

Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Senfsuppe

essen & trinken 10/2008

35 Minuten

Dieses Rezept ist Vegetarisch, Raffiniert, Vorspeise, Suppen - Eintöpfe,
Kochen, Gemüse, Gewürze, Kartoffeln, Milch + Milchprodukte

Zutaten Für 4 Portionen

350 g Kartoffeln
2 weiße Zwiebeln (kleine)
1 El Butter
500 ml Gemüsebrühe
500 ml Milch
Salz / Pfeffer / Muskat
4 El mittelscharfer Senf
1 Zitrone
0,5 Beete Gartenkresse



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/42127-rzpt-senfsuppe>

Zubereitung :

350 g Kartoffeln schälen und würfeln.
2 kleine Zwiebeln würfeln.
1 El Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebeln glasig dünsten.
Kartoffeln zugeben und 2 Min. mitdünsten.
500 ml Gemüsebrühe und 350 ml Milch zugießen,
aufkochen und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15-20 Min garen.

Suppe mit einem Schneidestab pürieren
und mit Salz, Pfeffer, Muskat, 4-5 El mittelscharfem Senf
und 1 Spritzer Zitronensaft würzen.
Dann nicht mehr kochen lassen!

150 ml Milch in einem Topf erwärmen
und mit einem Schneebesen oder Milchaufschäumer aufschäumen.
Suppe auf 4 Teller verteilen, mit Milchschaum,
1 Prise geriebener Muskatnuss
und 1/2 Beet abgeschnittener Gartenkresse bestreut
servieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Möhrengemüse klassisch & lecker

Fertig in 20 Minuten

Dieses Rezept ist Vegetarisch, Beilage, Dünsten,
Kochen, Gemüse, Milch + Milchprodukte

Zutaten Für 2 Portionen

500 g Möhren
40 g Butter
1 El Zucker
5 El Gemüsefond
5 Stiele Petersilie (gehackt)
Salz / Pfeffer
1 Prise Muskat



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/moehrengemuese-rezept-14048576.html>

Zubereitung :

Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden.

Butter und Zucker in einer Pfanne erhitzen.

(ich gebe auch gerne Vanillezucker dazu)

Möhrenscheiben darin unter Rühren 2–3 Minuten anbraten.

Gemüsefond zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten dünsten.

Petersilienblätter abzupfen und hacken.

Kurz vor Ende der Garzeit unter die Möhren mischen,
mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Möhren auch mit etwas Honig verfeinern.

Je nach Honigart erhalten die Möhren dadurch ein besonders feines Aroma.

Mit einem Schluck Orangensaft werden die Möhren fruchtig-aromatisch.

Für eine gewisse Frische sorgt geriebener Ingwer
oder in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Bäckerin Kartoffeln

55 Minuten Min.

Zutaten Für 4 Personen

750 g Kartoffeln festkochend

150 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

250 ml Brühe

45 g Butter

Kräuter Thymian oder Rosmarin



<https://www.leckerschmecker.me/baeckerinkartoffeln/63743511363570>

Zubereitung :

Heize den Ofen auf 200 °C vor.

Schäle die Zwiebel, halbiere sie und schneide sie in feine Streifen.

Schäle den Knoblauch und hacke ihn fein.

Schwitzte die Zwiebeln in 30 g Butter einige Minuten bei schwacher Hitze an, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Rühre den Knoblauch unter und schwitze ihn kurz mit an.

Schäle die Kartoffeln und hobe sie in 2–3 mm dicke Scheiben.

Lege für die einzelnen Schichten die Scheiben überlappend in eine gebutterte Auflaufform.

Salze und pfeffere sie leicht und bedecke sie mit der Zwiebel-Knoblauch-Mischung sowie optionalen Kräutern.

Wiederhole diesen Schritt so oft, bis du alles aufgebraucht hast.

Zupfe die übrigen 15 g Butter in Flocken und verteile sie auf den Kartoffeln.

Gieße den Fond an, bis er knapp unterhalb der Oberfläche steht.

Backe alles im Ofen 30–35 Minuten, bis die Kartoffeln weich sind und der Fond fast vollständig eingezogen ist.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Entenbrust-Saltimbocca

essen & trinken 11/2010

Fertig in 45 Minuten

Dieses Rezept ist Alkohol, Hauptspeise, Braten, Kochen,
Geflügel, Kräuter, Nüsse, Schwein



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/53842-rzpt-entenbrust-saltimbocca>

Zutaten Für 4 Portionen

50 g Walnusskerne

5 Stiele Petersilie

4 El Öl

150 g durchwachsener Speck (im Stück)

2 Entenbrustfilets (à 300 g)

Salz / Pfeffer / Zucker

100 ml Rotwein

150 ml Rinderbrühe

3 Tl dunkler Saucenbinder

Außerdem Holzspießchen

Zubereitung :

50 g Walnusskerne hacken

und in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.

Auf einem Teller abkühlen lassen.

Blättchen von 5 Stielen Petersilie abzupfen
und grob hacken.

Nüsse, Petersilie und 2 El Öl im Blitzhacker
zu einer Paste verarbeiten.

150 g durchwachsenen Speck (im Stück)
quer in dünne Scheiben schneiden.

2 Entenbrustfilets (à 300 g)

mit einem scharfen Messer häuten und die Sehnen entfernen.

Fleisch schräg (**damit die Scheiben größer werden**)

in 1 cm dicke Scheiben schneiden

und einzeln zwischen Klarsichtfolie flachklopfen.

Je 1/2 Tl Walnusspaste auf die Hälfte jeder Fleischscheibe streichen,

mit je 1 Speckscheibe belegen

und die andere Fleischhälfte darüber klappen.

Mit Hölzchen feststecken.

Fleischpäckchen rundum mit je etwas Salz und Pfeffer würzen.

2 El Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Fleisch darin auf jeder Seite 1-2 Min.

braun braten, herausnehmen und warm stellen.

Bratensatz mit 100 ml Rotwein lösen

und bei starker Hitze fast ganz einkochen lassen.

150 ml Fleischbrühe zugeben und aufkochen.

Sauce mit 2-3 El dunklem Saucenbinder binden,

mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Saltimbocca mit Sauce und Bäckerin-Kartoffeln anrichten.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Gebrannte Mandelcreme

essen & trinken 5/2011

40 Minuten plus Kühl- und Marinierzeiten

Dieses Rezept ist Alkohol, Gut vorzubereiten, Spanisch, Nachtisch - Dessert, Pudding
- Cremes, Kochen, Eier, Kräuter, Milch + Milchprodukte, Nüsse, Obst

Zutaten Für 6 Portionen

Creme

150 g Mandelkerne (in Blättchen)
1¾ l Vollmilch
100 g Zucker
12 Bio-Eigelb
100 g Speisestärke
4 El Mandelsirup
4 El Weinbrand
1 Bio-Zitrone (Schale fein abgerieben)
6 El Zucker

Feige

6 Feigen (reif)
3 El lieblicher Sherry
2 El Zitronensaft
2 Stiele Minze



<https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/54542-rzpt-gebrannte-mandelcreme>

Zubereitung :

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Milch aufkochen, Mandeln dazugeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
Milch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen (ergibt 1 1/2 l Mandelmilch).

1 l Mandelmilch, Zucker und Eigelb mit dem Schneidstab gut durchmischen.
Restliche Mandelmilch mit Stärke, Mandelsirup,
Weinbrand und Zitronenschale verrühren.

Die Eiermilch unter Rühren bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Den Topf vom Herd nehmen und sofort in ein kaltes Wasserbad stellen,
damit die Creme nicht gerinnt.

Creme auf 6 feuerfeste Förmchen verteilen und vollständig abkühlen lassen.

Feigen waschen, in Spalten schneiden und mit Sherry, Zitronensaft
und abgezapften Minze Blättchen 30 Minuten marinieren.

Zum Servieren ein elektrisches Küchenbrenneisen vorheizen.

Die Förmchen gleichmäßig mit je 1 El Zucker bestreuen.

Das heiße Eisen jeweils sehr dicht an die Oberfläche halten und den Zucker
karamellisieren. Sofort mit den Feigen servieren.

Tipp:

Sie können die Creme auch mit einem Mini-Bunsenbrenner karamellisieren.



Lass uns **Kochen**

Michael Rothbart

Zubereitung :

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Milch aufkochen, Mandeln dazugeben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
Milch durch ein feines Sieb in einen Topf gießen (ergibt 1 1/2 l Mandelmilch).

1 l Mandelmilch, Zucker und Eigelb mit dem Schneidstab gut durchmixen.

Restliche Mandelmilch mit Stärke, Mandelsirup,
Weinbrand und Zitronenschale verrühren.

Die Eiermilch unter Rühren bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Den Topf vom Herd nehmen und sofort in ein kaltes Wasserbad stellen,
damit die Creme nicht gerinnt.

Creme auf 6 feuerfeste Förmchen verteilen und vollständig abkühlen lassen.

Feigen waschen, in Spalten schneiden und mit Sherry, Zitronensaft
und abgezupften Minze Blättchen 30 Minuten marinieren.

Zum Servieren ein elektrisches Küchenbrenneisen vorheizen.

Die Förmchen gleichmäßig mit je 1 El Zucker bestreuen.

Das heiße Eisen jeweils sehr dicht an die Oberfläche halten und den Zucker
karamellisieren. Sofort mit den Feigen servieren.

Tipp:

Sie können die Creme auch mit einem Mini-Bunsenbrenner karamellisieren.

