

Das schmeckt uns in



Averdonks Saltimbocca-Rouladen (4 Personen)

Zutaten:

4 Geflügelfilet á ca. 150 g
Senf
24 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer
120 g geriebenen Käse (Parmesan)
1 dicker Bund Lauchzwiebeln
4 Knoblauchzehen
12 Tomaten
4 EL Tomatenmark
4 TL Öl

Zubereitung:

Die Geflügelfilets flach klopfen, mit Senf bestreichen. Jedes Filet mit je 2 Salbeiblättern belgen, salzen, pfeffern, den Käse darauf verteilen, zu einer Roulade rollen und fixieren.

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die restlichen Salbeiblätter hacken, den Knoblauch pressen und alles fettfrei anbraten.

Die Tomaten würfeln und zusammen mit dem Tomatenmark mit in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen.

Die Tomatensauce zusammen mit den Rouladen servieren.

Beilage: Reis oder Baguettebrot



Das schmeckt uns in



Bellendorfs Feldsalat mit Speck und Champignons

Zutaten:

200g Feldsalat
100g geräucherter, magerer Speck
1 EL Öl
1 Schalotte (30 g)

Salatsauce:

3 EL Öl
2 EL Rotwein-Essig
1 EL Rotwein
Salz, Pfeffer
100g Champignons

Zubereitung:

1. Feldsalat verlesen und den Wurzelansatz entfernen. Erst kurz vor dem Servieren mehrmals waschen und trocken schleudern.
2. Speck und abgezogene Schalotte würfeln. 1 EL Öl in der Pfanne Erhitzen, darin den Speck auslassen und die Zwiebelwürfel andünsten.
3. Für die Salatsauce Speck und Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben, mit restlichem Öl, in Essig und Rotwein vermischen und dem Schneebesen aufschlagen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Geputzte, in Scheiben geschnittene Champignons und den Feldsalat mit der Marinade vermischen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Bellendorfs Feldsalat mit Speck und Champignons

Zutaten:

200g Feldsalat
100g geräucherter, magerer Speck
1 EL Öl
1 Schalotte (30 g)

Salatsauce:

3 EL Öl
2 EL Rotwein-Essig
1 EL Rotwein
Salz, Pfeffer
100g Champignons

Zubereitung:

1. Feldsalat verlesen und den Wurzelansatz entfernen. Erst kurz vor dem Servieren mehrmals waschen und trocken schleudern.
2. Speck und abgezogene Schalotte würfeln. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, darin den Speck auslassen und die Zwiebelwürfel andünsten.
3. Für die Salatsauce Speck und Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben, mit restlichem Öl, in Essig und Rotwein vermischen und dem Schneebesen aufschlagen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Geputzte, in Scheiben geschnittene Champignons und den Feldsalat mit der Marinade vermischen.



Das schmeckt uns in

Dorsten



Bellendorfs Schweinelendchen im Pumpernickelmantel

Zutaten:

4 Schweinefilets a 180 g
Salz und Pfeffer
1EL Mehl
1Ei
150 g Pumpernickelbrösel
Fett zum Braten

Sauce:

100 ml Altbier
½ TL Kümmel
1 Schalotte
1 Lorbeerblatt
200 ml Bratensauce
1 TL Honig
1 Apfel
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- 1.Schweinefilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden und durch das verschlagene Ei ziehen. Dann in Pumpernickelbröseln wälzen und diese gut andrücken.
- 2.Schweinefilets in erhitztem Fett von allen Seiten ca. 30 min. bei geringer Hitze braten. Vor dem Servieren vorsichtig in Scheiben schneiden, damit sich die Pumpernickelkruste nicht löst.
- 3.Für die Sauce Altbier mit Kümmel, abgezogener, gehackter Schalotte und Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Bratensauce und Honig zugeben und unterrühren.
- 4.Äpfel schälen, entkernen und würfeln, in die Sauce geben und diese kurz kochen lassen, damit sie sämig wird. Vor dem Servieren mit den Gewürzen abschmecken.
- 5.Nach Wunsch Schweinefilet mit Sauce, Wurzelgemüse aus Steckrüben, Möhren und Kohlrabi sowie Reibplätzchen servieren.



Das schmeckt uns in

Dorsten

Brodowskis Kaninchen-Stifado in Weißwein

Zutaten:

1 küchenfertiges Kaninchen (etwa 2 kg)
1/2 Paket passierte Tomaten (250 ml)
1 Zwiebel und 1 kg kleine Zwiebel
2 Möhren
1 Stück Sellerie (etwa 150 g)
1 Bd. glatte Petersilie
3 Lorbeerblätter, 10 schwarze Pfefferkörner, 4 Nelken
1 Flasche Weißwein, 3 EL Weinessig, 8 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe, evt. 1 TL Brühe, 1 - 2 EL Mehl
Salz, Zucker, frisch gemahlene Pfeffer

Zubereitung:

Kaninchen in acht Teile zerlegen. Mit Zwiebelringen, Möhren- und Selleriestücken, Petersilie und Gewürzen in eine Schüssel geben. Wein mit Essig, zerdrücktem Knoblauch und 4 EL Olivenöl verrühren und über das Fleisch gießen. Zugedeckt eine Nacht kalt stellen.

Danach:

- Fleisch herausnehmen und trockentupfen, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben,
- im restlichen heißem Öl in einem Schmortopf portionsweise rundum anbraten,
- abgezogene kleine Zwiebeln im Bratfett andünsten, Fleisch wieder in den Topf geben,
- die Hälfte der durchgeseihten Marinade, Gemüse, Gewürze und Tomaten zugeben,
- mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Topf schließen, in den Backofen schieben. Bei ca. 180 ° 2 Stunden lang schmoren. Im offenen Topf noch 15 Minuten weitergaren, damit der Schmorsud etwas eindampft. Mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken.

Mit Baquettescheiben servieren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Tortellinisalat aus der Bärenapotheke

Zutaten:

250 g Tortellini mit Käsefüllung
¼ Salatgurke, ½ rote Paprika
1 Tomate, ½ Stange Lauch, 1 Knoblauchzehe
½ Dose Mais
½ Glas Miracel Whip Balance (kl. Glas)
½ Becher saure Sahne
½ Prise Salz
Pfeffer, Cayennpfeffer

Zubereitung:

Tortellini nach Packungsanweisung kochen, abschrecken und etwas abkühlen lassen.
Den Lauch waschen und in sehr feine Ringe schneiden. Tomaten, Gurken und Paprika waschen, entkernen und würfeln.

Miracel Whip und saure Sahne in eine Schüssel geben, Knoblauch hineinpresse, das Gemüse hinzugeben und gut verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die Tortellini vorsichtig unterheben.

Wenn Zeit genug da ist, kalt stellen, ansonsten schmeckt der Salat auch frisch zubereitet.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Hildebrandts Schwarzbrot-Torte

Zutaten:

2 - 3 Packungen Schwarzbrot

für die Füllung 1:

250 g Butter

3 EL Senf

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Gemüsezwiebel (fein gewürfelt)

200 g Kochschinken oder Fleischwurst (fein gewürfelt)

für die Füllung 2 + 3:

2 Packungen Philadelphia

200 g Schmand

Deko:

Schnittlauch, Petersilie, Cocktailtomaten

Zubereitung:

Eine Tortenform mit dem Brot auslegen. Butter mit Senf schaumig rühren, Zwiebeln und Kochschinken dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würden und die Masse auf dem Schwarzbrot verteilen.

Eine weitere Schicht Schwarzbrot darauf verteilen. Für die 2. + 3. Füllung Frischkäse und Schmand miteinander verrühren. Eine Hälfte (Füllung 2) auf dem Brot verteilen, dann eine dritte Schicht Brot darauf verteilen. Füllung 3 auf dem Brot abschließend verteilen. Am Rand mit Petersilie und Cocktailtomaten dekorieren. In die Mitte frische Schnittlauchröllchen streuen.



Das schmeckt uns in



Kirchmanns Friß-Dich-Satt-Brot

Zutaten:

für Hefeteig:

750 g Mehl, 450 ml lauwarmes Wasser (sparsam verwenden)

1 Würfel Hefe

1/2 TL Zucker, 1/2 TL Salz, 4 EL Öl

für Belag:

1 Rolle Kräuterbutter

1 Packung Röstzwiebeln

1 Packung Schinkenwürfel

Zubereitung:

Aus den vorgenannten Zutaten einen Hefeteig herstellen und mit einem kleinen Teil des Wassers gehen lassen.

Den Teig rechteckig ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.

Röstzwiebeln und Schinkenwürfel darauf verteilen.

Wie eine Bisquitrolle aufrollen und in ca. 3 - 4 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben dann schneckenförmig in eine Springform geben.

Bei Umluft 170 ° ca. 1 Stunde backen.



Das schmeckt uns in



Kobus Fisch-Kartoffel-Auflauf

Zutaten:

900 g festkochende Kartoffeln in Scheiben
5 EL Butter, 5 EL Mehl
1 rote Zwiebel, halbiert und in Ringe geschnitten
450 ml Milch, 150 g Creme double
250 geräuchertes Schellfischfilet, gewürfelt und 250 g Kabeljaufilet, gewürfelt
1 rote Paprika entkernt und gewürfelt
120 g Brokkoliröschen
Salz, Pfeffer
frisch geriebenen Parmesan

Zubereitung:

Kartoffelscheiben in einem Topf mit kochendem Wasser 10 Minuten garen, abgießen und zur Seite stellen.

Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln darin 3 - 4 Minuten vorsichtig andünsten.

Mehr unterrühren, 1 Minute anschwitzen. Milch und Creme double unterrühren und unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Sauce eindickt.

Eine flache Auflaufform mit der Hälfte der Kartoffelscheiben auslegen.

Fisch, Paprika und Brokkoli in die Sauce geben und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Kartoffeln verteilen. Restliche Kartoffelscheiben auf die Fisch-Gemüsemischung schichten. Mit Parmesan bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 ° etwa 30 Minuten backen, bis sich eine goldbraune Kruste bildet und die Kartoffeln gar sind.
Umgehend heiß servieren.

TIP: besonders fein mit Lachs oder Garnelen.



Das schmeckt uns in



Kreisingers gefüllter Fisch

Zutaten:

1 kg Kabeljau oder ähnlichen Fisch (küchenfertig)
3 Zwiebeln, 1 EL Petersilie,
2 Scheiben gebratenen Speck, Salz und Pfeffer, 2 Eier
1 TL Semmelmehl, 1 EL Butter, 4 - 5 Scheiben roher Speck

Zubereitung:

Das große Mittelstück des Fisches wird gesäubert und gesäuert, entgrätet und mit folgender Mischung gefüllt:

Zwiebeln, Petersilie und der gebratene Speck werden feingehackt, gesalzen und gepfeffert, dann mit den rohen Eiern und dem Semmelmehl mischen.

Den gefüllten Fisch in eine gebutterte Form legen, mit den Speckscheiben bedecken. Im Backofen ca. 30 Minuten überbacken.

Den Speck entfernen und den Fisch mit dem eigenen Saft übergießen. Bei schwacher Hitze braun backen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Körmanns Rindfleisch in gelbem Curry (4 Personen)

Zutaten:

500 g Rinderbraten (Hüfte od. Nuß)
4 mittelgroße Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
3 EL Massamam-Curry (Paste), 4 EL Palmzucker, 4 EL Fischsauce, 2 EL Limettensaft
3 EL Erdnüsse oder Cashewnüsse, 2 Lorbeerblätter, 1/2 l Wasser

Zubereitung:

Fleisch waschen, trocknen und in ca. 2 cm dicke Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und vierteln, Zwiebeln schälen und halbieren.

Vom dicken Teil der Kokosmilch ca. 5 EL in den Wok geben und aufkochen lassen. Currypaste einrühren und ca. 3 Minuten kochen lassen. Reste der Kokosmilch, Rindfleisch, Zucker, Fischsauce, Limettensaft, Erdnüsse, Lorbeerblätter und 1/2 l Wasser hinzugeben.

Bei schwacher Hitze ca. 50 - 70 Minuten (ja nach Qualität des Fleisches) köcheln lassen.

Dann Kartoffeln und Zwiebeln hinzugeben. Weitere 20 - 30 Minuten kochen lassen.

Lorbeer herausfischen und mit Reis servieren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Lotz Kräuterbolognese

Zutaten:

2 EL Olivenöl,
1 große Zwiebel, 2 Karotten, 4 - 5 Stangen Sellerie, 2 zerdrückte Knoblauchzehen
500 g gemischtes Hackfleisch
500 ml Gemüse- oder Rinderbrühe, 400 ml Rotwein
500 g frische Tomaten, 1 - 2 Chilis, Zucker, Salz, Pfeffer
aus unserem Kräutersortiment:
Strauchbasilikum "Magic Blue", hängender Oregano "Diabolo", Majoran "Aromata",
Kugelthymian "Fredo"

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten, Chillis und Sellerie würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und Gemüse unterrühren. 10 Minuten garen. Knoblauch hinzugeben und mitköcheln.

Fleisch zugeben und braun anbraten. Mit Brühe und Rotwein ablöschen.
Tomaten in heißes Wasser geben, häuten, nach Wunsch entkernen, in kleine Würfel schneiden und zur Sauce geben.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce zum Kochen bringen und ohne Deckel ca. 45 - 60 Minuten köcheln lassen.

Die Kräuter fein hacken und in die fertige Sauce geben. Unterrühren und ca. 5 Minuten mitköcheln.

Falls die Sauce nicht dick genug sein sollte, eine TL Stärke in Wasser auflösen und unterrühren. Ca. 5 weitere Minuten köcheln lassen.

Bei Bedarf noch einmal mit einem Schuss Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu: Spaghetti oder Bandnudeln.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Mensings Cannelloni mit Blattspinat (für 2 Personen)

Zutaten:

8 Stk. Cannelloni
200 g Blattspinat
100 g Ricotta
100 ml Sahne
50 ml Wasser
50 g Gorgonzola
20 g Pinienkerne
1 Stk. Ei
1 EL Sojasauce
2 Zehe(n) Knoblauch
4 Blatt Basilikum
1 TL Olivenöl
0,5 TL Salz
0,5 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Pfanne rösten und abkühlen lassen. Ricotta, Ei, Salz, Pfeffer und Zitronensaft mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren. Knoblauch schälen, pressen und unterrühren. Die Pinienkerne fein hacken und beimischen.

Spinat waschen, mit den Händen gut ausdrücken und grob hacken. Dann den Spinat gründlich mit der Creme vermischen. Die Cannelloni mit der Spinatcreme füllen und in eine feuerfeste, mit dem Olivenöl gefettete Form legen.

Sahne, Sojasauce, Wasser und eine Prise Zucker erwärmen, Gorgonzolastückchen darin auflösen und zur Hälfte über die Cannelloni gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 min. bei gleicher Temperatur ausbacken.

Basilikumblätter waschen, abtrocknen und fein hacken. Cannelloni auf vorgewärmten Tellern mit etwas Gorgonzolasauce anrichten und mit Basilikum überstreuen servieren.



Das schmeckt uns in



Pelkmanns Masallahühnchen (für 4 Personen)

Zutaten:

Ca. 80 g Masallagewürzmischung
2 Pfd. Hähnchenbruststreifen
4-6 EL Honig
Öl
Sesam

Beilage:

Reis oder Ciabatta
Joghurt (natur)

Zubereitung:

Fleisch in eine Schüssel geben, reichlich Masalla hinzugeben und vermischen, etwas Öl dazugießen und wieder alles vermischen.
Anschließend in eine heiße Pfanne geben (ohne zusätzliches Fett) und braten.
Nach 10 min. reichlich Sesam und den Honig dazugeben.
Gesamtbratzeit ca. 15 min.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Schulte-Repels Rehnüsschen auf Steinpilzravioli (für 4 Personen)

Zutaten Rehnüsschen:

600 g Rehrücken ohne Knochen
50 g Margarine
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 kg klein gehackte Rehknochen
0,1 l Pflanzenöl
300 g Röstgemüse von Sellerie, Möhren, Zwiebeln und Lauch
50 g Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Pfefferkörner
0,5 l Rotwein (Schwarzriesling oder Spätburgunder)
0,5 l Wildfond

Zubereitung:

Zuerst das Pflanzenöl in einem Bräter heiß werden lassen. Die Knochen zugeben und von allen Seiten kräftig anrösten. Das Fett abgießen und Tomatenmark unterrühren. Das Tomatenmark so lange mitrösten, bis es braun geworden ist, mehrmals mit Rotwein ablöschen und mit dem Wildfond auffüllen. Die Gewürze/Kräuter zufügen und bei mäßiger Hitze auf der Herdplatte etwa 2-3 Stunden köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, das Fett an der Oberfläche abschöpfen. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Das Fleisch in vier Portionen teilen, abwaschen und auf einem Tuch trockenlegen. Mit S. u. P. würzen, die Margarine in einer Pfanne heiß werden lassen und die Rehnüsschen darin scharf anbraten. Etwa 6-7 min., je nach Garwunsch, bei mäßiger Hitze ziehen lassen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Zutaten Steinpilzravioli – Nudelteig:

1 Ei
4 Eigelbe
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz
250 g Mehl

Zubereitung:

Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 min. ruhen lassen, anschließend mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Die Nudelbahnen liegen auf einem leicht mit Mehl bestäubten Untergrund, damit der Nudelteig nicht anklebt.

Zutaten Steinpilzravioli – Füllung:

200 g frische Steinpilze, geputzt und in feine Würfel geschnitten
1 EL fein geschnittene Zwiebelwürfel
½ Knoblauchzehe zerrieben
1 TL Bauchspeck, in feine Würfel geschnitten
1 EL frische, gehackte Petersilie oder Schnittlauch
etwas Pflanzenfett
Salz und Pfeffer aus der Mühle
2 Eigelb zum bestreichen der Nudelbahnen
etwas frische Butter
frische Pecorino

Zubereitung:

Das Pflanzenfett in einer Pfanne heiß werden lassen, zuerst den Speck, dann die Zwiebel darin anschwitzen, Steinpilze und Knoblauch zugeben, so lange durchschwitzen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Frische Kräuter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen. Inzwischen eine Nudelbahn mit Eigelb bestreichen, die abgekühlte Steinpilzfärbung im Abstand von 3 cm verteilen, mit einer zweiten Nudelbahn abdecken, leicht andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Den Vorgang mit den restlichen Nudelbahnen fortführen. Die Ravioli in kochendem Salzwasser etwa 5-7 min. gar ziehen lassen, anschließend mit etwas frischer Butter in einer Pfanne anschwanken.



Das schmeckt uns in

Dorsten

Steinkopfs Kräutersalat mit COMTÈ (ca. 4 Personen)

Zutaten:

300 - 500 g Mischsalate
1 Bd. Rucola, 1 Schale Gartenkresse / Kapuzinerkresse

für die Marinade:

alter Balsamico-Essig, kaltgepresstes Olivenöl
Salz, gemahlener Pfeffer, Prise Zucker
12 dicke COMTÈ-Scheiben (600 g insgesamt)
200 g Magerquark, 200 g Sahnequark
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
1 Bd. Radieschen, 2 Bd. Schnittlauch (fein gehackt), 1 Bd. Petersilie (fein gehackt)
24 - 30 dünne, geröstete Weißbrotscheiben

Zubereitung:

Salat putzen, in kleine Stücke zupfen und trocken schleudern, Sahne- und Magerquark vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und fein gehackten Kräutern mischen. Die COMTÈ-Scheiben in drei gleich große Teile schneiden und mit Hilfe eines Rings anlegen, mit Quark befüllen, fixieren und den Ring vorsichtig entfernen.

Den marinierten Salat darauf anrichten, mit frischen Kräutern, Radieschenscheiben und dem gerösteten Weißbrot ausgarnieren.

Zur Verfeinerung können noch geröstete Pinien- oder Kürbiskerne mit etwas Kürbiskernöl gereicht werden.



Das schmeckt uns in



Steinkopfs Quiche mit COMTÈ (ca. 4 Personen)

Zutaten:

für den Teig:
200 g Mehl, 100 g Butter, 50 ml Wasser, 1 Ei, Salz

für die Quiche:
300 g Lauch (Porree), 1 gewürfelte Zwiebel,
80 g gewürfelten Bauchspeck, 4 mittelgroße Eier,
250 g saure Sahne oder Schmand,
80 g COMTÈ, geraffelt
1 Messerspitze gehackten Knoblauch
50 g Schnecken (1 Dose)
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die zimmerwarme Butter, Mehl, Wasser und das Ei zu einem glatten Teig verkneten, mit Salz würzen, zudecken und kalt stellen. Den Lauch halbieren, waschen, in gleiche Stücke schneiden.

Zwiebeln und Speck anschwitzen, Lauch kurz mitschwitzen, zudecken und kalt stellen. Eier und saure Sahne verrühren, die Hälfte des geraffelten COMTÈS zugeben, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den zwischenzeitlich auf einem Backblech ausgerollten Teig mit der Lauchmasse und den Schnecken belegen. Die Eiermasse darübergießen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen und bei 200 ° ca. 45 Minuten backen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Sühlings Tomatenlasagne

Zutaten:

500 g Lasagneblätter
1 kg Tomaten, 200 g Spinat, 4 Frühlingszwiebeln, 4 Eier
400 g Rinderhack, 200 g Kochschinken
100 g geriebenen Parmesan, 150 g Mozzarella
0,5 l Milch, 2 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark
3 EL Öl, 2 EL Oregano, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen, Knoblauch abziehen, beides klein hacken.
Die Tomaten waschen und würfeln, den Schinken in Streifen schneiden.

Das Hackfleisch in Öl anbraten. Frühlingszwiebeln, Knoblauch, 300 g Tomaten, Schinken und Oregano unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Ofen auf 180 ° vorheizen.

Das Tomatenmark und die restlichen Tomaten dünsten, salzen und pfeffern. Den Spinat putzen, waschen, erhitzen und dann fein hacken.

Eier und Milch mit dem Parmesan verquirlen, den Mozzarella in Scheiben schneiden.

Die Eier/Milch-Mischung, Nudeln, Spinat, Hackmasse abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.

Die Tomatensauce sowie den Mozzarella darüber verteilen und ca. 35 Minuten im Backofen garen.



Das schmeckt uns in



Thesings Nudelsalat

Zutaten:

500 g Barilla Penne
250 g korsischer Käse (gewürfelt)
250 g Maroc Olive (halbiert)
250 g getrocknete Cherrytomaten (in Streifen geschnitten)
1/4 l Sherry-Essig
1/4 l Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 Bund Salbeiblätter (bei trockener Hitze in der Pfanne anbraten)

Zubereitung:

Penne nach Packungsanweisung kochen.

Salatsauce aus Sherry, Essig und Öl herstellen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den anderen Zutaten und den Salbeiblättern würzen.

Mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht ziehen lassen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Timms gefüllte Kohlrabi (4 Personen)

Zutaten:

4 gleich große Kohlrabi
1.300 g frisches Lachsfilet
3 EL Kräuter-Frischkäse
3 EL Parmesan
Parmesan zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Kohlrabi aushölen und bissfest kochen, abkühlen lassen.

Das Lachsfilet zu Tatar zerkleinern mit dem Frischkäse und dem Parmesan vermischen.

Die Mischung in die Kohlrabi füllen, mit etwas Parmesan bestreuen und bei 180 ° ca. 20 Minuten überbacken.



Das schmeckt uns in



Turreks Hähnchenkeulen nach Hausfrauenart

Zutaten:

pro Person 1 Stück Hähnchenkeule
1 Gemüsezwiebel
schwarze Pfefferkörner (ca. 7 Stück)
1 kleine Petersilienwurzel
Udos Spezialgewürz (gibt es am Geflügelwagen Turrek)

Zubereitung:

Keulen von beiden Seiten würzen. Dann mit etwas Öl und Zwiebel scharf anbraten.
Wasser hinzugießen, Petersilienwurzel hacken und mit den Pfefferkörnern hinzugeben.
Bei mittlerer Hitze ca. 45 Minuten garen.

Danach die Keulen herausnehmen und warmstellen.

Den Bratensatz durchsieben und mit einer Mehlschwitze andicken.

Als Beilage empfehlen wir:

Salzkartoffeln mit Kohlrabi oder Erbsen mit Möhren.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Unnebrinks gebratenes Schweinefilet mit Chinakohl und Koriander

Zutaten:

600 g Schweinefilet am Stück, 7 EL helle Sojasauce
4 Möhren (400 g), 200 g Zuckerschoten, 1 Bd. Frühlingszwiebeln (200 g),
1 kleiner Chinakohl (600 g), 150 g frische Shitake-Pilze, 1 Bd. frischen Koriander,
4 EL neutrales Pflanzenöl, 4 EL Austernsauce

Zubereitung:

Das Schweinefilet waschen u. trocknen. Die Filetspitze in mundgerechte, fingerdicke Stücke, das Mittelstück u. den Filetkopf der Länge nach halbieren, dann in Scheiben schneiden. Mit 4 EL Sojasauce ca. 20 Minuten marinieren.

Alle Gemüse putzen u. waschen. Möhren der Länge nach halbieren u. schräg in feine Streifen schneiden. Bei den Zuckerschoten die Enden abschneiden, Fäden abziehen u. schräg in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln in ca. 5 cm lange Stücke schneiden, den Chinakohl der Länge nach halbieren, vom Strunk befreien u. in dünne Streifen schneiden. Pilze putzen u. entstielen, sie würden beim Braten zäh werden. Die Hüte je nach Größe halbieren oder vierteln. Koriander waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen u. grob schneiden.

Alle Gemüse (außer Kohl und Pilze) in einem heißen Wok mit 2 EL Pflanzenöl ca. 3 Minuten scharf anbraten, dabei mit einem Holzlöffel gelegentlich umrühren. Dann Chinakohl u. Pilze dazugeben, weitere 2 Minuten braten u. das Gemüse in eine Schüssel füllen.

Restliches Öl erhitzen u. das Fleisch von beiden Seiten ca. 3 Min. scharf anbraten. Das Gemüse wieder unterrühren, alles mit Austern- u. restlicher Sojasauce abschmecken, den Koriander untermischen.

Dazu: Duftreis und frische Chillisauce.

DESSERT: Wassermelonensalat

1 unbehandelte Limette heiß abwaschen, gut trockenreiben, die Schalen in Zesten abziehen u. 3 EL Saft auspressen. Beides mit 3 EL Olivenöl, 1 EL schwarzer Sesam (geröstet) u. etwas Salz verrühren. Schale von 750 g Wassermelone abschneiden, in dekorative Stücke schneiden und mit der Vinaigrette beträufeln. 50 g Fetakäse darüber krümmeln und mit frischer Minze bestreuen.



Das schmeckt uns in



Dorsten

Vom Fass' Salat mit Waldburgbalsam Kirsche 6 % Säure

Zutaten:

50 g jungen Salat
¼ Kopf Frisee-Salat
½ Salatgurke
1 grüne Paprikaschote
1 Zwiebel
100 g Kaiserschoten
2 Möhren
100 g Champignons
1 abgezogene Knoblauchzehe
100 ml FassZination „Agora“ Natives Olivenöl extra
100 ml Waldburg Balsam Kirsche 6% Säure
2 EL grüner Pfeffer
1 EL fein geschnittener Schnittlauch
Salz und Zucker

Zubereitung:

Spinat verlesen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Frisee putzen, waschen, abtropfen lassen. Frisee putzen, waschen, abtropfen lassen, in Blättchen teilen. Salatgurke, waschen, abtropfen lassen in Scheiben schneiden. Paprikaschote, waagrecht halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Seitenwände entfernen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel, abziehen und in Scheiben schneiden. Kaiserschoten, putzen und waschen. Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Champignons, putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Die Salatschüssel mit der Knoblauchzehe ausreiben und die Salatzutaten darin anrichten.

Olivenöl 6-8 EL mit 3 EL Waldburg Balsam Kirsche, verrühren mit Salz, Zucker und grünem Pfeffer abschmecken, Schnittlauch unterrühren und über den Salat verteilen.

