

DAS SCHMECKT UNS!

Eine kulinarische Reise durch die Küchen unserer
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter





Zubereitung des Teiges

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe schaumig rühren, mit Hüttenkäse, Sahne und den Kräutern verrühren. Den Eischnee unterheben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Zubereitung der Füllung

Die Gelatine in der erhitzten Sahne auflösen. Die restlichen Zutaten verrühren (evtl. noch mit Meerrettich und/oder Zitrone verfeinern) und auf die Teigplatte streichen. Die Lachsscheiben darauf verteilen. Von der schmalen Seite her aufrollen und kalt stellen. Das Gericht kann gut vorbereitet werden und ist mit grünen Blattsalaten eine ideale Vorspeise, die eigentlich immer gelingt!

Zutaten für den Teig

(Für 4 Personen)

- 6 Eier
- 125 g Hüttenkäse
- 1/8 l Sahne
- mindestens 2 EL Schnittlauch oder andere Kräuter

Zutaten für die Füllung

- 1 Blatt Gelatine
- 3 EL Sahne
- 375 g Hüttenkäse
- Schnittlauch oder andere Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 150 g Räucherlachs



Tipp des Küchenchefs

*Dazu schmecken:
Kasseler Rippchen (im
Rohr gebraten) oder
Wiener Würstchen*

Zutaten

(Für 4 Personen)

- 1 kg Kartoffeln, gekocht
- 250 g Mayonnaise
- 200 g Leberkäse
- 3 Essiggurken
- 3 gekochte Eier



Zubereitung

Alle Zutaten würfeln und vermengen, mit Essig und Öl abschmecken und mit der Mayonnaise vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Kühlschrank 2-3 Stunden durchziehen lassen.

Serbische Hackfleischpfanne (hessische Prägung)



Zutaten

(Für 4 Personen)

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 großes Glas Champignons
- 4-5 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 kleine Dosen Tomatenmark
- ½ Flasche Tomatenketchup
- 2 kleine Paprika
- Chilisoße
- 2-3 Päckchen dunkles Soßenpulver
- 3 Beutel Reis
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Cayennepfeffer, Paprikapulver

Zubereitung

Das Hackfleisch in etwas Öl krümelig braten, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum würzen.

Die Champignons klein schneiden, die Zwiebeln würfeln und den Knoblauch durchpressen. Alles mit dem Hackfleisch vermengen, mit etwas Wasser auffüllen. Tomatenmark und Ketchup zugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen (dickflüssiger Zustand).

Die Paprika in Würfel schneiden und mitköcheln. Dann die Masse mit Chilisoße, Cayennepfeffer und Paprikapulver pikant würzen und das Soßenpulver zugeben.

Den Reis gar kochen und mit der Hackfleischmasse vermengen.



Zutaten

- 4 Pck. Blätterteig (frisch)
- 2 Gläser Sauerkirschen

Zutaten Füllung

- 6 Becher Schmand
- 270 g Puderzucker
- 3 Pck. Vanillezucker
- 6 Pck. Sahnesteif
- Kokosraspeln

Zubereitung

Den Blätterteig aufrollen und in drei Längsstreifen schneiden.

Sauerkirschen abtropfen lassen, auf den Blätterteigstreifen in einer Reihe auflegen. Den Blätterteig der Länge nach aufrollen. Es werden zehn Streifen benötigt. Die Blätterteigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech

geben und bei 200 Grad etwa 10–15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Die Rollen auskühlen lassen.

Pyramide aufbauen:

Vier Rollen dicht nebeneinanderlegen, mit Creme bestreichen, drei Rollen darauflegen, mit Creme bestreichen, zwei Rollen darauflegen, mit Creme bestreichen, eine Rolle darauflegen, mit Creme bestreichen. Nun die gesamte Pyramide mit Creme bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.



Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 4 EL Milch
- 2 Pck. Vanillezucker
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 200 g gemahlene Mandeln
- ½ Pck. Backpulver
- 12 Zwiebäcke
- 200 g Blockschokolade

Zubereitung

Butter, Zucker, Milch und Vanillezucker schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nach und nach die Eigelbe zugeben.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Mandeln, Backpulver, geriebenen Zwieback und geriebene Schokolade vermischen. Die Eigelbmasse und das Eiweiß vorsichtig unterheben.

Bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen. In der Form ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

Mit Puderzucker oder Schokoladenguss überziehen.





Zutaten

(Für 4 Personen)

- 8 Scheiben Toastbrot
- 50 g Walnüsse
- ½ Bund Petersilie
- 25 g Tahin
(Sesampaste aus dem Asia-Laden)
- ¼ TL Rosenpaprika
- ¼ TL Piment
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL rote Pfefferkörner

Zubereitung

Brot toasten und mit einer Plätzchenform je einen großen Stern ausstechen.

Acht Walnusshälften beiseitelegen, den Rest in einer Pfanne ohne Fett rösten. Petersilie waschen und acht kleine Blättchen beiseitelegen.

Die Nüsse mit Tahin, Paprika, Piment und der restlichen Petersilie pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Brotsterne streichen. Mit grob zerdrücktem rotem Pfeffer, je einem Petersilienblatt und einer Nusshälfte dekorieren.





Glasnudelsalat mit Gemüse und Garnelen

100 g Glasnudeln nach Packungsanweisung kochen. Karotten, Zuckerschoten, Sellerie, Kohlrabi oder Gemüse nach Wunsch in feine Streifen schneiden, kurz kochen und im kalten Wasser

abschrecken. Die Glasnudeln und das abgekühlte Gemüse mischen. Sweet-Chili-Sauce, Sojasauce und frisch gehackten Kerbel (nach Wunsch auch fein gehackten Knoblauch) dazugeben,

durchmengen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. In kleine Schälchen füllen und jeweils mit 2-3 Garnelen anrichten.



Ingwer-Gravedlachs
mit Quinoa-Gemüsepuffer

.....

Dreifarbige
Paprikasuppe

.....

Geschmorte Rinderbacken
mit Hagebuttensauce,
Wurzelgemüse
und Kartoffel-Kürbistampf

.....

Gebrannte Mascarpone-Cannelloni
mit Orangenkompott



Zutaten

(Für 4 Personen)

- 350 g Paprika rot
- 350 g Paprika gelb
- 350 g Paprika grün
- 3x20 g Butter
- 3x50 g gewürfelte Zwiebeln
- 3x10 g gewürfelten Knoblauch
- 3x300 ml Gemüsebrühe
- 3x100 ml Sahne
- 50 g Kartoffelstärke
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Alle Paprikaschoten waschen, vierteln, von Strunk und Kernhaus befreien. Die Paprika grob würfeln und nach Farbe getrennt halten. In drei separaten Töpfen Butter schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und die Paprikawürfel nach

Farbe getrennt anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Die Suppen etwa 10 Minuten köcheln lassen, dann mit Gewürzen abschmecken und im Mixer getrennt fein pürie-

Tipp des Küchenchefs
 Zu zweit die drei Suppen
 GLEICHZEITIG und VORSICHTIG
 in tiefe Teller geben.
 Die drei Farben sollen sich
 nicht vermischen.

ren und durch ein feines Sieb in den jeweiligen Topf streichen.

Die Suppen erneut kurz aufkochen, mit Sahne verfeinern und bei Bedarf Stärke zum Binden verwenden.



Zutaten für den Teig

(Für 4 Personen)

- 50 ml Milch
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

Eier mit der Milch verquirlen. Eine Prise Salz und 1 EL Öl hinzufügen. Das Mehl unterrühren. In einer Pfanne mit etwas Öl die Crêpes nacheinander dünn ausbacken.

Die Orangen und die Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Zusammen mit dem Mascarpone und dem Vanillemark in eine Schüssel geben.

Zutaten für die Füllung

- 200 g Mascarpone
- Abrieb von ½ Zitrone
- Abrieb von ½ Orange
- Mark von ½ Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 2 Blatt Gelatine
- 150 ml Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen und Zucker untermischen. Gelatine bei schwacher Hitze schmelzen, mit etwas Mascarpone- und Vanillemasse vermengen und dann der restlichen Sahne vorsichtig unterheben. Crêpes ausbreiten, etwas Mascarpone- und Vanillemasse darauf verteilen und in Frischhaltefolie einrollen. Gut zwei Stunden kühl stellen.

Zutaten für das Kompott

- 400 g Orangen
- 2 cl Grand Marnier
- 40 g Rohrzucker
- 50 g Blaubeeren
- 50 g Brombeeren
- 4 Zweige Minze

In der Zwischenzeit die Orangen filieren und mit Grand Marnier marinieren. Cannelloni auspacken, mit Rohrzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.

Die marinierten Orangenfilets mit den Beeren auf einem Teller anrichten, die Cannelloni aufsetzen und mit der Minze garnieren.



14,90 EUR



9 783939 645580

ISBN 978-3-939645-58-0

context verlag Augsburg