

Baguette

Rezept für ca. 15 Portionen:

- 400 gr. Weizenmehl Type 550
- ½ EL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 240 ml Wasser

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz und Trockenhefe gut vermischen. Nach und nach ca. 240 ml lauwarmes Wasser zufügen und den Teig geschmeidig kneten, bis er sich gut vom Schüsselrand löst. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ein langes, schmales Baguette formen. Mit einem sauberen Küchentuch locker abdecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Oberfläche des Baguette mit einem Messer leicht der Länge nach einritzen. Das Baguette mit Wasser bestreichen und auf die mittlere Schiene in den kalten Ofen schieben. Einen großen Bräter oder Topf zur Hälfte mit kochendem Wasser füllen und unten in den Ofen stellen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) einstellen und das Baguette ca. 40 Minuten lang backen, bis es leicht goldbraun wird. Wenn man mit dem Fingerknöchel auf den Boden des Baguette klopft und es hohl klingt, ist es durchgebacken. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Süße Honigbrötchen

Rezept für ca. 15 Portionen:

- 250 gr. Weizenmehl
- 125 gr. Dinkelmehl
- 125 gr. gemahlene Haselnüsse
- 150 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 100 gr. Honig
- 2 pkg. Trockenhefe
- 100 gr. Rosinen
- 1/2 EL Salz,
- 6 EL Zucker,
- 1/4 EL Koriander gemahlen,
- 1/2 EL Kardamom gemahlen

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und den restlichen Zutaten in eine breite Schüssel geben. Die Milch und das Wasser zusammen auf ca. 35 Grad erhitzen. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und mit einen Kochlöffel langsamiterrühren. 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 zu kleinen runden Teiglingen abformen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Nochmals für ca. 15. Minuten gehen lassen und anschließend bei 240 Grad (Ober und Unterhitze) auf mittlerer Schiene 20. - 25. Minuten backen.

Dreierlei kleine Brötchen Dinkel, Leinsamen, Grünkern

Rezept für ca. 15 Portionen - Dinkelbrötchen:

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

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und den restlichen Zutaten in eine breite Schüssel geben. Die Milch und das Wasser zusammen auf ca. 35 Grad erhitzen. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und mit einen Kochlöffel langsam unterrühren. Den Teig in der Schüssel ca 1 ½ Stunden an einen warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche ankneten und dabei immer wieder Mehl unterkneten. Bis sich der Teig leicht von der Hand lösen lässt. Den Teig zu kleinen runden Teiglingen abformen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Nochmals für ca. 15. Minuten gehen lassen und anschließend bei 240 Grad (Ober und Unterhitze) auf mittlerer Schiene 20. - 25. Minuten backen.

Rezept für ca. 15 Portionen - Leinsamenbrötchen:

- *250 gr. Weizenmehl*
- *125 gr. Roggenmehl*
- *125 gr. Weizenvollkornmehl*
- *125 ml Milch*
- *125 ml Wasser*
- *2 pkg. Trockenhefe*
- *150 gr. Leinsamen*
- *1 EL Salz,*
- *4 EL Zucker,*
- *1 EL Koriander gemahlen,*
- *1/2 EL Kardamom gemahlen,*
- *1/2 EL Kreuzkümmel*

Rezept für ca. 15 Portionen - Grünkernbrötchen:

- *250 gr. Weizenmehl*
- *250 gr. Weizenvollkornmehl*
- *125 ml Milch*
- *125 ml Wasser*
- *2 pkg. Trockenhefe*
- *150 gr. Grünkern*
- *50 gr. Fenchelsamen*
- *1 EL Salz,*
- *4 EL Zucker,*
- *1 EL Koriander gemahlen,*
- *1/2 EL Kardamom gemahlen*

Gewürzbrot (Laibbrot)

- 250 gr. Weizenmehl
- 125 gr. Weizenvollkornmehl
- 125 gr. Roggenmehl
- 150 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 2 pkg. Trockenhefe
- 50 gr. Dinkel
- 50 gr. Leinsamen
- 50 gr. Grünkern
- 1 EL Salz,
- 4 EL Zucker,
- 1 EL Koriander gemahlen,
- 1 EL Kardamom gemahlen,
- 1 EL Kreuzkümmel,
- 1 EL Kümmel ganz,
- 1 EL Fenchelsamen

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und den restlichen Zutaten in eine breite Schüssel geben. Die Milch und das Wasser zusammen auf ca. 35 Grad erhitzen. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und mit einen Kochlöffel langsam unterrühren. Den Teig in der Schüssel ca 1 ½ Stunden an einen warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche ankneten und dabei immer wieder Mehl unterkneten. Bis sich der Teig leicht von der Hand lösen lässt. Den Teig zu einem Laib oder mehrere abformen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Bei 220 Grad (Ober und Unterhitze) auf mittlerer Schiene 40. - 50. Minuten backen.

Kaffeebrot

- 400 gr. Weizenmehl
- 100 gr. Weizenvollkornmehl
- 100 ml Milch
- 150 ml Espresso
- 2 pkg. Trockenhefe
- 100 gr. gemahlene Kaffeepulver
- 1/2 EL Salz,
- 6 EL Zucker,
- 1 EL Koriander gemahlen,
- 1/2 EL Kardamom gemahlen,
- 1 EL Zimt,
- 2 Pkg. Vanillezucker,
- 2 Sternanis,
- 2 EL Honig

Zubereitung:

Mehl mit Hefe und den restlichen Zutaten in eine breite Schüssel geben. Die Milch und den Espresso zusammen auf ca. 35 Grad erhitzen oder abkühlen lassen. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung geben und mit einen Kochlöffel langsam unterrühren. Den Teig in der Schüssel ca 1 ½ Stunden an einen warmen Ort gehen lassen. Nun den Teig auf einer mehlbestäubten Arbeitsfläche ankneten und dabei immer wieder Mehl unterkneten. Bis sich der Teig leicht von der Hand lösen lässt. Den Teig zu einem Laib oder mehrere abformen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Bei 220 Grad (Ober und Unterhitze) auf mittlerer Schiene 40. - 50. Minuten backen.

Kräuter-Buttercreme

- *1 Liter Sahne*
- *½ Zitrone abrieb*
- *1 Zweig Thymian, Rosmarin, Basilikum, Melisse*
- *etwas Salz und Pfeffer*

Zubereitung:

Die Sahne in die Küchenmaschine geben und für ¼ Stunde schlagen lassen, bis sie klumpig ist. Herausnehmen und in einem Tuch abtropfen lassen. Derweil die Kräuter fein hacken. Zusammen mit dem Abrieb unter die Buttercreme rühren und mit Salz abschmecken.

Tatar vom Räucherlachs mit Meerrettich-Preiselbeerfrischkäse

- *1 Pkg Frischkäse, Doppelrahmstufe*
- *2 EL Preiselbeeren*
- *2 TL Meerrettich*
- *100 gr. Räucherlachs*
- *etwas Salz, Pfeffer, Dill*

Zubereitung:

Für das Räucherlachstatar den Lachs fein würfeln, den Dill fein hacken. Beides vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für den Frischkäse, denselben cremig rühren, dann den Meerrettich und die Preiselbeeren dazugeben. Evtl. einige Beeren für den Dekor aufheben.

Currycreme mit Gurke

- *100 gr Crème Fraîche*
- *2 TL Currypulver*
- *1 TL Tomatenmark*
- *1 TL Erdnussbutter*
- *4 TL Apfelgelee*
- *½ Salatgurke*

Zubereitung:

Die Gurke schälen, vierteln und in ca ½ cm dicke Schnitze schneiden. Die Creme Fraiche, das Curry und das Gelee vermischen, mit den Gurkenschnitzen dekorieren.

Schinken-Salamicreme mit Paprika

- *50 gr. magerer Hinterschinken*
- *50 gr. ital. Salami*
- *1 rote Paprika*
- *2 EL Saure Sahne*
- *100 ml Aceto Bianco*
- *etwas Salz, Pfeffer*
- *Butter zum Anschwitzen*

Zubereitung:

Den Schinken und die Salami grob würfeln, die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Wurst in die heiße Pfanne geben. Das Ganze gut anbraten und mit dem Essig ablöschen. Auf niedriger Hitze einreduzieren lassen. Derweil die Paprika entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Schinken-Salami-Essig Mischung pürieren und mit der Sauren Sahne vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Paprikawürfel unterheben.

Ziegenkäse-Frühlingszwiebeln Aufstrich

- *100 gr. Ziegenfrischkäse*
- *50 gr. weiche Butter*
- *3 Frühlingszwiebeln*
- *5 Datteln*
- *etwas Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

Die Butter mit der Gabel zerdrücken und den Frischkäse untermengen. Die Frühlingszwiebeln putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Datteln entkernen und fein hacken. Beides unter die Käse-Butter Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Apfel Creme Fraiche mit geröstetem Speck und Zwiebeln

- *100 gr. Crème Fraîche*
- *1 EL Apfelgelee*
- *1 Apfel (z.B. Braeburn)*
- *50 gr. Bauchspeck*
- *½ Zwiebel*
- *etwas Salz, Pfeffer*

Zubereitung:

Den Speck von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken. In einer Pfanne den Speck kross rösten, die Zwiebel dazu geben, glasig werden lassen und vom Herd nehmen. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Apfel, die Zwiebeln, den Speck, die Creme Fraiche und das Gelee vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vanille-Quittenfrischkäse mit Schokoflocken

- *1 Pkg. Frischkäse, Doppelrahmstufe*
- *2 Quitten*
- *2 Vanilleschoten*
- *5 EL Zucker*
- *½ l Weißwein*
- *2 EL Schokoflocken*

Zubereitung:

Die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Die Quitten schälen, halbieren und entkernen. Den Wein zusammen mit 4 EL Zucker und den leeren Schoten aufkochen lassen, die Quittenhälften in den Sud legen und weich kochen. Derweil das Vanillemark mit dem Frischkäse verrühren und mit dem restlichen Zucker abschmecken. Die weichen Quitten pürieren und unter den Vanille-Frischkäse heben. Wenn Flüssigkeit fehlt, den Sud zugeben. Mit den Schokoflocken bestreuen.

Lebkuchencreme mit Rotwein

- *2 EL Rotwein*
- *2 Lebkuchen (ohne Glasur)*
- *3 EL Saure Sahne*
- *Abrieb einer halben Orange*
- *1 TL Lebkuchengewürz*
- *Zucker*

Zubereitung:

Die Oblaten der Lebkuchen entfernen. Den restlichen Lebkuchen sehr fein hacken. Die Saure Sahne mit dem Gewürz, dem Abrieb dem Rotwein und den Lebkuchenbröseln vermischen. Mit Zucker abschmecken.