Speck-Röstzwiebel-Mayonnaise

ghfgjf

Zutaten:

- 500ml Sonnenblumenöl kaltgepresst
- 100g italienischer Bauchspeck
- 50g Röstzwiebeln
- 2Stk. Eigelb
- 1TL Senf
- 50ml Cornichon-Sud
- Salz, Pfeffer weiß

Zubereitung:

Aromaöl herstellen (Flavor-Infusion):

Sonnenblumenöl, ein paar Scheiben italienischen Bauchspeck und Röstzwiebeln in einen Vakuumbeutel geben. Den Beutel vakuumieren und anschließend in einem Wasserbad für 12 Stunden bei 60°C garen.

Abkühlen:

Das Öl durch ein feines Sieb abgießen, um die festen Bestandteile zu entfernen, und es danach vollständig abkühlen lassen.

Mayonnaise anrühren:

In einer Schüssel Eigelb, Senf, Cornichon-Sud, Salz und weißen Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren das abgekühlte, aromatisierte Öl langsam in einem dünnen Strahl hinzufügen, bis eine dicke, cremige Mayonnaise entsteht.

Teriyaki Sauce

Ob als Dip oder Marinade, mit meinem Rezept bekommst du eine würzige
Teriyaki Sauce ganz ohne Alkohol.



Zutaten :

- 100 ml Sojasauce
- 10 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1 Schalotte
- 2 TL Weißweinessig
- 6 EL Zucker, braun

- 4 TL Sesamöl
- 2 TL Speisestärke z.B. Maisstärke

Zubereitung :

- Schalotte, 2 Knoblauchzehen und 10 g Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. 1 Peperoni waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Folgendes gibst du in eine Schüssel: 100 ml dunkle Sojasoße, 2 TL Speisestärke, 2 TL Weißweinessig, 6 EL brauner Zucker und 4 TL Sesamöl. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und alles mit einem Schneebesen vermengen.
- Nun gibst du die Soße in einen kleinen Topf, bringst sie zum kochen und lässt sie bei mittlerer Hitze ungefähr 5 Minuten köcheln, bis sie eingedickt ist und einen schönen Glanz bekommen hat.
  Tipp: Nach Belieben kannst du die Soße durch ein Sieb streichen und die kleinen Stücke entfernen.

Die Soße passt perfekt zu Hähnchen oder Reis-Gerichten. Ich wünsche dir einen guten Appetit.

Feuerzangenbowle



Zutaten (für 4 Person) :

- 2 Liter trockenerRotwein(z. B. Spätburgunder)
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 4 Stk. Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 1 Zuckerhut
- 300ml brauner oder weißerRum

Zubereitung :

- Den Rotwein in einen Topf geben. Die Orange und die Zitrone waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Scheiben zum Rotwein geben. Die Gewürze dazugeben und den Rotwein erhitzen, er soll aber nicht kochen.
- Den Rotwein in das Bowle-Gefäß gießen und diesen warmhalten. Währenddessen den Zuckerhut auf das Gitter setzen und rundherum mit dem Rum beträufeln.
- Den Zuckerhut vorsichtig anzünden, so dass er rundherum brennt und der Zucker in die Bowle tropfen kann.
- Es kann immer wieder etwas Rum mit einem Löffel auf den Zuckerhut gegossen werden. Sobald der Zuckerhut sich aufgelöst hat, kann die Bowle getrunken werden.

Eierlikör



Zutaten für 400 ml :

200 g Schlagsahne
100 ml Weinbrand
3 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
100 g Puderzucker

Zubereitung :

Eigelb, Vanillezucker und Puderzucker mindestens 8 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig schlagen. Schlagsahne dazugeben und weitere 5 Minuten verrühren. Weinbrand hinzufügen und nochmal 3 Minuten verrühren.

Der Likör kann jetzt abgefüllt werden. Gekühlt etwa 4 Wochen haltbar.

[redacted]

Zutaten für 1,2 l :

8 Eigelb
250 g Puderzucker
375 ml Kondensmilch
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Rum 54%ig

Zubereitung :

Zuerst die Eidotter und den Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Rum unterrühren (je nachdem wie „alkoholisch“ ihr den Eierlikör mögt, könnt es auch ein bissel mehr sein…). Das Ganze wird nun im Wasserbad langsam erhitzt. Das geht am besten, wenn man einen kleineren Topf in einen größeren stellt. Dabei immer wieder umrühren. Solange bis es schön dickflüssig wird, aber es sollte auf keinen Fall kochen!

Noch warm in Flaschen abfüllen und diese nicht ganz voll machen, weil der Eierlikör beim Abkühlen noch fester wird und man oftmals noch mit Milch oder Rum auffüllen muss, um ihn wieder aus der Flasche zu kriegen.

Ergibt etwa eine 0,7 l und eine 0,5 l Flasche, also 1,2 l.

Lamm-Rotwein-Reduktion

Zutaten:

- 1 Schalotte, gewürfelt
- 200 ml Lammfond
- 50 ml Rotwein, trocken
- ½ TL Johannisbeergelee, schwarzes
- ½ TL Crema di Balsamico

- ½ TL Senf, mittelscharfer
- Salz und Pfeffer
- Butter

Für die Sauce die Butter in einer Stielkasserolle schmelzen und die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit Fond und Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf etwa 100 ml oder noch etwas weniger einkochen. Die Flüssigkeit durch ein Haarsieb in einen zweiten Topf passieren, Johannisbeergelee, Balsamico und Senf einrühren und die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die gewünschte Bindung eiskalte Butterstückchen einrühren oder etwas Speisestärke verwenden.

Kimchi

Kimchi bedeutet im Koreanischen „fermentiertes Gemüse“. In Korea gibt es viele verschiedene Arten von Kimchi und jede Familie hat ihre ganz eigene Rezeptur, auf die sie schwört. Unser klassisches Beachu Kimchi Rezept ist nur eines von unzähligen Varianten, wie man das gesunde Kraut zubereiten kann. Lass also deiner Kreativität freien Lauf! Weiter unten stellen wir dir noch ein weiteres Kimchi Rezept (mit einer ganz besonderen Zutat) vor.

Zutaten:

- 1 Chinakohl, groß
- 2-3 Möhren
- 1 mittelgroßer weißer Rettich
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Zwiebel, klein

- 20 g frischer Knoblauch
- 30 g frischer Ingwer
- 1 Apfel
- 20-40 g Chilliflocken z.B. koreanisches Gochugaru nach Geschmack
- Salz
- 1 EL Fischsoße optional
- 2 EL Sojasoße oder Misopaste als vegane Alternative
- 1 EL Noriflocken optional

Zubereitung:

- Schneide den Chinakohl in mundgerechte Stücke, klassisch sind große Quadrate.
- Die Möhren und den Rettich raspeln oder stiften und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.
- Wiege nun dein gesamtes Gemüse ab und nimm von dem Gewicht 2% Salz, also auf 1kg Gemüse kommen 20g Salz. Um deine genaue Salzmenge zu berechnen, multipliziere die Grammzahl deines Gemüses mit 0,02.
- Knete das Salz behutsam mit dem Gemüse, sodass die Zellflüssigkeit langsam austritt und das Gemüse im eigenen Saft steht. Bei Chinakohl geht dies meist deutlich schneller als bei Weißkohl.
- Püriere für die typische rote Kimchipaste in einem Blender Knoblauch, Ingwer, Zwiebel, Apfel, Chili und die Fischsoße/Sojasauce/Misopaste. Gib bei Bedarf etwas Wasser dazu.
- Gib die Soße zu dem Gemüse und vermische alles. Schmecke nochmal ab, ob das Kimchi salzig genug schmeckt und gib die Noriflocken dazu, wenn gewünscht.
- Schichte nun das Kimchi Schicht für Schicht in dein Glas und drücke jede einzelne Schicht fest, damit die Flüssigkeit den Kohl schön bedeckt. Lasse ca. 3 cm Platz zum oberen Rand frei, damit das Kraut nicht überläuft beim Fermentieren. Wichtig ist, das alles mit

Flüssigkeit bedeckt ist und es im Glas keine Luftblasen gibt. Fermentationsgewichte aus Glas sind hierfür ideal.

- Verschließe dein Glas und beschrifte es mit Inhalt und Datum.
- Stelle dein Kraut die ersten 5-7 Tage bei Raumtemperatur in deiner Küche auf, damit die Fermentation gut in Gang kommt.
- Danach muss das Kimchi an einen kühleren Ort umziehen, am besten den Kühlschrank. Das ist sehr wichtig, sonst wird es zu sauer.
- Nach ca. 2-3 Wochen Fermentationszeit kannst du mal kosten. Schmeckt es dir, ist dein Ferment fertig!
- Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich das Kimchi einige Monate.

Schüttelgurken



Zutaten (4 Portionen):

- 2 Gurke(n)
- 5 EL Essig
- 4 EL Zucker
- 2 TL Meersalz
- 1 Zwiebel(n)
- ½ Bund Dill
- 1 TL Senfkörner
- Pfeffer

Zubereitung:

Der Gurkensalat muss mindestens 3 Stunden durchziehen.

Gurken schälen mit dem Gurkenhobel oder per Hand in Scheiben schneiden. Zwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Gurken und Zwiebeln in eine Schüssel mit Deckel geben. Die Essig und Gewürze dazugeben und kräftig schütteln. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und zwischendurch noch mindestens 2 x schütteln.

Der Salat hat dann viel Soße und in dieser ist er auch etwas länger haltbar als normaler Gurkensalat.

Reis Richtig kochen

Reis kochen – die Wassermethode

Die wohl sicherste Methode, Reis zu kochen ist die Wassermethode. Dabei kann garantiert nichts anbrennen. Außerdem kannst du mit der Wassermethode einen möglichen Arsengehalt reduzieren. Aber: Beim Abgießen gehen Nährstoffe wie Vitamine verloren.

1. Die 6-fache Menge Wasser mit 1-2 TL Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Reis zugeben und alles einmal umrühren. Wieder aufkochen und ohne Deckel bei mittlerer Hitze je nach Sorte 15-45 Minuten (siehe Verpackung) kochen.
2. Reis in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Eventuell im Topf kurz ausdämpfen lassen.

Reis kochen – die Quellmethode

Der Reis wird hierbei nur in so viel Wasser gegart, wie er beim Kochenaufnehmen kann – also 1 Teil Reis in 2 Teilen

Wasser. Da nichts abgegossen wird, bleiben Würze und Vitalstoffe im Reis.

1. Reis abwiegen und in einen nicht zu kleinen Topf geben. Die doppelte Menge leicht gesalzenes Wasser oder Brühe zugießen.
2. Deckel auflegen und alles aufkochen. Dann bei sehr schwacher Hitze je nach Sorte 15-45 Minuten (siehe Verpackung) köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Champignon-Zwiebel-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- Champignons braun 100 g
- Zwiebel frisch 1 gr.
- Butterschmalz 1 EL
- Tomatenmark 1 EL
- Mehl 2 EL
- Rinderfond 150 ml
- Rotwein 100 ml
- Kräutersalz etwas
- Pfeffer etwas
- Chilli (Cayennepfeffer) etwas

Zubereitung:

- Champignons putzen und dann klein schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden oder hacken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin andünsten.
- Dann Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Dann Mehl darüberstreuen und anschwitzen.

- Mit Fond und Wein ablöschen. nach Geschmack würzen.
- Auf kleinster Stufe mit Deckel ca. 15-20 Minuten garen lassen. Den Deckel nach der Hälfte der Kochzeit abnehmen, damit die Sauce etwas dicker wird. (Meine ist mir diesmal etwas zu dickflüssig geworden, da ich keinen Deckel benutzt habe, aber geschmeckt hat sie trotzdem.)
- Danach evt. nochmals abschmecken. Wer mag kann die Sauce natürlich auch noch pürieren.

Dunkle Sauce zu gebratenem Fleisch

Rotweinreduktion zu Wild, Ente, Lamm, Rind, Schwein, Kaninchen, oder Grill – und Schmorbraten

Zutaten:

20 g Butter
1 Schalotte(n), mittlere
1 EL Zucker
1 Schuß Cognac o.ä.
400 ml Rotwein, trocken, z.B. Burgunder
1 kl. Bund Petersilie
1 Zweig/e Rosmarin
1 Zehe/n Knoblauch
1 Prise(n) Pfeffer, grün, aus der Mühle
etwas Meersalz (Fleur de Sel)
4 Scheibe/n Chilischote(n), mittelscharf, ohne Kerne (Sambal)
1/2 TL Gewürzmischung (Baharat)
etwas Bratensaft
2 EL Tomatenmark
40 g Butter, in kleinen Flocken

Zubereitung:

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter anschwitzen (ohne Farbe). Zucker und Schnaps dazugeben. Goldbraun karamellisieren lassen und mit dem Portwein ablöschen. Die Konfitüren nacheinander dazugeben und mit der Hälfte des Rotweins auffüllen.

Bei mittlerer Hitze auf ca. die Hälfte reduzieren. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit dem restlichen Rotwein auffüllen, Tomatenmark einrühren, Petersilie, Rosmarin, Knoblauch, Chili und Pfeffer dazugeben und nochmals bei schwacher Hitze einkochen lassen.

Den ausgetretenen Bratensaft, je nach Fleisch- und Bratensorte, löffelweise dazugeben. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, wird die Reduktion durch ein feines Sieb gegossen. Mit Salz und der Gewürzmischung abschmecken.

Jetzt mit der restlichen Butter die Sauce binden, d.h. die Butter wird in kleinen Stückchen, nach und nach untergezogen. Bei Bedarf mit einer Prise Meersalz nachwürzen.

Die Sauce nicht mehr kochen, das Fett der Butter trennt sich leicht und schwimmt dann leider auf der Sauce.

Je nach gewählter Fleischart den Schnaps wählen: Grand Marnier/Ente, Cognac/Schwein, Rum/Rind, Sambuca/Lamm.