

Vegetarische Bouillon

(Gemüsebrühe)

Rezept für 4 Personen:

- *2 l Wasser*
- *2 El. Salz*
- *2 Lorbeerblätter*
- *4 Wacholderbeeren*
- *10 Pfefferkörner*
- *2 große Zwiebel*
- *½ Bd. frische Petersilie*
- *¼ Selleriekopf*
- *1 Stange Porree (Lauch)*
- *3 Karotten*
- *3 Knoblauchzehen*
- *1 l Weißwein (Riesling)*

Zubereitung:

Knoblauchzehen schälen, Karotten, Sellerie, Lauch gründlich waschen und in 4 cm x 2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln mit der Schale vierteln. Wasser mit Weißwein, Salz, Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Zwiebelvierteln, Sellerie, Karotte, Lauch und Knoblauchzehen in einen Topf geben und zum kochen bringen. Nun bei geringer Hitze ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Petersilie zugeben und nochmals ca 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Die Gemüsebrühe abseihen und abschmecken.

Karottenchips

Rezept für 4 Personen:

- *½ Liter Rapsöl*
- *1 Knoblauchzehe*
- *2 Karotten*
- *1 Prise Salz*

Zubereitung:

Die Karotten schälen. Vorne und Hinten ca ½ cm wegschneiden. Die Karotten nun in hauchdünne feine Scheiben (2-3 mm stark) schneiden. Das Rapsöl in der Pfanne stark erhitzen. Die Knoblauchzehe andrücken und in das heiße Rapsöl einlegen. Die Karottenscheiben nun vorsichtig einlegen und goldbraun ausbacken. Nun auf ein Küchentuch legen, salzen und auskühlen lassen.

Kräuter-Ricotta-Klößchen

Rezept für 4 Personen:

- *80 ml Milch*
- *35 gr. Butter*
- *70 gr. Mehl*
- *200 gr. Ricotta*
- *2 Eier*
- *1 Prise Salz, Pfeffer, Muskat*
- *1 Zweig Thymian, Rosmarin, Basilikum, Kerbel*

Zubereitung:

Den Thymian, Rosmarin, Basilikum und Kerbel vom Stiel abzupfen und fein hacken. Die Milch zusammen mit der Butter im geschlossenen Topf zum Kochen bringen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Dann alles Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und mit einem Kochlöffel kräftig rühren bis sich ein Knödel gebildet hat, der sich vom Topfboden löst. Den Knödel weiter etwa 1 - 2 Minuten 'abbrennen', bis auf dem Topfboden ein weißer Belag entstanden ist. Die Brandmasse in eine Schüssel geben und auf Körpertemperatur abkühlen lassen. Das erste Ei (mit dem Quirl) unterrühren bis sich ein glatter Knödel gebildet hat, erst dann das 2. Ei zugeben und wieder glatt rühren. Zum Schluss noch den Ricotta und die gehackten Kräuter unterrühren, mit einer Folie abdecken und kalt stellen. Aus der Ricottamasse mit 2 Esslöffeln ca. 12 Klößchen abstechen und in leicht kochendem Salzwasser oder Brühe 5 - 8 Min. gar ziehen lassen. Die fertigen Klößchen mit einer Schaumkelle anrichten.

Lauch-Zwiebelgemüse in Rahm

Rezept für 4 Personen:

- *3 Stangen Lauch*
- *3 Zwiebeln*
- *250 gr. Creme Fraiche oder Sauerrahm*
- *125 ml. Gemüsebrühe*
- *125 ml. Sahne*
- *100 gr. Butter*
- *Salz, Pfeffermühle*

Zubereitung:

Lauch ca. 1cm vorne und hinten abschneiden. Der Länge nach halbieren. Mit kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit dem Lauch in feine Halbringe schneiden. Butter im Topf anbräunen lassen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Den Lauch zugeben und ebenfalls leicht andünsten. Mit Salz und Pfeffermühle würzen. Anschließend mit Gemüsebrühe aufgießen, Sahne und Creme Fraiche zugeben. Kurz aufkochen lassen vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Schweinefilet im Dinkel-Kürbiskernbrotteigmantel

Rezept für 4 Personen:

- *1 großes Schweinefilet*
- *120 gr. Speck oder Schwarzgeräuchertes*
- *Salz, Pfeffermühle*
- *50 gr. Senf*

- *250 gr. Weizenmehl*
- *250 gr. Weizenvollkornmehl*
- *125 ml Milch*
- *125 ml Wasser*
- *2 pkg. Trockenhefe*
- *100 gr. Dinkel*
- *100 gr. Kürbiskerne*
- *2 EL Salz, 4 EL Zucker, 1 EL Koriander gemahlen, 1 EL Kardamom gemahlen, 1 EL Kreuzkümmel*

Zubereitung:

Weizenmehl und Weizenvollkornmehl mit Hefe, Dinkel, Kürbiskernen, Salz, Zucker, Koriander, Kreuzkümmel und Kardamom in eine breite Schüssel geben. Die Milch und das Wasser zusammen auf ca. 35 Grad erhitzen. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und mit einem Kochlöffel langsam unterrühren. Den Teig in der Schüssel ca 1 ½ Stunden an einen warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig auf einer mehlbestaubten Arbeitsfläche ankneten und dabei immer wieder Mehl unterkneten. Bis sich der Teig leicht von der Hand lösen lässt. Den Teig auf eine Stärke von 1 cm ausrollen (Viereck, die Breite des Teiges entspricht der Länge des Schweinefilets). Das Schweinefilet mit dem Schwarzgeräucherten einwickeln und auf das untere Ende des Teiges legen, anschließend mit Senf bestreichen. Leichtes würzen mit Salz und frischer Pfeffermühle. Das Schweinefilet vorsichtig aber streng von unten nach oben in den Teig einrollen, die Teigenden links und rechts nach unten umklappen. Das fertig eingerollte Schweinefilet auf ein Backblech mit Backpapier setzen und mit Wasser einstreichen. Bei 160-180 Grad auf der mittleren Schiene braucht das Schweinefilet ca. 30 – 45 Minuten.

Birnenbrotkuchen

Rezept für 4 Personen:

- 300 gr. Schwarzbrot
- 150 ml Milch
- 50 gr. Schokolade (Zartbitter)
- 360 gr. Birnen
- 60 gr. Butter
- 150 gr. Zucker
- 2 EL Honig
- 6 Eier
- 1 TL Zimt
- 100 gr Rosinen

Zubereitung:

Für den Teig das Schwarzbrot in feine Scheiben schneiden und in 150 ml warmer Milch einweichen lassen. Die Birnen waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Schokolade fein zerbröckeln. Eigelb mit der Hälfte Zucker und Zimt schaumig schlagen. Die Schokoladenraspel unter die Eimasse rühren. Das Brot, Rosinen und den Honig zugeben und ebenfalls unterrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen und unterheben. Eine Springform (28 cm) ausbuttern, den Teig einfüllen und glattstreichen und die Birnenwürfel darauf verteilen, dabei die Früchte etwas in den Teig drücken. Im vorgeheizten Herd bei 160 Grad auf der untersten Schiene etwa 50 Minuten backen.

Karamellesoße

Rezept für 4 Personen:

- 100 gr. Butter
- 400 gr. Zucker
- 300 ml Sahne
- 1 Zitrone (Saft davon)

Zubereitung:

Den Butter mit den Zucker in einem Topf erhitzen bis er goldbraun ist. Zitronensaft dazugeben und mit Sahne aufgießen. Das ganze ca. 5 Minuten zu einer cremigen Soße einkochen lassen.

Zimtsoße

Rezept für 4 Personen:

- 350 ml Milch
- 100 gr. Zucker
- 2 EL Speisestärke
- 2 TL Zimt
- 2 Nelken

Zubereitung:

300 ml Milch mit den Zimt und Nelken aufkochen. Die Restliche Milch mit der Speisestärke in einer Schüssel anrühren. Nelken aus der Milch nehmen. Die Milch-Stärkemischung unter ständigen rühren zur kochenden Zimt-Milch zugeben. Das ganze ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen bis die Stärke gebunden hat.

Vanillesoße

Rezept für 4 Personen:

- *350 ml Milch*
- *5 Eigelb*
- *1 Vanilleschote*
- *100 gr. Zucker*

Zubereitung:

Die Vanilleschote halbieren, das Mark auskratzen und mit der Milch und den Zucker einmal aufkochen. Die Eigelb mit ca $\frac{1}{4}$ der heißen Milch in einer extra Schüssel anrühren und anschließend wieder in die Milchmasse einrühren. Bei 70 Grad ca. 5 Minuten rühren bis die Bindung entsteht.