



*Schlemmeria
Kochbuch*

Edition 3

LUSTVOLL GENIESSEN

Vorwort

„Lustvoll genießen“

unter diesem Motto steht das neue Schlemmer Kochbuch, aber es könnte genauso gut „Lustvoll kochen“ heißen, denn die Zubereitung der Gerichte wird Ihnen hoffentlich mindestens so viel Freude machen wie das Schlemmen selbst.

Die Schlemmeria Kochbuch Edition erscheint nun bereits in der dritten Ausgabe. Es ist ein ganz persönliches Kochbuch von Schlemmer Mitarbeitern weltweit, das Sie in dieser Form nirgendwo sonst finden werden und auch nicht kaufen können.

Die Herstellung des Schlemmeria Kochbuchs ist mittlerweile eine echte Herzensangelegenheit für uns geworden.

Auch diesmal haben wir wieder viele unterschiedliche und internationale Rezepte zusammengestellt, bei denen sicherlich jeder sein Lieblingsrezept finden wird.

Ob leichte Vorspeise, deftiges Hauptgericht und auf der Zunge zergehende Desserts. Die Schlemmeria Edition 3 bietet von allem reichlich.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und lustvolle Geschmackserlebnisse.

Inhalt

VORSPESIEN

Gebratener Mozzarella in Parmaschinken	4
Lachs-Tatar mit Limettencreme	5
Salat „Nest des Auerhahns“	6
Salat mit Lachs	7
Salat mit Avocado und Hühnerfleisch	8
Gebratener Tofu	9
Yakitori	10
Gefüllte Paprikaschoten	11
Gefüllte Zucchini	12
Griechische Käsetaschen	13
Curry Pastete	14
Char Kway Teow	15
Pasta Peperonata	16
Chili sin carne oriental	17

HAUPTGERICHTE

Cuscuz Paulista	18
Lachsforellenfilets im Bierteig	20
Scharfer Chili-Fisch	21
Lachs im Blätterteig mit Champagner-Sauce	22
Saiblingsfrikadelle mit Schnittlauchschmand	23
Marokkanisches Chicken Bastilla	24
Entenbrustfilets in Rotwein-Butter	26
Gebatene Hendlhaxen auf Gewürzkartoffeln	27
Jungbullenfilet in Honig-Pfeffer-Wodka-Marinade ...	28
Überbackenes Schweinefilet mit Gemüse	29
Rinderbraten mit karamellisiertem Gemüse	30
Vogtländischer Sauerbraten	31
Rostbraten	32
Ossobuco alla milanese	33
Frikandeau vom Hirsch an Schokoladen-Kirsch-Sauce...	34
Hirschrücken mit bunter Pfeffersauce	35

DESSERTS & GETRÄNKE

Limettentorte	36
Schwedischer Schokoladenkuchen	37
Erdbeer-Prosecco-Torte	38
Schweizer Nussecken	39
Getränkte Möhrentorte mit Mousse au Chocolat	40
Marmorierte Schokoladenmousse	41
Weihnachts-Tiramisu	42
Süßer portugiesischer Reis	43
Schokoladen-Crème brûlée	44
Quentão – Brasilianischer Glühwein	45
Jagertee	46
Black Irish	47



Thorsten Paskowski
Key Account Manager Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Gebratener Mozzarella

Den Mozzarella trocken tupfen und waagrecht halbieren. Jede Scheibe Schinken mit Pfeffer bestreuen und mit einem Salbeiblättchen belegen. Je eine Mozzarellahälfte darin einwickeln.

Senf, Essig, 1 EL Wasser und 1 EL Öl verrühren. Mit etwas Pfeffer würzen. Den Rucola waschen, putzen und abtropfen lassen. Alles mischen.

2 EL Öl und Butter erhitzen. Die Mozzarellapäckchen mit der Nahtseite nach unten ca. 2 Minuten braten. Dann wenden und ca. 2 Min. weiterbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Rest Salbei im Bratfett kurz schwenken. Die Mozzarellapäckchen mit Salbei und Rucola anrichten. Dazu Baguette geben.

Dazu passt ein „eisgekühlter“, sizilianischer „Terre di Ginestra“, oder ein toskanischer „Terre di Tuffi“.



Für 3 Personen

Zutaten:

- 3 Kugeln Mozzarella (vorzugsweise Büffelmozzarella)
- 6 Scheiben Parmaschinken
- Pfeffer
- 12 Blätter Salbei, kleine Blätter
- 1/2 EL Senf (Feigensenf) oder auch mehr (Alles nach Geschmack, Lust und Laune)
- 1/2 EL Balsamico bianco oder auch mehr (Alles nach Geschmack, Lust und Laune)
- 1/4 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Rucola
- 3/4 EL Butter

Lachs-Tatar mit Limettencreme



Karin Exner
Zentrale/Empfang
Schlemmer Poing Deutschland

Die beiden Lachssorten fein würfeln und in einer Schüssel kühl stellen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Limette heiß abspülen und trocken reiben. Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Lachswürfel mit Honig, der Hälfte des Limettensafts, Limettenschale, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Crème fraîche mit dem restlichen Limettensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Metallring mit einem Durchmesser von 6-8 cm Durchmesser innen leicht einölen.

Je 1/4 des Tatars hineingeben, glatt streichen, mit einem Teil der Limettencreme bedecken, glatt streichen und den Ring abziehen.

Auf diese Weise 3 weitere Tatarkeulelein herstellen.

Zuletzt mit je 1 Teelöffel Lachskaviar und den Kresseblättern belegen.



Für 4 Personen

Zutaten:

300 g frisches Lachsfilet
(ohne Haut und Gräten)
300 g Räucherlachs
3 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Limette
1 TL Honig
2 EL Olivenöl
Kalahari Salz
weißer Bio Pfeffer aus der Mühle
150 g Crème fraîche
4 TL Lachskaviar
1 Beet Gartenkresse
Außerdem: 1 Metallring
(6-8 cm Durchmesser)



Zhanna Alexandrova
Einkauf & Logistik Manager
Schlemmer Russland

Salat „Nest des Auerhahn“



Die gekochte Hühnerbrust, gekochte Eier, Walnüsse und die gebratenen Champignons klein schneiden. Die Salatblätter in der Form des Nestes auf dem Teller auslegen, dazu kommen geschnittene Zutaten gemischt mit Mayonnaise. Zum Schmuck Pommes Frites (Kartoffeln schneiden und in die Friteuse geben und bei 160° frittieren) an den Rändern des Tellers auslegen und dann mit gekochten Wachteleiern anrichten.

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Eier
Petersilie
1 Hühnerbrust
50 g Walnüsse
Gebratene Champignons
Pommes Frites
Mayonnaise
Salz
3 Wachteleier

Salat mit Lachs



Angelina Piseeva
Einkauf & Logistik Manager
Schlemmer Russland

Den Feta-Käse in kleine Stückchen schneiden, Gartensalatblätter und Gartensenfrauke in große Stückchen zerreißen, mit Soße versprühen, mischen und auf den Teller auslegen. Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf den Teller in der Form der Rosen um Salatblatt herum auslegen.

Garnelen mit Knoblauch in der Pfanne braten, dann auf das Salatblatt legen. Wachteleier in 2 Teile schneiden und so legen, dass das Eigelb oben zwischen dem Lachs liegt. Kaviar auf die Eier legen. Den Salat mit Petersilie anrichten.



Für 1 Person

Zutaten:

- 10 g Pflanzenöl
- 40 g mildgesalzener Lachs
- 20 g Gartensalat
- 20 g Gartensenfrauke
- 1 Wachtelei
- 10 g Roter Kaviar
- 20 g Feta-Käse
- 20 g Shrimp Cocktail (gereinigt, ohne Kopf)
- 5 g Oliven
- 5 g Knoblauch

Sauce:

- 30 g Olivenöl
- 10 g Sauce Balsamico



Ekaterina Shchaveleva
Finanzmanager
Schlemmer Russland

Salat mit Avocado und Hühnerfleisch

Zuerst die Hühnerbrust marinieren, danach die Hühnerbrust in der Pfanne mit Soja-soße ca. 20-30 Minuten braten. Die gekühlte Hühnerbrust, Äpfel, Avocado in kleine Scheiben schneiden. Diese Scheiben auf einem Teller auslegen und die Soße und die Pinienkerne hinübergießen. Als Schmuck können Orangen, Weintrauben oder Wachteleier hergenommen werden.



Für 1 Person

Zutaten:

50 g Sojasoße
30 g Pflanzenöl
30 g Grüner Apfel
30 g Avocado
50 g Hühnerbrust
50 g (1/2) Orange
10 g Weintrauben
10 g Pinienkerne
2 St. Wachteleier.

Sauce:

20 g Mayonnaise
20 g Schmand (saure Sahne)
10 g Sahne 33%

Gebratener Tofu



Sandy Zhangyanli

Verkauf
Ningbo Schlemmer

Den Tofu 5 cm von der Ecke weg in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einen flachen Teller legen. Mit Salz bestreuen und mit Wasser beträufeln. Das Schweinefleisch würfeln, den Knoblauch in 2 cm lange Stücke schneiden.

Den Tofu in sehr heißem Schweineschmalz auf beiden Seiten braten bis er gelb wird, dann entnehmen und zur Seite stellen. Das Schweinefleisch in heißem Öl in einer Pfanne anbraten, Wein zugeben und unter ständigem Rühren die Bohnen mit Sojasauce dazugeben und köcheln lassen. Danach den Tofu hinzufügen und in der Pfanne mit Salz, Brühe (Würfel oder Pulver) und mit Monosodiumglutamat abschmecken.

Das Gericht auf dem Teller mit Knoblauch und Sesamöl anrichten.



Für 2-3 Personen

Zutaten:

Tofu
Schweinefleisch
Bohnen aus der Dose
Wein
Sojasauce
Knoblauch
Monosodiumglutamat
Brühwürfel oder -pulver
Sesamöl



Yutaka Ueno
Geschäftsführer
Schlemmer Japan

Yakitori

Gegrilltes, mariniertes Hühnerfleisch gehört zu Japans beliebtesten Gerichten. Bei der traditionellen Art der Zubereitung wird das Fleisch auf kleine Holzspieße gesteckt. Die Holzspieße sollten vorher 15 Minuten lang in Wasser gelegt werden, um ein Anbrennen beim Grillen zu vermeiden. Normale Metallspieße eignen sich ebenfalls, sollten aber vorher mit Öl eingerieben werden. Um den optimalen Geschmack zu erzielen, sollte das Hühnerfleisch mindestens 24 Stunden lang in der Marinade liegen und dabei öfters gewendet werden. Dieser Zeitraum kann bis auf 3 Tage ausgedehnt werden.



Das Hühnerfleisch in mundgerechte Würfel schneiden und die Haut entfernen. Jeweils die Hälfte der Shoyu-Sauce, des Sake und des Zuckers in eine flache Schüssel zusammen mit Knoblauch, Ingwer und schwarzem Pfeffer geben und gut vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das gewürfelte Hühnerfleisch hinzugeben und gut umrühren. Die Schüssel zudecken und für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen. Das Fleisch gelegentlich wenden. Zum Grillen das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf kleine Holzspieße stecken. Die Spieße entweder auf dem Holzkohलगrill oder im vorgeheizten Elektrogrill 10 bis 15 Minuten lang bei mäßiger Hitze grillen. Dabei die Spieße häufig wenden und mit Marinade bestreichen.



Die restliche Shoyu-Sauce mit Sake und Zucker in einem Topf ein paar Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die noch heißen Yakitori-Spieße gießen und gleich servieren. Beilagen: Reis und pfannengerührtes Gemüse.

Für 4 Personen

Zutaten:

- 4 entbeinte Hühnerbrüste (etwa 625-750 g)
- 1/2 Tasse Shoyu-Sojasauce
- 1/2 Tasse Sake (Reiswein)
- 4 gestrichene EL brauner Zucker
- 3 Knoblauchzehen (geschält und zerdrückt)
- 1 Stück (2,5 cm) frischer Ingwer (geschält und zerdrückt oder sehr fein geschnitten)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gefüllte Paprikaschoten



Christian Fischer
Diplomand Marketing
Schlemmer Poing Deutschland

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe werden fein geschnitten und zusammen mit dem Hackfleisch in eine Schüssel gegeben. Das Hackfleisch zusammen mit den Eiern und den Semmelbröseln zu einem handfesten Teig kneten und nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Danach werden die Paprikaschoten am oberen Ende aufgeschnitten, ausgehöhlt und das Hackfleisch hineingegeben.

Nun ist es notwendig die Schoten in einem Topf oder einer Pfanne von allen Seiten in Öl oder Fett scharf anzubraten. Jetzt werden die passierten Tomaten den Schoten hinzugegeben. Das ganze muss ca. 45 Minuten auf halber Hitze köcheln.

Währenddessen wird als Beilage der Reis zubereitet.

Falls Hackfleisch übrigbleiben sollte, können Sie es zu Fleischpflanzerl verarbeiten, ebenfalls anbraten und in der Soße mitköcheln lassen.

Nach 45 Minuten die gefüllten Paprikaschoten mit der Soße und Reis servieren.



Für 2-3 Personen

Zutaten:

500 g Hackfleisch (gemischt)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Semmelbrösel
2 Eier
Passierte Tomaten
3 Paprikaschoten
Reis



Thomas Pörner
Qualitätsmanagement
Schlemmer Haßfurt Deutschland

Gefüllte Zucchini

Zwiebel stückeln und in Olivenöl „glasig“ anbraten; Hackfleisch dazugeben und weiter brutzeln.

Zucchini halbieren und mit einem Löffel das Fleisch herausnehmen.

Parallel die 2 Beutel Reis kochen.

Wenn der Reis fertig ist, einen Beutel in das fertige Hackfleisch geben. Das entnommene Fleisch der Zucchini in kleinen Stücken hinzugeben.

Im Anschluß „köcheln“ lassen und je nach Geschmack würzen.

Die aufgeschnittene Zucchini in eine Auflaufform geben, den restlichen Reis „als Beilage“ hinzugeben.

Den Hackfleisch-Reis-Zucchini-Mix mit einem Löffel in die Zucchinihälften füllen.

Je nach Geschmack einen Mozzarella-Käse darüberstreuen.

Bei 180°C ca. 15 Minuten im Backofen verweilen lassen.



Für 2-3 Personen

Zutaten:

- 1 große Zucchini
- ca. 350 g Rinderhack
(oder nach Geschmack
gemischtes Hackfleisch)
- 2 Beutel Reis (für 4 Personen)
- 1 große Zwiebel
- diverse Gewürze je nach
Geschmack: Salz, Pfeffer,
Paprika, etc.

Griechische Käsetaschen



Wolfgang Ederer
Entwicklung Mechatronik
Schlemmer Poing, Deutschland

Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

Feta und Mozzarella in kleine Stücke schneiden.

Ricotta, Ei, Pfeffer, Thymian, Dill und Rosmarin verquirlen und mit Feta und Mozzarella verrühren.

Jede Blätterteigplatte mit dem Nudelholz etwas ausrollen und mit einem Messer vierteln.

Etwas von der Füllung hineingeben.

Eigelb und Milch verrühren.

Die Ränder jeder Tasche mit der Eiermilch bestreichen und fest verschließen.

Die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.



Die Käsetaschen kann man statt als Vorspeise auch als Hauptgericht essen. Dann sollte man die Blätterteigplatten halbieren statt vierteln, entsprechend mehr Füllung hineingeben und die Backzeit etwas verlängern.

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Packung TK-Blätterteig
1 Eigelb
2 EL Milch
200 g Feta
1 Packung Mozzarella
1 Packung Ricotta
1 Ei
Pfeffer, Thymian, Dill,
Rosmarin



Lam Peng Hiong
Verkaufsleitung
Schlemmer Malaysia

Curry-Pastete (Curry Puff)

Zunächst die Füllung herstellen. Dazu das Öl erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin leicht (goldbraun) anbraten. Kurma-Pulver, Curry-Pulver, Chili und Kurkuma zugeben und leicht anbraten. Danach Hühnerfleisch, Kartoffeln, Zucker, Pfeffer und Salz hinzugeben und 5 Minuten lang kochen lassen. Alles gut durchrühren und die Mischung dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für den Pastetenteig Mehl mit Margarine, Wasser und Salz vermischen und gründlich durchkneten. Den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen und danach kreisförmig (3 cm Durchmesser) ausschneiden. Die Füllung auf eine Hälfte des ausgeschnittenen Teigs geben, die andere Teighälfte darüber klappen und an den Rändern festdrücken.

Die Pasteten in heißem Öl goldbraun frittieren.

Für 2 Personen

Zutaten:

Füllung:

- 5 EL Öl
- 1 mittelgroße rote Zwiebel (fein gewürfelt)
- ½ TL Kurma-Pulver oder Curry-Pulver (für Hühnerfleisch)
- 2 TL Curry-Pulver (für Fleisch oder Geflügel)
- 1 TL Chili-Pulver
- 1/2 TL Kurkuma-Pulver
- 1/2 Tasse Hühner- bzw. Hähnchenbrust (in feine Würfel geschnitten)
- 2 große gekochte Kartoffeln (in feine Würfel geschnitten)
- 1 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Salz

Pastetenteig:

- 450 g Mehl
- 140 g Margarine oder Pflanzenfett zum Braten
- 3/4 Tasse Wasser (ca. 180 ml)
- 1/2 TL Salz



Char Kway Teow



Patricia Tan
Manager
Schlemmer Singapur

3 EL Pflanzenöl in einem Wok oder einer Bratpfanne auf hoher Flamme erhitzen. Gehackten Knoblauch hinzugeben und unter ständigem Rühren anbraten bis er goldbraun ist und beginnt zu riechen. Chinesische Wurst hinzugeben und diese unter ständigem Rühren braten bis sie eine glänzende Oberfläche annimmt. Fischkuchen hinzugeben und auf mittlere Hitze zurückschalten.

Sambal-Chili-Paste hinzugeben und unter ständigem Rühren ca. 10 Sekunden braten. Flache Reisnudeln, runde chinesische Eiernudeln und danach Wasser hinzugeben.

Die Nudeln unter ständigem Rühren braten, damit sie sich gut mit den anderen Zutaten vermischen. Helle Sojasauce und süße schwarze Soße hinzugeben. Danach die Nudeln auf eine Seite des Woks oder der Bratpfanne schieben.

Das restliche Öl in die Mitte des Woks oder der Bratpfanne gießen. Wenn das Öl heiß ist, die Eier aus der Schale heraus in die Pfanne einrühren. Alle Zutaten vermischen und die Bohnensprossen und Muscheln hinzugeben.

Nun kann der Singapore Char Kway Teow serviert werden.



Für 2 Personen

Zutaten:

- 300 g flache Reisnudeln (oder Kway Teow)
- 300 g runde chinesische Eiernudeln
- 200 g frische Muscheln (ohne Schalen)
- 1 chinesische Wurst (in dünne Scheiben geschnitten)
- 1 großer Fischkuchen (in Streifen geschnitten)
- 100 g Bohnensprossen
- 3 mittelgroße Eier
- 3 zerhackte Knoblauchzehen
- 1-2 EL Sambal-Chili-Paste
- 2 EL helle Sojasauce
- 2 EL schwarze süße Sauce
- 4 EL Wasser
- 1 TL Salz
- 4 EL Pflanzenöl

Garnitur:

- Frühlingszwiebel (in ca. 4 cm lange Streifen geschnitten)
- Roter Chili (in Röschen geschnitten)
- Tomate (in Ecken geschnitten)



Dominique Hantschk
Auszubildende
Schlemmer Poing Deutschland

Pasta Peperonata

Die Paprikaschoten mit etwas Olivenöl sowie Salz und Pfeffer in eine große Pfanne füllen, mit einem Deckel verschließen und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze langsam weich dünsten. Das langsame Dünsten ist wichtig, nur so entfalten die Schoten ihr volles Aroma.



Die Zwiebeln untermischen und weitere 20 Minuten zugedeckt dünsten. Den Knoblauch und die Petersilienstengel dazugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten weiterdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Essig dazugießen und rühren, bis er zischend verkocht.

1 Hand voll Parmesan und nach Belieben den Mascarpone oder die Crème fraiche einrühren und bei niedrigster Hitze weiterköcheln lassen, während Sie die Pasta kochen.

In einem großen Topf Salzwasser sprudelnd zum

Kochen bringen und die Nudeln darin nach der Packungsanweisung al dente kochen. Abseihen und einen Teil des Kochwassers auffangen. Mit der Peperonata und den Petersilienblättern in einer großen, angewärmten Schüssel gründlich vermischen, dabei etwas Pastakochwasser und einige Schuss bestes Olivenöl zufügen. Den restlichen Parmesan darüberstreuen und servieren.

Für 4 Personen

Zutaten:

2 rote und 2 gelbe
Paprikaschoten
Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Hand voll gehackte Petersilie
2 EL Rotwein- oder
Balsamico-Essig
2 Hand voll
geriebener Parmesan
2 gehäufte EL Mascarpone oder
Crème fraiche
500 g Rigatoni, Penne oder
Spaghetti

Chili sin carne oriental



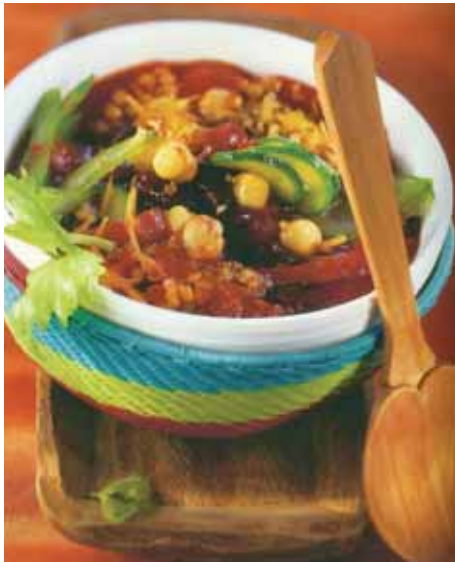
Dieter Brenner

Director Sales Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Kichererbsen waschen und mit reichlich Wasser bedeckt 12 Std. einweichen. Abgießen und in reichlich frischem Wasser 10 Min. sprudelnd, dann 45 Min. leise kochen lassen. Abgießen und abtropfen lassen.

Gemüsebrühe mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. 1 Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Sojaschnetzel darin einweichen.

Rote Linsen in reichlich Wasser ca. 7 Min. kochen. Abgießen und abtropfen lassen bis sie halb gar sind. Kidneybohnen abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



Zwiebeln und restl. Knoblauch würfeln. Chilischote und Gemüse klein schneiden. Sellerie und Zucchini in dünne Scheiben schneiden, Möhren raspeln.

2 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebeln darin glasig braten. Chilischote, Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel dazugeben und kurz mitbraten. Passierte Tomaten, Rotwein, gekörnte Brühe und Staudensellerie dazugeben. Bei offenem Topf leicht köcheln lassen.

Inzwischen Möhren, Paprika und Zucchini in 1-2 EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3 Min. anbraten, dann mit den Kidneybohnen und den roten Linsen in die Sauce geben. Alles weiter leise kochen lassen.

Sojaschnetzel auspressen und im restlichen Olivenöl bei starker Hitze in einer Pfanne 3-5 Minuten scharf anbraten. Mit den Kichererbsen zu dem Chili geben. Alles mit Tomatenmark, Honig, Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Kichererbsen
100 ml Gemüsebrühe (Instant)
Salz
Pfeffer
½ TL Chilipulver
3 Knoblauchzehen
100 g feine Sojaschnetzel
100 g rote Linsen
250 g Kidneybohnen (Dose)
2 Zwiebeln
1 frische rote Chilischote
2 Stangen Staudensellerie
1 Zucchini
2 Möhren
1 rote Paprikaschote
6 EL Olivenöl
1 geh. TL edelsüßes
Paprikapulver
1 TL gemahlener
Kreuzkümmel (Cumin)
600 ml passierte Tomaten
(Packung)
100 ml trockener Rotwein
2 TL gekörnte Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark
1 EL Honig

Einweichzeit: mind. 12 Stunden
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Pro Portion: ca. 495 kcal



Joyce M. de Ávila
Personalwesen
Schlemmer do Brasil

Cuscuz Paulista

Das Huhn zusammen mit Knoblauch, Zwiebel und Lorbeerblatt in einen kleinen Topf geben und mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen, die Hitze reduzieren und danach ca. 20 Minuten köcheln lassen bis das Huhn gar ist. Die Brühe abgießen und auffangen. Sobald das Huhn ausreichend abgekühlt ist, Haut und Knochen entfernen und das Fleisch klein schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Lorbeerblatt aus der Brühe nehmen.

Zwischenzeitlich die Sauce zubereiten. Dazu Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Speck ca. 2-3 Minuten auslassen. Das meiste Fett abgießen. Knoblauch und Zwiebel zugeben und 2-3 Minuten garen lassen. Tomate, Tomatenmark, Petersilie, Frühlingszwiebeln und Koriander hinzufügen und die Mischung aufkochen lassen. Pilze hinzufügen und ca. 2-3 Minuten garen. Hühnerfleisch, Brühe, Erbsen und Mais hinzufügen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Tabasco „kräftig“ abschmecken.

Inzwischen die Garnitur zubereiten. Dazu die Karotten ca. 6-8 Minuten lang garen, unter kaltem Wasser abschrecken und abgießen. Danach in ½ cm dicke Scheiben schneiden.



Die Eier 11 Minuten köcheln lassen, unter kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten entkernen und in Ringe schneiden. Die in Scheiben geschnittenen Karotten und Eier, Paprikaringe und Oliven am Boden und entlang der Seiten der Form so drapieren, dass sich ein hübsches Muster ergibt, da man dieses nach dem Stürzen der Form sieht.

Verbleibendes Gemüse kleinhacken und der Sauce begeben, Maniokmehl und Kräuter in die Sauce geben. Nach und nach das Maismehl in die Sauce einrühren. Die Mischung sollte gerade so feucht sein, dass sie nicht auseinanderfällt, wenn man sie zwischen den Handflächen zusammenpresst. Falls nötig, noch ein wenig Brühe hinzufügen.

Die Mischung in die Souffléform füllen und darauf achten, dass die dekorative Garnitur dabei erhalten bleibt. Die Mischung mit der Faust fest zusammendrücken. Bis zu diesem Stadium kann der Cuscuz vorab zubereitet werden und bei Zimmertemperatur zwei Stunden lang stehenbleiben .

Vor dem Servieren die Souffléform 30 Sekunden lang in warmes Wasser tauchen. Mit einem Messer den Cuscuz an den Rändern lösen. Eine Platte auf die Form legen und stürzen. Dabei die Form leicht schütteln. Der Cuscuz sollte leicht herausgleiten.

Die Platte mit Salatblättern oder Petersilienstengeln garnieren und das Gericht bei Zimmertemperatur servieren. Dazu den Cuscuz wie einen Kuchen in Scheiben schneiden.

Für 2 Personen

Zutaten:

Brühe:

1 Huhn (etwa ½ kg
Brustfleisch oder Schenkel)
1 Knoblauchzehe
1/2 kleine Zwiebel
1 Lorbeerblatt

Sauce:

2 TL Öl
2 Scheiben Speck,
in etwa ½ cm lange Streifen
geschnitten
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 große reife Tomate (ge-
schält, entkernt und gehackt)
2 EL Tomatenmark
3 EL gehackte Petersilie
3 EL gehackte Frühlings-
zwiebeln
3 EL gehackter Koriander
Frische Pilze (ca. 115 g)
1 Dose Erbsen (ca. 400 g
Füllgewicht)
1 Dose Mais (ca. 400 g
Füllgewicht)
Salz und frischer schwarzer
Pfeffer
2-3 Spritzer Tabasco

Cuscuz:

2 große Karotten
2 Eier
1 grüne Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
1 Tasse grüne Oliven
(ohne Stein)
1 Tasse Maniokmehl
3 EL fein gehackte Petersilie
3 EL fein gehackte Frühlings-
zwiebeln
3 EL fein gehackter Koriander
Maismehl (ca. 450 g)
1 Soufflé- bzw. Charlotten-
form (Größe ca. 20 x 10 cm)
Boden mit Pergamentpapier
auslegen und die ganze Form
dick mit Butter ausstreichen



Johann Ferstl

Leiter Entwicklung/Elektronik
Schlemmer Poing Deutschland

Lachsforellenfilets im Bierteig

Das Mehl mit dem Bier, den Eigelben, dem Salz, dem Muskat und dem Olivenöl in eine Schüssel geben und glatt rühren.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die Lachsforellenfilets unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft und Worcestersoße beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und auf eine Arbeitsfläche legen. Den Estragon verlesen, waschen, fein hacken und die Forellenfilets damit bestreuen. Je zwei Filets mit der Kräuterseite zusammenklappen.

Forellenstücke in drei Teile schneiden und diese durch den Backteig ziehen.

Fett in einer Pfanne erhitzen und die Stücke auf beiden Seiten goldgelb ausbacken.

Die Lachsforellenfilets dekorativ anrichten, mit Kirschtomatenhälften garnieren und mit Brokkoligemüse und Kräuterquark sofort servieren.



Für 4 Personen

Zutaten:

- 200 g Mehl
- 250 ml helles Bier
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 EL Olivenöl
- 2 Eiweiß
- 8 Lachsforellenfilets à 100 g
- Einige Tropfen Zitronensaft
- Einige Tropfen Worcestersoße
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Estragon
- Fett zum Ausbacken
- Kirschtomaten zum Garnieren

Scharfer Chili-Fisch

(Hot Chili Fish)



Sandy Zhangyanli
Verkauf
Ningbo Schlemmer

Vorab die Marinade zubereiten. Hierzu die Chilischoten waschen und mit Küchenkrepp abtrocknen. Scharfer Pfeffer, Ingwer und Knoblauch mischen und in ein Behältnis füllen. Salz, schwarze Bohnen und Zucker hinzugeben und vermischen. Die Marinade in Glasflaschen füllen und mit zwei Lagen Plastikfolie fest verschließen.

Den Fisch putzen, mit einem Messer in zwei Hälften teilen, die an einer Stelle miteinander verbunden bleiben. Ein geeignetes Gefäß halb mit Wasser füllen, Essig und Salz dazu geben und den Fisch darin ziehen lassen, bis dass er den Geruch des Essig-/Salzwassers angenommen hat.

Den Fisch herausnehmen und Austernsauce dazugeben. Den Fisch auf eine Platte legen und gleichmäßig mit Monosodiumglutamat, Stärke, Salz, Wein und Zucker beträufeln. Danach den Fisch umdrehen und ebenfalls mit Pfeffer, Ingwer sowie der Marinade beträufeln. Danach 20 Minuten dampfgaren. Vor dem Servieren mit heißem Öl beträufeln.



Für 2-3 Personen

Zutaten:

- 1 Fisch
- 10 g scharfe Chilischoten und Ingwer
- 10 g Knoblauch, gehackt
- 3 g Salz
- 5 g schwarze Bohnen
- 3 g Zucker
- Stärke
- Austernsauce
- Monosodiumglutamat
- Wein
- gehackte grüne Zwiebeln
- Öl



Ursula Müller-Mailinger
Personalwesen
Schlemmer Poing Deutschland

Lachs im Blätterteig mit Champagner-Sauce

Zanderfilet waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Filet in kleine Würfel schneiden und etwa 20 Minuten ins Tiefkühlfach legen. Lachsfilet waschen, trocken tupfen und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat putzen, waschen und in kochendem Salzwasser etwa 30 Sekunden blanchieren. Kurz abschrecken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und zu einer Matte (etwa 10 x 20 cm groß) ausrollen.



Backofen auf 220° C vorheizen. Zanderwürfel mit 70 g Sahne, Eiweiß, Wermut, Salz und Pfeffer fein pürieren. Die Farce auf den Spinat streichen, Lachs darauflegen und vorsichtig in die Spinatmatte einrollen. Das Eigelb verquirlen. Den Blätterteig in 2 gleich große Stücke schneiden. Eine Teigplatte mit dem Eigelb bestreichen und das Lachspäckchen daraufsetzen. Die zweite Teigplatte darauflegen, eng um den Lachs formen und die Teigränder zusammendrücken. Überstehende Teigränder abschneiden, Teigpaket auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im

Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen.

Inzwischen Schalotte schälen, in Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Fischfond, Champagner und restliche Sahne angießen und die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen.

Die kalte Butter in Würfel schneiden und unter die Sauce rühren. Die Sauce mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Lachs in Scheiben schneiden und mit Champagner-Estragon-Sauce anrichten.

Für 4 Personen

Zutaten:

- 100 g Zanderfilet (oh. Haut)
- 300 g Lachsfilet (oh. Haut)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Blattspinat
- 170 g Sahne
- 1 Eiweiß
- 2 EL trockener Wermut
- 1 Eigelb
- 400 g fertig ausgerollter Blätterteig aus dem Kühlregal 20 x 30 cm
- 1 Schalotte
- 1 EL Butter
- je 100 ml Fischfond und Champagner
- 1 EL gehackter Estragon
- 40 g kalte Butter

Saiblingsfrikadelle mit Schnittlauchschand



Elke Korn
Marketing Manager
Schlemmer Poing Deutschland

Die Schalotten schälen, sehr fein würfeln und in ein Sieb geben. Dann sprudelnd kochendes Wasser darüber geben, um die Schalotten kurz zu blanchieren. Kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

Gräten aus dem Saiblingsfilet entfernen und sehr fein würfeln. Dillspitzen abzupfen und fein schneiden. Beides mit blanchierten Schalotten, Senf, 1 TL Zitronenschale, etwas Salz und Pfeffer mischen. Mit leicht angefeuchteten Händen vier Frikadellen aus der Fischmasse formen.

Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und bis auf einen Esslöffel mit Schmand, etwas Salz und Pfeffer glatt rühren. Die Hälfte des Kaviars behutsam untermischen. Den restlichen Kaviar und die Schnittlauchröllchen darüberstreuen.

6 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Fischfrikadellen bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten je Seite knusprig braun braten. Mit dem Kaviarschmand servieren.



Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Schalotten
500 g Saiblingsfilet ohne Haut
(alternativ Lachsforelle)
3 Stengel Dill
1 EL grobkörniger Senf
1 TL fein abgeriebene
Bio-Zitronenschale
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Schnittlauch
200 g Schmand
50 g Forellenkaviar



Amina Mouziane
Verwaltung
Schlemmer Maroc

Marokkanisches Chicken Bastilla

Marokko ist für seine Chicken Bastilla berühmt. Sie besteht aus einem hauchdünnen Pasteteteig, der mehrere Lagen aus Safran-Huhn, Eierstichfüllung und gesüßten und mit Orangeblütenwasser aromatisierten Mandeln umhüllt ist. Die Bestäubung mit Puderzucker und Zimt unterstreicht die pikante Mischung der unterschiedlichen Komponenten noch zusätzlich. Die Zubereitung der Bastilla ist etwas zeitaufwändig. Die einzelnen Schritte sind jedoch einfach.

Zubereitung Hühnerfüllung

Die Zutaten in einem großen Topf mischen. Im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze garen und dabei häufig umrühren. Das Huhn muss so lange gegart werden, bis das Fleisch sich von den Knochen löst. Während des Garens die Sauce so abschmecken, dass sie intensiv nach Pfeffer und ein bisschen salzig schmeckt. Nach Bedarf immer wieder nachwürzen, da die Intensität der Gewürze während des Garens immer wieder nachlässt. Das gegarte Huhn auf einen Teller legen. Während das Huhn noch warm



ist, das Fleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke zerteilen. Inzwischen die Sauce im offenen Topf köcheln lassen bis die Zwiebeln zu einer weichen Masse geworden und die Flüssigkeiten soweit reduziert sind, dass nur noch der ölige Teil verbleibt. Dabei häufig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern. Die Zimtstangen entfernen. Ein paar Esslöffel der Sauce mit dem Hühnerfleisch vermischen und beiseite stellen.

Zubereitung Eierstichfüllung

Den gehackten Koriander zur Sauce geben und ein bis zwei Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Sauce in eine beschichtete Pfanne geben und die Eier hinzufügen. Die Eier unter gelegentlichem Rühren gut durchgaren. Es ist dabei normal, dass sich das Öl von der Fülle trennt. Nun kann sowohl die Hühner- als auch die Eierstichfülle in separaten Behältnissen über Nacht im Kühlschrank gelagert werden.

Zubereitung Mandeln

Die blanchierten Mandeln in heißem Pflanzenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Danach das Öl abgießen und die Mandeln abkühlen lassen. Die Mandeln in einem Mixer mit Intervallstößen zerkleinern. Sobald die Mandeln teilweise zerhackt sind, 1 Tasse Puderzucker und 1 Esslöffel Orangenblütenwasser hinzufügen. Die Mandeln weiter mit Intervallstößen zerkleinern bis alle fein zerkleinert, aber noch nicht pulverförmig sind. Die Mandeln probieren und abschmecken.

Fertigstellung der Pastete

Die Pastete wird in folgender Reihenfolge fertiggestellt:

- Untere Lage: Iwarka oder Filoteig
- Hühnerfleischfülle
- Eierstichfülle
- Lage Iwarka oder Filoteig
- Mandeln
- Obere Lage Iwarka oder Filoteig

Während der Zubereitung den Iwarka oder Filoteig mit Plastikfolie abgedeckt lassen. Die Pastete lässt sich am einfachsten in einer runden Gratinform (ca. 35 cm Durchmesser) herstellen. Den Boden der Form mit geschmolzener Butter ausstreichen. Den Boden mit überlappenden Einzellagen Iwarka (mit der glänzenden Seite nach unten) oder Filoteig vollständig auslegen, dabei die Ränder des Teiges an den Seiten der Form andrücken. Den Teig mit geschmolzener Butter bestreichen. Einen Kreis (ca. 30 cm) Iwarka (mit der glänzenden Seite nach unten) oder Filoteig auf die Mitte der überlappenden Lagen legen. Diese bildet die Grundlage der Pastete und den Anhaltspunkt für die Formgebung. Die kreisförmige Lage mit Butter bestreichen.

Das Hühnerfleisch gleichmäßig verteilen. Darüber die Eierstichfülle legen. Danach wieder eine kreisförmige Lage (ca. 30 cm) Iwarka (mit der glänzenden Seite nach oben) oder Filoteig über die Eierstichfülle legen und mit Butter bestreichen.

Darüber die Mandelfülle gleichmäßig verteilen. Die losen Ränder des Teigs um die Mandeln klappen, so dass sie die Pastete vollständig umhüllen. Die Kreisform der Pastete sollte möglichst erhalten bleiben. Die Pastete oben und an den Seiten mit Butter bestreichen. Darüber zwei bis drei Lagen Teig (mit der glänzenden Seite nach oben) legen und so übereinander schlagen, dass sich oben eine glatte Fläche ergibt. Diese oberen Lagen fest um die Ränder der Pastete klappen, überstehende Teile unter die Pastete schieben und sanft eine runde Kante ausformen. Die gesamte obere Lage und die Seiten der Pastete zunächst mit Butter und dann mit verrührtem Eigelb bestreichen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Bastilla auf ein mit Butter bestrichenes Backpapier legen und ca. 30 bis 45 Minuten knusprig backen. Die fertige Bastilla auf einen Servierteller legen und mit reichlich Puderzucker bestäuben. Großzügig mit gemahl-nem Zimt bestreuen und servieren.

Für 4 Personen

Zutaten:

Hühnerfülle:

1 großes, in Stücke zerlegtes Huhn (Haut und Fett komplett entfernen)
2 große mittelfein zerhackte Zwiebeln
2 TL Salz
1/2 TL weißer Pfeffer
1 TL schwarzer Pfeffer
1 EL Ingwerpulver
2 bis 3 Stangen Zimt
1 TL Safranfäden
(Tipp: die Fäden in einer beschichteten Pfanne erhitzen, bis dass sie zerbröselt werden können)
1 TL Kurkuma
1/2 Tasse Olivenöl
1/2 Tasse Butter

Eierstichfülle:

1 kleiner Strauß Koriander (fein gehackt)
8 verquirlte Eier

Mandelfülle:

1 Tasse (ca. 200 g) ganze, blanchierte Mandeln
Pflanzenöl zum Anbraten der Mandeln
1/2 bis 1 Tasse Puderzucker
1 bis 2 EL Orangenblütenwasser

Pastete:

1/2 kg Iwarka oder Filoteig
1/2 Tasse geschmolzene Butter
1 verquirltes Eigelb
Garnitur
1/2 Tasse Puderzucker
2 EL gemahlener Zimt



Brigitte Kosman-Kallnik
Verkauf Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Entenbrustfilets

Den Ofen auf 100° C vorheizen. Die Knoblauchzehen halbieren und in die Haut der Entenbrust ein Karomuster einritzen. Die Ente, mit der Hautseite nach unten, in der Pfanne mit Öl ca. 5 Minuten anbraten lassen. Die Knoblauchzehen beilegen, das Fleisch wenden und kurz weiterbraten. Die Entenbrust mit Rosmarin, Majoran und Thymian einreiben. Das Ofenblech mit Alufolie auslegen. Die Entenbrust ca. 40 Minuten darauf garen lassen, danach salzen, pfeffern und abdecken. Ca. 5 Minuten vor Ende, halbierte Äpfel und trockene Pflaumen dazugeben. Für die Soße den Portwein in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Etwas Rotwein hinzu und auf ein Drittel einkochen lassen. Bei kleinerer Hitze kalte Butterstückchen einrühren. Auf vorgewärmten Tellern mit Äpfeln und Pflaumen servieren. Dazu Klöße oder Gnocchi



Für 2 Personen

Zutaten:

2 Entenbrustfilets
Salz
Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
Rosmarin
Majoran
Thymian
2 Äpfel
trockene Pflaumen
150 ml Rotwein
80 ml Portwein o. Madeira
100 g Butter

Gebratene Hendlhaxen auf Gewürzkartoffeln



Sabine Röckenschuß
Assistentin Vertrieb Industrie
Schlemmer Poing Deutschland

Am Vortag für die Marinade den Knoblauch schälen und hacken. In einer Schüssel mit Koriander, Paprika, Kurkuma, Zimt, Cayennepeffer, Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker mit dem Olivenöl und dem Honig zu einer Paste verrühren. Die Hähnchenkeulen waschen und trocken tupfen, rundherum mit der Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank 1 Tag ziehen lassen.

Für die Kartoffeln den Backofen auf 180° C vorheizen. Die ungeschälten Kartoffeln waschen, abtropfen lassen und halbieren oder vierteln. Die Zitrone und die Orange heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Ein Backblech mit 1 EL Olivenöl bestreichen.



Die Kartoffelhälften, die Zitronen- und Orangenscheiben und die Schalottenviertel auf dem Backblech verteilen. Den Knoblauch schälen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Chilischoten waschen. Knoblauch, Rosmarin und Chilischoten auf den Kartoffeln verteilen. Alles mit Salz würzen und mit 3 EL Olivenöl

beträufeln. Die Hähnchenkeulen aus der Marinade nehmen, auf die Kartoffeln legen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 1 ¼ Stunden garen. Aus dem Backofen nehmen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Hähnchenkeulen:

1 Knoblauchzehe
½ TL gemahlener Koriander
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 EL Kurkumapulver
½ TL Zimtpulver
½ TL Cayennepeffer
½ TL getrockneter Oregano
1 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle
½ TL Zucker
7 EL Olivenöl
1 TL Honig
4 Hähnchenkeulen (à ca. 250 g;
küchenfertig, mit Haut)

Für die Kartoffeln:

700 g kleine festkochende
Kartoffeln (z.B. Sieglinde)
Je ½ unbehandelte Zitrone
und Orange
350 g Schalotten
6 EL Olivenöl
6 - 8 Knoblauchzehen
3 Rosmarinzweige
5 - 6 kleine Chilischoten
(nach Bedarf)
Salz (nach Bedarf)



Ewald Lang
Außendienst Industrie
Schlemmer Poing Deutschland

Jungbullenfilet in Honig-Pfeffer-Wodka-Marinade

Fleisch scharf anbraten und bei 100° C 90 Minuten weiter im Ofen schmoren lassen.

Kartoffeln kochen, schälen und in Olivenöl goldbraun anbraten.

Apfel achteln mit Zitronensaft beträufeln und in einer Pfanne weich dünsten. Mit Wodka ablöschen und Sahne und Honig hinzufügen.

Die Flüssigkeit bei großer Hitze schnell etwas einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten ebenfalls gar dünsten.

Blattsalat waschen und in der Pfanne 2 Minuten dünsten, anschließend mit den Äpfeln vermengen.



Für 4 Personen

Zutaten:

- 800 g Rinderfilet
- 700 g Kartoffeln
- 1 Schuss Olivenöl
- 1 Stk. Apfel
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 2 cl Wodka
- 300 ml Sahne
- 8 Stk. Kirschtomaten
- 80 g Käse mit Salzkristallen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Blattsalat

Überbackenes Schweinefilet mit Gemüse



Erhard Berger

Key Account Manager Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Fleisch und Gemüse liegen in einem Bett aus Creme-Fraiche und Käse

Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und mit Senf bestreichen. 2 EL Öl in eine Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Brokkoli putzen und in Röschen teilen. Möhren schälen und in Stifte schneiden. Porree putzen und in Ringe schneiden. Brokkoli in wenig kochendem Salzwasser zugeeckt ca. 5 Minuten dünsten. Herausnehmen und abtropfen lassen. Möhren in die Garflüssigkeit geben und 8 bis 10 Minuten dünsten. Herausnehmen. Fett erhitzen und den Porree darin andünsten.

Fleisch und Gemüse in eine flache, feuerfeste Form streifenweise schichten. Creme Fraiche glatt rühren. Den Goudakäse reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Über Fleisch und Gemüse verteilen. Im vorgeheizten Backofen 200° C etwa 25 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und längs vierteln.

Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden knusprig braten. Herausnehmen, salzen und zum überbackenen Schweinefilet servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden.



Für 4 Personen

Zutaten:

500 g Schweinefilet
1 gehäufter EL Senf
5 EL Öl
Salz; Pfeffer
400 g Brokkoli
250 g Möhren
300 g Porree (Lauch)
1 EL Butter oder Margarine
250 g Creme-Fraiche
50 g mittelalter Goudakäse
800 g Kartoffeln



Peter Brodmann

Abteilungsleiter Service Center
Schlemmer Poing Deutschland

Rinderbraten mit karamellisiertem Gemüse

Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und auf eine Fettpfanne des Backofens legen. Butterschmalz erhitzen und über das Fleisch gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 3/4 Stunden garen. Nach und nach mit 3/8 Liter Wasser begießen. Inzwischen Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und hacken. Zucker in einem großen Topf goldbraun karamellisieren lassen. Mit Essig und 1/4 Liter Wasser ablöschen und aufkochen. Senfkörner, vorbereitetes Gemüse und Zwiebeln zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 12 Minuten garen. Rinderbraten in Alufolie einschlagen und warm stellen. Bratensatz lösen und durch ein Sieb zum Gemüse geben. Speisestärke mit wenig Wasser verrühren und das Gemüse damit binden. Eventuell nachwürzen. Braten in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Petersilie garnieren und Schnittlauchröllchen bestreuen. Dazu passen Spätzle.



Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Rinderbraten
(aus der Blume)
Salz
Pfeffer
30 g Butterschmalz
je 1 rote, grüne und gelbe
Paprikaschote (à 200 g)
1 gelber Melonenkürbis
(Squash oder Partison;
ersatzweise 400 g gelbe Zucchini)
2 mittelgroße Zwiebeln
200 g Zucker
200 ml Weinessig
2 EL Senfkörner
1 EL Speisestärke
Schnittlauchröllchen und
Petersilie zum Garnieren
Alufolie

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden.
Pro Portion ca. 3910 kJ/930 kcal.

Vogtländischer Sauerbraten

(Graewe's Art ohne Einlegen, aber mindestens einen Tag vorher zubereiten)

Rindfleisch salzen und pfeffern. Scharf anbraten und dann Zwiebel, saure Sahne, Tomatenmark und Speck hinein schmoren.

Mit Wasser aufgießen, Sellerie, Möhren, Gewürze, etwas Essig und den Reibekuchen dazugeben und den Braten gar schmoren (am besten in der Röhre!)

Nach Bedarf Soße durch ein Sieb passieren.

Dazu schmecken rohe Klöße jeglicher Art, Knödel oder Kartoffeln, als Beilage auf jeden Fall Blaukraut.



Manfred Graewe

Key Account Manager Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Rinderschmorbraten
Margarine zum Anbraten
2 Möhren
Sellerie
Reibekuchen
Sauere Sahne
1-2 Lorbeerblatt
Pfeffer, Salz, 2 Gewürznelken
1 EL Tomatenmark
1 Stk. Speck
Zwiebel
Etwas Essig



Hermann Pfeiffer
Leiter Versand Kunststoff
Karl Maier Ditzingen

Rostbraten

Den Rostbraten, sollte er nicht gut abgehangen sein, zwei Tage vorher im Kühlschrank zugedeckt in eine Porzellanschüssel legen und ringsum gut mit Öl bedecken. Auf diese Art wird er besonders zart beim Braten.

Die Fleischscheiben etwas flachdrücken, dabei den Fettrand mit einem Messer etwas einschneiden, nicht salzen. Bei den eingelegten Rostbraten die Fleischscheiben in wenig Öl, sonst mehr Öl in die Pfanne geben, scharf anbraten. Umdrehen, die Hitze reduzieren und langsam fertig braten lassen. Nach Geschmack halb (medium) oder ganz durchbraten lassen. Das Fleisch jetzt erst salzen und mit Pfeffer würzen.

Die Rostbraten aus der Pfanne nehmen, in Alufolie gewickelt im auf 50 -100° C vorgeheizten Backofen warm halten.

Zwiebeln schälen und mit dem Gurkenhobel in Ringe schneiden.

Butterschmalz, oder Öl mit etwas Butter, in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin hellbraun braten und warm halten. Den Bratensatz in der Pfanne mit Fleischbrühe und Wein loskochen. Jede Rostbratenscheibe mit den gebratenen Zwiebeln bedecken.



Beilage: Bratenkartoffeln aus rohen Kartoffeln. Kartoffeln schälen und jede Kartoffel in Viertel schneiden. Eine beschichtete Pfanne mit 2 EL Olivenöl austreichen. Die Kartoffelvierteln in die Pfanne geben, im Öl ringsum wenden, bis sie glänzen.

Nun erst die Kochplatte erhitzen, die Kartoffelecken unter mehrfachem Wenden, etwa 15-20 Minuten, langsam auf beiden Seiten knusprig braten. Kurz bevor Sie fertig gebraten sind Speckwürfel und klein geschnittene Zwiebeln dazugeben dann noch 2-3 Minuten fertig braten.

Für 4 Personen

Zutaten:

4 gut abgehangene Rostbraten à 250 g
2 große Zwiebeln
Etwas Butterschmalz oder Öl
Pfeffer
Fleischbrühe
Trockener Rotwein ca. ¼ l

Zuletzt kräftig mit Salz und klein geschnittener Petersilie bestreuen und sofort als Kartoffelbeilage servieren.

800 g rohe Kartoffeln
150 g Speck in Würfel geschnitten
100 g Petersilie

Ossobuco alla milanese



Herbert Springer

Personalwesen

Schlemmer Poing Deutschland

Ossobuco alla milanese - Kalbshaxe Mailänder Art - ist ein traditionelles Schmorgericht aus dem Norden Italiens aus Beinscheiben, knackigem Gemüse und frischen Kräutern.



Ossobuco wird scharf angebraten... Die 3 bis 4 cm breiten Beinscheiben erst mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden und scharf anbraten. So entwickeln sich Röstaromen, die das Ossobuco alla milanese so schmackhaft machen. Das Knochenmark der Kalbsbeinscheiben gibt seine feinen Aromen beim späteren Schmoren an die Sauce ab. So entsteht der typische Geschmack des Ossobuco. ...gut geschmort...

Für Ossobuco alla milanese werden die Kalbsbeinscheiben in Kalbsfond und Weißwein geschmort. Für Würze sorgen Suppengemüse, Kräuter und geschälte entkernte Tomaten. Das Ossobuco immer auf kleiner Flamme und mit geschlossenem Deckel schmoren. Nach 1½ bis 2 Stunden ist das Fleisch schön zart.

...und mit Gremolata serviert

Gremolata, eine klassisch italienische Kräuter-Würzmischung, verleiht dem Ossobuco alla milanese frische Aromen. Für die Gremolata werden gehackte Petersilie, Zitronenzesten, gehackter Knoblauch und klein geschnittene Sardellen vermischt. Die Gremolata wird vor dem Servieren des Ossobuco in die Fleischsauce gegeben.

Als Beilage lieben die Italiener Risotto oder Spaghetti. Das restliche Knochenmark schmeckt sehr lecker auf einer Scheibe Röstbrot.

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Kalbsbeinscheiben

250 ml Kalbsfond

250 ml herber Weißwein

Wurzelgemüse

2 große Zwiebeln

1-2 Dosen gehackte Tomaten



Dr. Uwe Hautz
Managing Director
Mackprang Holding
GmbH & Co. KG
Hamburg

Frikandeau vom Hirsch

an Schokoladen-Kirsch-Sauce

Das Hirschfleisch seitlich und oben mit den 12 Lorbeerblätterhälften so spicken, dass die Blattspitzen ca. ½ cm aus dem Fleisch herausragen.

Das Hirschfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, vorsichtig in Butterschmalz rundherum anbraten und dabei die Lorbeerblätter nicht verbrennen.



Das Wiesenheu mit den Kräutern vermischen und 1/3 davon in einen Bräter geben. Das angebratene Frikandeau darauf legen und mit dem restlichen Heu bedecken. Den Bräter in den auf 80° C vorgeheizten Ofen stellen und mind. 3-4 Stunden garen, bis es an der dicksten Stelle ca. 55-60° C angenommen hat. Vor dem Aufschneiden das Frikandeau ca. 5 Minuten warm ruhen lassen.

Schalotten in etwas Butter anschwitzen, mit Portwein ablöschen, mit dem Preiselbeerkompott sowie dem fein geschnittenen Ingwer auf die Hälfte reduzieren. Mit dem Wildjus (-fonds) aufgießen, 5 Minuten köcheln lassen und durch ein feines Sieb

passieren. Die entkernten Kirschen in der Sauce ziehen lassen und mit der eiskalten Butter und der Schokolade montieren.

Das Hirschfrikandeau in Scheiben aufschneiden, mit Tagliatelle-Nudeln sowie der Sauce anrichten.

Für 4 Personen

Zutaten:

Hirschfrikandeau

800 g Unterschale vom Hirsch (Rot- oder Damhirsch)
6 frische Lorbeerblätter
2 EL Butterschmalz
½ Bund Thymian
5 Hand Wiesenheu (aus dem Reformhaus)
voll Salz u. frisch gemahlener Pfeffer

Schokoladen-Kirsch-Sauce

100 g fein geschnittene Schalotten
200 ml brauner Wildjus oder Wildfonds
200 ml Portwein (rot)
20 g frischer Ingwer
50 g Preiselbeerkompott
25 g Zartbitterschokolade
20 entkernte Herzkirschen
30 g Butter (kalt)

Beilage

250 g Tagliatelle

Hirschrücken mit bunter Pfeffersauce, Kartoffelblini und glazierten Jungzwiebeln



Simon Schöberl

Key Account Manager Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Die Hirschrückenstücke mit Wildgewürz würzen und in Butterschmalz rosa braten.

Für die Sauce Speck, Schalotten, Knoblauch und Pfeffer in Butter anschwitzen, mit Portwein ablöschen und mit in Wasser aufgelöster Wildglace auffüllen. Kurz köcheln lassen und abpassieren. Zum Schluss in Madeira eingelegte rosa und grüne Pfefferkörner begeben.

Für die Blini, Pilze in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne „trocken“ rösten. Geschälte Kartoffeln kochen und ausdämpfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken, dann nach und nach die anderen Zutaten unterrühren und abschmecken. Die Blini in einer heißen Pfanne mit wenig Fett ausbacken.

Jungzwiebel mit etwas Grün der Länge nach halbieren, in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten, etwas Staubzucker dazugeben und mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Für 4 Personen

Zutaten:

4 Stück vom Hirschrücken
ohne Knochen à 120 g
Wildgewürz
Butterschmalz zum braten

Sauce:

1 Scheibe Speck
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 TL schwarzer Pfeffer
geschrotet
1 EL Butter
4 cl Portwein
150 g Wildglace (glace de gibier von fa. more than gourmet)
1 TL rosa Pfeffer in Madeira
eingelegt
1 TL grüner Pfeffer

Blini:

350 g mehligte Kartoffeln
40 g Crème fraîche
50 g Obers
3 Eigelb
30 g Mehl
20 g Kartoffelstärke
100 g Pilze je nach Saison
Salz, Pfeffer

Zwiebel:

8 Stück Jungzwiebel mit Grün
2 EL Butterschmalz
1 Prise Staubzucker
1 dl Rotwein
Salz, Pfeffer



Erhard Berger

Key Account Manager Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Limettentorte

Für den Biskuitboden Eier trennen, Eigelb mit Vanillin-Zucker und Zucker schaumig schlagen. Eiweiß getrennt steif schlagen. Mehl und Backpulver auf die Eigelbmasse sieben. Eischnee hinzufügen und beides mit den Nüssen unterziehen. Den Teig in eine Springform füllen und backen. Nach dem Auskühlen den Boden zweimal durchschneiden und die beiden unteren Böden mit der Marmelade bestreichen.

Für die Creme die Limetten abreiben, den Saft auspressen und mit Joghurt, Zucker und Weißwein verrühren. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. Gelatine mit der Sahne und den Eischnee unter die Joghurt Creme ziehen. Die Hälfte der Creme auf den Boden verteilen, den zweiten Boden darauf legen und den Rest der Creme darauf verteilen. Mit dem letzten Boden abdecken, und die Torte ca. zwei Stunden kalt stellen. Für die Dekoration Sahne steif schlagen, Limetten in dünne Scheiben schneiden und halbieren. Die Torte damit verzieren.

Backzeit: ca. 40 Minuten bei 180° C.



Zutaten:

Teig:

- 4 Eier
- 2 Eßl. Vanillin-Zucker
- 150 g Zucker
- 160 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 50 g gemahlene Nüsse

Füllung:

- 2-3 unbehandelte Limetten
- 750 g Joghurt
- 100 g Zucker
- 3 EL trockener Weißwein
- 3 Eiweiß
- 1 Becher Sahne
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 150 g Limettenmarmelade

Dekoration:

- 2 Becher Sahne
- 2 Limetten

Schwedischer Schokoladenkuchen



Wolfgang Ederer

Entwicklung Mechatronik
Schlemmer Poing Deutschland

Backofen auf 180° C (Umluftherd) bzw. 200° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
Eine Kastenform einfetten und/oder mit Backpapier auslegen.
Zucker, Mehl, Kakao, Vanillezucker, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Wasser, geschmolzene Butter und Eier dazugeben, alles verquirlen.
Den sehr flüssigen Teig rasch in die Kastenform füllen und ca. eine Stunde backen.

Mögliche Varianten:

1. Den ausgekühlten Kuchen mit einem Schokoguss überziehen. Dazu eine Tafel Vollmilchschokolade schmelzen und die flüssige Schokolade mit einem Pinsel auf den Kuchen streichen.
2. Den ausgekühlten Kuchen einmal quer durchschneiden und in der Mitte mit Preisbeermarmelade füllen. Dazu passt der Schokoguss auch sehr gut.
3. Eine Dose Birnen abtropfen lassen, die Birnen in kleine Stücke schneiden und diese unter den rohen Teig heben. Danach wie angegeben backen, evtl. die Backzeit etwas verlängern.



Zutaten:

250 g Zucker
250 g Mehl
3 EL echter Kakao,
schwach entölt
1 Päckchen Vanillezucker
½ Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
150 ml heißes Wasser
150 g geschmolzene Butter
2 Eier



Elke Korn

Marketing Manager

Schlemmer Poing Deutschland

Erdbeer-Prosecco-Torte

Für den Mürbteig, Mehl mit Puderzucker, Butter, Eigelb, 1-2 EL kaltem Wasser und Salz verkneten. Zugedeckt 30 min. kalt stellen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Für den Biskuit Eier und Zucker mind. 5 Minuten dickschaumig aufschlagen. Butter unterziehen. Mehl mit Backpulver mischen, unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. 15 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen.



Backofen auf 200 Grad heizen. Mürbeteig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen, mit Backpapier belegte Springform damit auslegen. Teig mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren,

10 Minuten backen. Hülsenfrüchte, Papier entfernen, 5-8 Minuten backen. Kuchen herausnehmen.

Erdbeeren waschen, putzen, einige schöne

Beeren halbieren, beiseite legen. Übrige Erdbeeren klein schneiden. Frischkäse mit Joghurt, Prosecco, Gelatine fix ca. 1 Minute verrühren. Zucker zufügen. Sahne steif schlagen. 1/3 beiseite stellen, übrige Sahne unter den Frischkäse-Mix ziehen. Erdbeerstücke unterheben.

Um den Mürbeteigboden den Springformring legen. Die Hälfte der Creme auf dem Kuchen verteilen. Biskuitboden darauf legen, übrige Creme darauf glatt streichen. 2 Stunden kalt stellen. Ring entfernen. Torte mit der übrigen Sahne rundum bestreichen. Mit Erdbeeren garnieren.

Bis zum Servieren kalt stellen.

Zutaten:

Für den Mürbteig

125 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
25 g Puderzucker
80 g Butter
1 Eigelb
1 Prise Salz
getr. Hülsenfrüchte (z.B. Erbsen zum Blindbacken, können wiederverwendet werden)

Für den Bisquit

2 Eier
50 g Zucker
1 EL zerlassene Butter
50 g Mehl
¼ TL Backpulver
750 g frische Erdbeeren
400 g Doppelrahm-Frischkäse
300 g Vollmilchjoghurt
200 ml Prosecco
3 Pckg. Gelatine fix (à 2 Beutel)
200 g Zucker,
250 g Schlagsahne

Schweizer Nussecken



Michaela Herzner

Assistentin Vertrieb Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Die Zutaten des Teigs zu einem Knetteig verarbeiten und aufs Blech geben. Anschließend noch mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Nussmasse:

Butter zerlaufen lassen, Zucker zugeben, Vanillezucker einrießeln lassen; wenn's dann köchelt, 5 EL Wasser zugeben, Mandeln unterrühren.

Die Masse auf den Teig streichen. Bei 175° C für 20-30 Min. backen.

Noch warm in Dreiecke schneiden.

Nachdem die Teilchen abgekühlt sind, die Ecken in Schokoglasur tauchen oder bestreichen. Trick: Nussecken auf einen dreizackigen Kartoffelspieß stecken und in die Schokoglasur tauchen.

In einer Gebäckdose aufbewahrt, schmecken die Nussecken noch nach Tagen besonders köstlich.



Zutaten:

Teig:

200 g Butter
3 Eier
120 g Zucker
450 g Dinkelvollkornmehl
(oder 300 g Weizen- und
150 g Vollkornmehl)
1 gestr. TL Backpulver

Nussmasse:

250 g Butter
200 g Zucker
2 Vanillezucker
5 EL Wasser
400 g gem. Mandeln



Tanja Klinger

Assistentin Geschäftsführung
Schlemmer Poing Deutschland

Getränkte Möhrentorte mit Mousse au Chocolat

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade (85 % Kakao) grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. 400 g Sahne steif schlagen und kalt stellen. 2 Eier und 3 Teelöffel Zucker in einer Metallschüssel auf dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen.

Gelatine ausdrücken und in der flüssigen Schokolade schmelzen. Schokolade und 1/3 der Sahne abwechselnd unter die Eimasse rühren. Schokomousse 15 bis 20 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.



Übrige Sahne unterheben und die Mousse ca. 3 Stunden kalt stellen. Möhre waschen, schälen, putzen und fein reiben. 2 Eier trennen. Eiweiß und 2 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen, 50 g Zucker dabei einrieseln lassen. Zuerst Eigelbe, dann Möhrenraspel unterrühren. Mehl, Stärke, Nüsse und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Boden einer Springform (22 cm Ø) fetten und die Masse einfüllen. Oberfläche glatt streichen

Zutaten:

2 Blatt Gelatine
200 g Edelbitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil (z. B. Sarotti)
500 g Schlagsahne
4 Eier
50 g Zucker
3 TL Zucker
1 Möhre
25 g Mehl
25 g Speisestärke
25 g gemahlene Haselnüsse
1 gestrichener TL Backpulver
100 g Edelbitterschokolade mit 60 % Kakaoanteil
20 g Kokosfett
3 EL Orangensaft
Orangenscheiben und Kakao zum Verzieren
Fett für die Form

und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad) circa 20 Minuten backen. Biskuit vom Rand lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schokolade (60 % Kakao) grob hacken. 100 g Sahne erhitzen. Schokolade und Kokosfett darin schmelzen und beiseite stellen. Biskuit mit Orangensaft beträufeln. Schokomousse kuppelartig mit einer Palette auf das Biskuit streichen. Torte auf ein Kuchengitter stellen und mit Schokoglasur gleichmäßig überziehen. Torte ca. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren die Torte mit getrockneten Orangenscheiben und Kakao verzieren.

Marmorierte Schokoladenmousse



Brigitte Kosman-Kallnik
Verkauf Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Schokoladen zerkleinern, getrennt mit je 1 EL Öl in kleine Metallschüsseln geben. Von Zitrusfrüchten je 1 TL Schale abreiben. Weiße Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Eine Hälfte mit Zitronen-, die andere mit Orangenschale verrühren. Noch flüssige Schokolade auf Zitronensahne geben, unterheben, zugedeckt kalt stellen. Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Auf Orangensahne geben, unterheben. Dunkle Mousse auf der weißen verteilen. Eine Gabel vorsichtig von unten nach oben durch die Masse ziehen, mind. 2 Std. kühlen. Mit Früchten servieren.



Zutaten:

Je 75 g weiße Schokolade
Je 75 g Zartbitter Schokolade
2 EL Öl
Je 1 Zitrone
Je 1 Orange
300 g Sahne
Früchte zum Garnieren



Sabine Pieterse

Marketing

Schlemmer Poing Deutschland

Weihnachts-Tiramisu*

Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker verrühren, Sahne unterheben.

In eine eckige Auflaufform 3 EL Creme verteilen, darüber 1 Schicht Spekulatius. Die Beeren darauf verteilen.

Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken.

Auf Wunsch mit Puderzucker und Pinienkernen bestreuen.

*) mit herzlichem Dank an die Druckerei Dersch



Zutaten:

400 g Sahne

500 g Mascarpone

500 g Magerquark

160 g Zucker

2 P Vanillezucker

400 g Spekulatius

800 g Tiefkühl-Beeren

Süßer portugiesischer Reis



Joyce M. de Ávila
Personalwesen
Schlemmer do Brasil

Herdplatte auf höchste Stufe stellen. Einen großen Topf mit Wasser füllen, eine Zitrone fast komplett schälen und die Schalen in den Topf geben. Die Zitrone beiseite legen und das Zitronenwasser auf mittlere Hitze zurückschalten. Salz und Margarine hinzugeben. Wenn das Wasser kocht, den Reis hineingeben und ständig umrühren. Nachdem das meiste Wasser verdampft ist, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch hinzugeben. Dann nach und nach die restliche Milch (jeweils $\frac{1}{2}$ Tasse) hinzufügen. Die Schalen aus dem Topf nehmen. Die restliche Zitrone reiben und hinzufügen. Zucker hinzugeben. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe langsam einrühren (vorher ein bisschen Milch zu den Eigelben geben). Den Topf wieder auf den Herd stellen bis der Reis kocht, dabei ständig rühren, damit er nicht anbrennt! Alles in eine Auflaufform füllen und vor dem Abdecken leicht abkühlen lassen. Den Reis kurz vor dem Servieren mit Zimt bestäuben.

Tipp: Für einen stärkeren Zitronengeschmack nimmt man zwei Zitronen. Dabei (wie oben beschrieben) fast die ganze Schale einer Zitrone zum Kochen nehmen und zum Schluss den größten Teil der zweiten reiben und hinzugeben. Für einen leichteren Zitronengeschmack nur eine Zitrone schälen und reiben.



Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Tassen Wasser
- 1 - 2 Zitronen
- 1 TL Salz
- 1 TL (gestrichen) Margarine
- 1 Tasse Reis
- 4 Tassen Milch
- 1 $\frac{1}{2}$ Tassen Zucker
- 3 Eigelbe



Sabine Röckenschuß
Assistentin Vertrieb Industrie
Schlemmer Poing Deutschland

Schokoladen-Crème brûlée

Schokolade in Stücke brechen. Sahne in einem Topf aufkochen und vom Herd ziehen. Schokolade in der Sahne unter Rühren schmelzen. Abkühlen lassen. Eier, Eigelb und 5 EL Zucker verquirlen. In die Schokoladensahne rühren.

Ofen vorheizen (E-Herd: 125° C/ Umluft: 100° C/Gas: Stufe 1).

Sechs flache, ofenfeste Schälchen (à ca. 175 ml Inhalt) in eine Fettpfanne (tiefes Backblech) stellen. Schokoladensahne in die Schälchen gießen. So viel heißes Wasser in die Fettpfanne gießen, dass die Schälchen zu ca. 2/3 im Wasser stehen. Im heißen Ofen 50–60 Minuten stocken lassen. Crème abkühlen lassen und zugedeckt mind. 4 Stunden kalt stellen. Anschließend mit je 1–2 EL Zucker (braun) bestreuen. Mithilfe eines Gasbrenners oder unter dem heißen Backofengrill den Zucker goldbraun karamellisieren. Crème brûlée mit Früchten servieren.

Schokoladen-Crème brûlée und Früchte mit Gasbrenner karamellisieren.



Für ca. 6 Personen

Zutaten:

150 g Edelbitterschokolade
(70 % Kakaoanteil)
300 g Schlagsahne
3 Eier + 3 Eigelb (Gr. M)
5 EL Zucker
6–8 EL Zucker (braun)

Quentão - Brasilianischer Glühwein



Joyce M. de Ávila
Personalwesen
Schlemmer do Brasil

Alle Früchte und Gewürze in einen Topf geben.
Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen; danach 2 Minuten lang kochen lassen.
Den Wein hinzugeben und weitere 2 Minuten lang kochen lassen.
Die Herdplatte auf unterste Stufe zurückschalten und den Cointreau und den Cachaca (oder Rum) hinzufügen.
Heiß servieren.



Für ca. 8 Personen

Zutaten:

1 Tasse Zucker
2 Zimtstangen
2 Stück Zitronengras
1 frische Birne
(in Scheiben geschnitten)
1 frischer Pfirsich
(in Scheiben geschnitten)
1 frischer Apfel
(in Scheiben geschnitten)
1 EL ganze Nelken
½ l Wasser
1 (0,75 l) Flasche Rotwein
(Merlot, Cabernet oder
Burgunder eignen sich
gleichermaßen)
45 ml Cointreau
90 ml Cachaca (oder Rum)



Manfred Markl

Key Account Manager Automotive
Schlemmer Poing Deutschland

Jagertee

Den schwarzen Tee aufsetzen und ziehen lassen. Wenn der Tee fertig ist, zusammen mit Rotwein, Zimtstange, Nelke und dem Orangensaft in einen Topf füllen. Heiß werden lassen, aber nicht zum Kochen bringen. Währenddessen die Orange in Scheiben schneiden und die Zitrone auspressen.

Rum, Zitronensaft und Orangenscheiben zugeben und heiß werden lassen. Den Jagertee ganz nach Geschmack mit Zucker süßen und in Punschgläser füllen. Wer mag, kann die Gläser mit Orangenscheiben dekorieren.

Empfehlungen

- spätestens nach der zweiten Tasse einen Sitz- oder Liegeplatz sichern!
- je heißer getrunken, desto schneller im Blut!



Für 4 Personen

Zutaten:

- 0,75 l schwarzen Tee
- 0,75 l trockenen Rotwein
(Merlot eignet sich gut)
- 1 Zimtstange
- 6 Nelken
- 1 Zitrone
- 400 ml braunen Rum
- 100 ml Obstler
- 0,5 l Orangensaft
- 1 unbehandelte Orange
- Zucker nach Geschmack

Black Irish

Das große Cocktailglas zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen. Das Eis mit Wodka, Baileys und Kaffeelikör in den Mixer geben und ca. 10 Sek. durchmischen.

Die Mischung aus dem Mixer in ein möglichst vorgekühltes, großes Cocktailglas gießen und mit Trinkhalmen servieren.



Brigitte Kosman-Kallnik

Verkauf Automotive

Schlemmer Poing Deutschland

Zutaten:

3 cl Wodka

3 cl Baileys (Sahnelikör)

3 cl Kahlúa (Kaffeelikör)

2 EL Vanilleeis

Gestoßenes Eis

Herausgeber:

Schlemmer GmbH
Gruber Straße 48, 85586 Poing, Germany
www.schlemmer.com
www.schlemmer-ecotech.com

Idee/Redaktion: Schlemmer Marketing
Realisierung: MUM Grafik-Design, 82229 Seefeld
Ausgabe: Dezember 2011

© Copyright Schlemmer GmbH, Poing