

Bärlauch-Mayonnaise

Pepp deine Mayonnaise auf! Mit frischem Bärlauch, erhält deine Mayo nicht nur eine feine Knoblauchnote, sondern auch eine gewisse Tiefe. So hast du im Handumdrehen einen kreativen Dip gezaubert, der deinem Essen den besonderen Kick gibt. Ob zu selbstgemachten Fischstäbchen, Pommes oder als Topping für Schnittchen: mit dieser Bärlauch-Mayonnaise wirst du deine Gäste begeistern.

Gekochter Spargel

Klassisch. Elegant. Luxuriös. Im Frühling scheint der Deutschen liebstes Gericht Spargel. Doch wie kocht man weißen und grünen Spargel richtig? Wie lange braucht er? Was verleiht ihm seinen Feinen Geschmack? Ich verrate dir wie ich gekochten Spargel zubereite und mit welchen Saucen du die zarten Stange servieren kannst. Der größte Faktor ist und bleibt aber der Spargel selbst. Achte hier auf lokale Bio-Qualität und kaufe vom Händler deines Vertrauens.

Käsebrötchen

Wer liebt sie nicht? Käsebrötchen sind einfach zu köstlich, um wahr zu sein. Weil Käsebrötchen aus der Bäckerei mit oft zu ölig und pappig schmecken, hab ich irgendwann beschlossen meine eigenen zu backen: Luftig. Fluffig. Mit einer krossen Käsekruste. Das Ergebnis? Beim gemeinsamen Frühstück, sind

diese Brötchen so begehrt, dass sie meist als erstes vergriffen sind.

Mexican Cole Slaw

Bunt. Knackig. Erfrischend. Mexikanischer Cole Slaw wird in Mexiko oft als Streetfood gereicht. Aber ob zu Gegrilltem, Pulled Pork, Burgern, Tacos oder einfach pur: Mexican Cole Slaw macht immer eine gute Figur. Denn hier treffen Zitrusaromen auf knackiges Gemüse und eine leichte Schärfe. Ein Geschmack, so intensiv und köstlich, das wir den Krautsalat am liebsten einfach als veganen Salat servieren.

Tikka Masala Currypaste

Frisch geröstete Gewürze, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chillis. Vielmehr braucht es nicht für eine hausgemachte Tikka Masala Currypaste. Jetzt steht dem weltbesten Chicken Tikka Masala nichts mehr im Wert. Also an die Mörser, fertig, los.

Piroggen mit Kartoffel-

Füllung

Deftig und doch zart. Außen knusprig, innen cremig weich. Piroggen mit Kartoffel-Füllung sind ein wahrer Genuss. In eine authentisch polnische Pierogi-Füllung gehören dazu aber unbedingt noch körniger Frischkäse bzw. Hüttenkäse und Zwiebeln. So liebte mein polnischer Freund sie als Kind und so liebt er sie noch heute. Obwohl Pierogi mit Kartoffelfüllung auch einfach gekocht gegessen werden können, empfehle ich unbedingt, sie anzubraten. Denn erst so entfalten sie ihren vollen Geschmack.

Geschmorte Tomaten

Aromatisch. Intensiv. Knallrot. Geschmorte Tomaten verleihen deinen Gerichten eine fruchtig-süße Komponente und sind im Handumdrehen gezaubert. So kannst du sie in nur wenigen Minuten in der Pfanne karamellisieren und anschließend als warme Beilage reichen. Geschmorte Tomaten machen sich dabei nicht nur als schickes Pasta-Topping, sondern passen auch zu zahlreichen Fisch- und Fleischgerichten wie beispielsweise Hähnchenrouladen und Steaks.

Blattsalat mit fruchtigem

Dressing

Frisch. Knackig. Fruchtig. Blattsalat beweist das Gutes so einfach sein kann. Und die Kombinationsmöglichkeiten sind vielfältig. Rechne für einfach 75 Gramm Blattsalat pro Person such dir ein Dressing aus und los geht's. Wir lieben diesen Vorspeisen- bzw. Beilagensalat vor allem als Kombination aus Lollo Rosso, Lollo Bianco und rotem Eichblattsalat. Beim Dressing setzen wir auf ein fruchtiges Dressing mit Orangensaft und Ei.

Bärlauch-Risotto

Schlotziges Risotto mit feinem Bärlauch-Aroma; was gibt es Feineres? Sobald bei uns die Bärlauch-Saison beginnt und wir die ersten Blätter sammeln können, steht auch rasch wieder Bärlauch-Risotto auf dem Speiseplan. Ob elegante Vorspeise oder raffinierte Hauptspeise. Risotto mit Bärlauch wird deine Geschmacksnerven verzaubern.

Koriander-Minz-Chutney

Erfrischend. Würzig. Leicht scharf. Koriander-Minz-Chutney ist ein klassisch indischer Dip. Oft wird er zum Beispiel zu Samosas gereicht. Wer es etwas cremig mag, kann (veganen) Joghurt zum Chutney geben und so eine besonders sämige Sauce zaubern. Beide Varianten schmecken köstlich.

Süßkartoffel-Pommes

Orange. Süßlich. Köstlich. Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen sind einfach was besonderes. Schnell gemacht, außen knusprig und innen weich, sind sie herrliche Beilage zu Burgern, Gegrilltem & Co. Wir servieren sie am liebsten mit einer selbstgemachten Curry-Mayonnaise.

Senfsauce

Cremig. Sämig. Gelb. Senfsauce ist perfekt, um Gerichte zu verfeinern. Ob zu Hamburger Pannfisch oder als Basis für Eier in Senfsauce – diese Köstlichkeit schmeichelt deinem Gaumen. Ich mache sie auf Basis einer Mehlschwitze und verfeinere sie mit Dill. Du kannst hier aber auch andere Kräuter verwenden und die Soße nach deinem Geschmack abwandeln.