speck ist ein klassisches Gericht der Norddeutschen Küche und sehr einfach zuzubereiten. Denn hier wird sich auf das Wesentliche konzentriert. Etwas Süßes, etwas Salziges und ein wenig Säure, mehr braucht es nicht. So steht in 30 Minuten ein

Gericht auf dem Tisch, das mit ein wenig Fingerspitzengefühl aussieht, aus käme es aus dem feinstem Restaurant der Stadt.

Rosa gebratene Entenbrust

Knusprige Haut. Zartes Fleisch. Intensives Aroma. Gebratenes Entenbrustfilet ist ein klassisches, besonders edles Gericht, das vor allem im Herbst und Winter serviert wird. Wichtig ist es, die Haut einzuritzen, damit das Fett besser austreten und die Haut so besonders kross werden kann. Für den richtigen Garpunkt und perfekt rosa gebratene Ente, sollte ein Fleischthermometer verwendet werden.

Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

Frittatensuppe

Schlicht und dennoch feierlich. Einfach und trotzdem köstlich. Frittaten-Suppe ist ein klassisches Gericht der österreichischen Suppe und besteht aus einer feinen Rinderbrühe mit einer Einlage aus in Streifen geschnittenen Pfannkuchen. Durch die Verwendung von Gemüsebrühe kannst du allerdings ganz einfach eine vegetarische Variante zaubern. Die beliebte Vorspeise lässt sich dabei optimal vorbereiten und super in ein mehrgängiges Menü integrieren.

Rindercarpaccio

Edel. Minimalistisch. Intensiv. Rindercarpaccio ist eine klassische italienische Vorspeise und besteht aus hauchdünn aufgeschnittenem rohem Rindfleisch. Für einen besonders feinen Geschmack eignet sich ein Stück Fleisch aus der Lende. Ursprünglich wurde Carpaccio mit einer Mayonnaise-Sauce serviert. Heute hingegen wird es meist mit Olivenöl, Rucola und Parmesan serviert.

Geflügelsalat mit Mandarinen

Geflügelsalat mit Sellerie, Äpfeln und Mandarinen. Dieser Retro-Salat der 60er-Jahre hat schon auf dem Partybuffet meiner Oma begeistert. Extra cremig und fruchtig frisch war

der Geflügelsalat immer heiß begehrt. Und wenn er zum Mittagessen gereicht wurde, gab es dazu immer frisch geröstetes Toastbrot.

Cranberry-Sauce

Knallrot. Fruchtig. Zuckersüß. Cranberry-Sauce ist eine hervorragende Alternative zu Preiselbeeren und harmoniert exzellent mit dunklem Fleisch wie Rind oder Ente. Aber auch für Desserts und zum Backen ist Cranberry-Sauce bestens geeignet. Das Beste: Die Moosbeere steckt voller Antioxidantien. Trotzdem reicht pro Portion ein Löffel der Portion, da der Geschmack sehr intensiv ist.

Pasta mit Kräuterseitlingen

Würzige Kräuterseitlinge auf einem Bett aus cremiger Pasta. Dieses authentisch italienische Gericht ist ebenso einfach wie schnell zubereitet. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise und Hauptgang, verführt dich mit erdigen, vollmundigen Aromen und lässt dich wie einen Gourmetkoch wirken. Also ran an die Löffel!

Österreichisches Backhendl

So schmeckt Österreich! Zartes Hühnchen, heiß frittiert mit einer knusprigen Panade – bei diesem Geschmack hab ich direkt das Gefühl in meiner alten Heimat zu sein. Für das klassisch österreichische Gericht braucht es dabei nicht viel mehr als ein frisches Bio-Hühnchen, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Ob mit (Wiener Backhendl) oder ohne Haut (Steirisches Backhendl) entscheidet dabei ganz ihr selbst. Ich frittiere mein Backhendl am liebsten ohne Haut in Butterschmalz. Jetzt nur noch auf die richtige Temperatur achten, eine fescche Beilage wie Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl vorbereiten und schon steht eurem authentisch kulinarischem Erlebnis nichts mehr im Wege!

Selbstgemachte Fischstäbchen

Wer liebt sie nicht? Fischstäbchen sind für viele das Kindheitsessen schlechthin. Wir sind auch heute noch von den köstlichen Häppchen begeistert, machen sie jetzt aber schon seit Jahren aus frischem Kabeljau-Filet. Das Ergebnis? Noch zarteres Fleisch, eine noch feinere Panade. Meine Empfehlung? Die selbstgemachten Fischstäbchen unbedingt in Panko wälzen.