

Frittierte Eier

Edel. Raffiniert. Besonders. Frittierte Eier sind ein ebenso schwieriges wie glamouröses Gericht. Durch den frittierten Panko-Mantel erhalten sie eine knusprige Hülle während das Eigelb flüssig bleibt. Mit etwas Fingerspitzengefühl kreierst du so ein unvergessliches Geschmacksergebnis. So kannst du die frittierten Eier aufgeschnitten als spannendes Amuse-Gueule servieren oder auch im Sinne einer modernen Fusion-Küche mit Spinat als Vorspeise oder Hauptgang reichen. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Caesar Salad

Parmesan, Croûtons und dem eigens für den Salat entwickelten Caesar Dressing besteht. Der Salat ist dabei besonders für seinen Crunch und die intensiven Parmesan-Aromen bekannt. Er wird daher meist als eigenständiges Gericht und nicht als Beilage serviert. Damit die Croûtons knusprig bleiben, sollten die Zutaten dabei erst kurz vor dem Servieren miteinander vermengt werden.

Pide mit Hackfleisch & Feta

Knusprig. Würzig. Herzhaft. Teigschiffchen so herrlich duftend, das sie dich schon von weitem locken. Türkische Pide sind die orientalische Version von Pizza. Heiß und dampfend aus dem Ofen kommen, werden sie ebenso gerne als Streetfood

als auch als türkische Hausmannskost daheim gegessen. Die Varianten für die Füllungen sind unzählig. Meine wahrscheinliche liebste allerdings ist Hackfleischsauce und Feta. Und die lässt sich ganz einfach auch in vegan zaubern.

Tortellini alla panna

Handgemachte Tortellini mit Rindfleischfüllung. Cremige Sauce. Knuspriger Pancetta. Tortellini alla panna sind ein klassisch italienisches Gericht. Wer kann da schon widerstehen? Erwecke deine innere Nonna oder deinen inneren Nonno und zaubere deinen Liebsten ein authentisches Pastagericht, nachdem sie sich die Finger lecken werden.

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.

Pho Bo Brühe

Gericht erst seine Seele. So köchelt diese oft stundenlang vor sich hin, erfüllt den ganzen Raum mit einem betörendem Duft und lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und ja, wer eine authentische Pho Bo Suppe zaubern möchte, kommt nicht darum herum, die Brühe selbst zu kochen. Wir machen sie daher auch gerne auf Vorrat und kochen sie ein.

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.

Bacon Waffles

Herzhafte Buttermilchwaffeln, knuspriger Speck, Spiegelei, gebackene Tomate und natürlich jede Menge Maple Sirup: Ein amerikanisches Waffle breakfast ist reichhaltig, süß-salzig und vor allem unglaublich lecker. Wer einmal in eine weiche Waffel mit Bacon und Ahornsirup gekostet hat, will einfach immer mehr. Überleg dir also gut, ob du dieses Rezept probieren möchtest. Denn es macht süchtig.

Kandierte Kumquat

Klein. Zuckersüß. Fruchtig-Herb. Kandierte Kumquats sind unglaublich aromatisch und der absolute Hingucker. In Zuckerwasser mariniert und getrocknet entfalten die Zwergorangen so ihren vollen Geschmack. Ob du sie einfach naschen oder zur Dekoration deiner Desserts verwenden möchtest ist ganz dir überlassen. Ich leg mir im Winter am liebsten einen größeren Vorrat an. Denn kandierte Kumquats sind sehr lange haltbar und einfach zu lagern. Auf diese Weise kann ich dann sicher sein, dass ich ein paar der kleinen Köstlichkeiten für mein Herbstmenü verwenden kann.

Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenen Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

Weißer 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.

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.