

Confierte Entenkeule



Zubereitungszeit: 20 Minuten

Garzeit: ca. 2 Stunden

6 Personen

Blechform, rechteckig, schwarz (39,5 x 32 + 8 cm hoch)

Zutaten:

6 Entenkeulen
2 Zwiebel, geschält und grob gewürfelt
4 Knoblauchzehen, geschält und grob gewürfelt
3 EL Olivenöl
3 TL Paprikapulver
340ml Geflügelfond
100ml Rotwein
100g Schweineschmalz
Salz und Pfeffer
3 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
6 Korianderkörner

Ofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rotwein und Geflügelfond einmal miteinander aufkochen und auf die Seite stellen.

Entenkeulen salzen und pfeffern. Paprikapulver mit dem Olivenöl vermischen und die Keulen damit einstreichen.

Schmalz in der Form verteilen, Keulen hinein legen und Zwiebel, Knoblauch und die Gewürze darauf verteilen.

Rotwein-Fondgemisch darüber gießen, die Form mit Alufolie verschließen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Ca. 2 Stunden garen bis die Keulen weich sind.

Für eine ganz knusprige Haut die Keulen, ohne Sauce, auf ein Blech legen und mit der Gratinierstufe/Grillstufe von oben ca. 5 Minuten bei 200 Grad knusprig backen.

Serviertipp: Mit Rotkraut, Semmel-oder Serviettenknödeln, Pilzen oder Kürbis.

Gebackene Zucchinifächer mit Feta

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 20 Minuten

Portionen: ca. 4

Blechform, oval, schwarz, (36,5 x 25 + 5,5cm hoch)

4 kleine Zucchini, ca. 15 cm lang

300 g Feta

100 ml Olivenöl

2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

1 kleine rote Zwiebel, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

3 EL Johanna-Maier-Kräutergewürz

16 Kirschtomaten, geviertelt

16 schwarze Oliven

Salz, Pfeffer

Basilikumblätter



Zuerst den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zucchini waschen. Nirgends den Strunk entfernen! Jede Zucchini unterhalb des Strunks der Länge nach viermal zu einem Fächer durchschneiden. Feta in Streifen schneiden und gleichmäßig in die Fächerzwischenräume füllen.

Eine Auflaufform mit etwas von dem Olivenöl beträufeln und die gefüllten Zucchini hineinlegen. Das restliche Öl, den Knoblauch und die Zwiebel mit den Kräutern verrühren und gleichmäßig auf den Zucchini verteilen. Zum Schluss die Kirschtomaten und Oliven darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen ca. 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Basilikum garnieren.

Das Gericht eignet sich auch bestens für Tage, an denen wenig Zeit zum Kochen bleibt. Du kannst es fix und fertig vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Bei Bedarf einfach herausholen und im Backofen backen.

Pulled Salmon vom Grill mit Joghurt-Dill-Senfsauce



ca. 4 Portionen
4 Blechformen, rund, schwarz, Durchmesser ca. 17cm

4 Lachsfilet (à 100g)
Salz
Pfeffer, grob gemahlen
8–10 Salatblätter, gewaschen
1 Salatgurke, gewaschen, längs in feine Scheiben gehobelt
4 Ciabatta-Brötchen oder Brot nach Wahl

Marinade

100 g Butter, geschmolzen
100 g Honig
100 g Sweet Chili Sauce
4 EL Sojasauce, hell
Saft von 1 Zitrone
1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst

Joghurt-Dill-Senfsauce

½ Bund Dill, fein gehackt
40 g Mayonnaise
3 TL Dijon-Senf
150 g Joghurt
Saft von ½ Zitrone
2 TL Honig
Salz, weißer Pfeffer

Für die Marinade Butter mit den restlichen Zutaten vermischen. 1 EL der Marinade auf den Boden jeder Form streichen, anschließend Lachs darauf platzieren und mit der restlichen Marinade zu gleichen Teilen übergießen. Nun auf dem 180 Grad vorgeheizten Grill (Gas oder Holz) für ca. 10 Minuten garen/grillen.

Für die Dillsauce alle Zutaten zu einer glatten Sauce rühren. Etwas Dillsauce auf das quer aufgeschnittene Brötchen streichen, danach mit Salat und Gurkenscheiben belegen. Das Lachsfilet auseinanderziehen – also „pullen“ – und auf die vorbereiteten Brötchen legen. Abermals mit Sauce bestreichen und sofort servieren.

Rindsroulade in Wacholderjus

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit: ca. 2 Stunden

Portionen: ca. 4

Blechform, rechteckig, schwarz (29x 23 + 7,5cm hoch)



4 Rindschnitzel à 120 g

1 EL Dijonsenf

Salz, Pfeffer

1 Prise Majoran, getrocknet

16 Scheiben Bauchspeck

2 Karotten (Möhren), in Streifen geschnitten

6–8 Essiggurkerl (Gewürzgurken), in Streifen geschnitten

1 Petersilienwurzel, in Streifen geschnitten

Spagat (oder Küchengarn bzw. Zahnstocher)

Mehl zum Wälzen

2 EL Butterschmalz zum Braten

1 EL Tomatenmark

150 ml Portwein (oder Rotwein)

340 ml Kalbsjus (oder Kalbsfond bzw. Rindsuppe)

4 Wacholderbeeren

3 Zweige Thymian

Für die Rouladen die Rindschnitzel vorsichtig klopfen, einseitig mit Senf bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Im unteren Drittel mit Speck, Karotten, Essiggurkerln und Petersilienwurzel belegen. Das Fleisch straff einrollen, binden oder mit Zahnstochern fixieren. In Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen.

Butterschmalz erhitzen und die Rouladen rundherum braun anbraten. Rouladen herausheben und warm stellen. In den Bratrückstand Tomatenmark einrühren, kurz anrösten, mit Portwein ablöschen und mit Kalbsjus aufgießen. Wacholderbeeren und Thymian hinzufügen. Die Rouladen zurück in die Sauce legen und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme schmoren. Thymian und Wacholderbeeren entfernen.

Sticky Dattel Brownie mit Karamellsauce

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 30 Minuten

Portionen: 4–6

Blechform, rechteckig, schwarz (ca. 29x23 + 4cm hoch)



Brownie

200 g Datteln, entsteint

1 TL Natron

2 EL Joghurt

2 Eier (Gr. L)

1 TL Vanilleextrakt

85 g weiche Butter

170 g Kristallzucker

170 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Zimt

2 EL Ovomaltine (oder Trinkschokolade, kein Backkakaol!)

Butter für die Form

Karamellsauce

100 ml Wasser

200 g Kristallzucker

300 ml Schlagobers, raumtemperiert

2 EL Butter

1 Prise Salz

Vanille- oder Nusseis

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Form bebuttern.

Datteln mit Natron in einer Schüssel mischen und mit heißem Wasser übergießen bis die Datteln bedeckt sind. Ca. 10 Minuten darin ziehen lassen und dann das Wasser abgießen. Datteln mit Joghurt und Eiern und Vanilleextrakt pürieren.

Butter und Zucker ca. 3 Minuten cremig rühren. Die Dattelmasse beimengen und nochmals kurz mixen. Die restlichen trockenen Zutaten miteinander vermischen und mit einem Kochlöffel unter die Dattelmasse mengen.

Die Masse gleichmäßig in der vorbereiteten Form verteilen. 35–40 Minuten backen.

Inzwischen für die Karamellsauce Wasser und Zucker erhitzen und 4–5 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Nun das Schlagobers einrühren und für weitere 4–5 Minuten bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, die Butter einrühren, bis eine homogene Sauce entstanden ist. Zum Schluss noch mit einer Prise Salz verfeinern.

Den Sticky Toffee Brownie in Stücke schneiden, mit Vanille- oder Nusseis und der Karamellsauce servieren.

Didis Spare Ribs & Potato Wedges

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit: ca. 1 Stunde

Rastzeit: ca. 15 Minuten

Backzeit: ca. 45 Minuten

Portionen: ca. 4

Blechform, rechteckig, schwarz (41,5x 26,5 und 6 cm hoch)

Ca. 3 kg Ripperl vom Schwein (Schweinebauchrippchen)

Würzsud

5 EL Honig

2 EL Maiskeimöl

Grillgewürz nach Belieben und Geschmack

50 g Ingwer, geschält und grob gehackt

3 Knoblauchzehen, geschält und grob gehackt

½ Bund Koriandergrün

1 l Weißbier

1 l Wasser

2 TL Salz

BBQ-Glasur

200 g Ketchup

200 g Barbecue-Sauce

2 TL Sambal Oelek

3 EL Honig

3 EL Worcestershire-Sauce

Grillgewürz nach Belieben und Geschmack

1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst

10 g Ingwer, geschält und fein gerieben

Potato Wedges

8 festkochende Kartoffeln

2 EL Olivenöl

Salz

Bratkartoffelgewürz nach Belieben und Geschmack

2 TL Chili

Zur Vorbereitung der Ripperl alle Zutaten für den Würzsud vermengen und die Ripperl vollständig mit Sud bedeckt ca. 1 Stunde köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Ripperl vom Herd nehmen und im Würzsud beiseitestellen.

Für die BBQ-Glasur alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Für die Wedges die Kartoffel gründlich waschen und in möglichst gleich dicke Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten mit den übrigen Zutaten vermengen und ca. 10 Minuten marinieren lassen.

Das Backrohr auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Ripperl aus dem Sud nehmen und dünn mit BBQ-Glasur bepinseln (den Rest für später aufheben). Die Wedges so auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dass sie nicht übereinander liegen. Wedges 10 Minuten auf dem mittleren Einschub vorbacken. Danach kommen die Ripperl mit der Fleischseite nach unten auf einem weiteren Backblech über den Wedges ins Backrohr. Beides für weitere 30 Minuten garen. Die Ripperl 5 Minuten vor Ende der Garzeit wenden und noch einmal dünn mit BBQ-Glasur bepinseln und mit Grillfunktion bzw. Oberhitze karamellisieren lassen, bis sich eine gleichmäßige dunkle Kruste bildet. Die Ripperl aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten rasten lassen. Währenddessen die Wedges bei Grillfunktion bzw. Oberhitze goldbraun fertig backen. Mit Sauerrahmdip auf dem Teller anrichten.

Koche die Ripperl bereits am Vortag und bewahre sie im Würzsud gekühlt auf. So vermeidest du am nächsten Tag Stress.