

Alles Gute®



Hausgemachte Leckereien

SCHLECKERANLEITUNG®

Was mache ich damit? Da ich viele außergewöhnliche Produkte anbiete, höre ich diese Frage oft. Das brachte mich auf die Idee, diese Schleckeranleitung zu schreiben. Sie sollen wissen „auf was Sie sich einlassen“, wenn Sie eine meiner Spezialitäten kaufen.

Diese Anleitung will Sie neugierig machen und Ihnen erste Anregungen geben. Vergessen Sie darüber aber nicht selbst zu experimentieren und neues auszuprobieren. Und wenn Sie eine besonders leckere Kombination entdecken sagen Sie es mir, damit auch andere Genießer davon profitieren können.

Ja, was also mache ich mit...

NÜSSE MIT DRÖHNUNG (NUSSRUMTOPF)

Besonders lecker schmecken sie zum Eis. Ein wahrer Genuss sind sie auch zum Bratapfel. Oder Sie bereiten ein eigenes kleines Dessert damit zu. Ich gehe dann her, nehme einen guten Bisquitboden und steche kleine Törtchen aus. Dann „verdünne“ ich die Dröhnung mit etwas Rum und tränke die Törtchen damit. Ich setze einen Klacks Sahne darauf und gebe einen Löffel Nüsse darüber. Einfach Toll auch zu warmem Apfelkuchen mit Hefeteig.

WILDE KRÄUTER...

habe ich für dieses Pesto eingefangen und gezähmt und die Aromen kultiviert. Geben Sie einfach einen Löffel zur Pasta – und Basta! Das feine Bouquet entfaltet sich auch wunderbar unter Kartoffelbrei oder Kartoffelknödeln. Das Pesto geht auch zu Lamm, oder als Füllung für geschmorte Champignonköpfe. Außerdem ist es eine hervorragende Würze für Suppen und Soßen.

BRUSCHETTA

Bella Italia, Sonne und mehr schlummern in dieser geheimnisvollen Versuchung aus der klassischen italienischen Küche. Erwecken Sie die träumenden Aromen einfach mit etwas Wasser und Olivenöl zu sprühendem Leben. Genießen Sie es auf Röstbrot und gönnen sich einen guten Schluck Chianti dazu. Salute!

PESTO PARMIGIANO

Aus Parmesan, diesem Juwel italienischer Käsekunst, entsteht in meiner Manufaktur in deutscher Wertarbeit ein erlesenes Pesto. Es katapultiert schlichte Pellkartoffelchen auf den höchsten Gipfel des lukullischen Olymps. Es verleiht Rindercarpaggio und Schnecken einen kulinarischen Adelsschlag und verkörpert ein raffiniertes Topping für Suppen, Blumenkohl und Rosenkohl. Nicht zuletzt ist es ein besonderer Genuss zur Pasta und auf knackfrischem Baguette.

ROTWEINPFLAUMEN

In meiner Kindheit hat mein Vater im Herbst immer Essigpflaumen eingelegt. Die gab es dann zu Meerrettich und Rindfleisch. Aber sonst konnte man sie nicht gebrauchen, denn sie machten ihrem Namen alle Ehre. Heutzutage bereits ich sie mit wenig Essig und reichlich gutem Rotwein als Rotweinpflaumen zu und siehe da: Es entwickeln sich richtige Multitalente daraus. Köstliche Früchte die ich auch zu Wild und anderem dunklen Fleisch anbiete. Sie bereichern zudem jedes kalte Buffet und schmecken sowohl zu Käse, als auch zu kaltem Braten. Als wahre Verwandlungskünstler schmecken sie sogar als Dessert zu einem guten Eis herrlich.

ZWIEBELCONFIT

Dieser Fruchtaufstrich ist ein charmanter Begleiter von Fleisch, Fisch, Wild und Käse. Oder auf knusprigen Schnittchen zu neuem und altem Wein. Sie betört mit verführerischem Duft und fruchtig-pikantem Aroma. Zum anbeißen!

SALSA PICCANTE

DIE Grillsoße! Frech, fruchtig, scharf und knofelig. Unverschämt gut.

OLIVEN-FEIGEN-PESTO

Oliven, Feigen und Mandeln, fruchtgewordener Sonnenschein des Südens, vermischt mit mediterranen Kräutern, Gewürzen, Parmesan und Meersalz. Staunen erfasst Zunge und Gaumen bei diesem Feuerwerk der Aromen. Zur Pasta? Na klar! Zu Rumpsteak oder Lamm? Wunderbar! Zu Mozzarella, Ziegenkäse, Schafskäse? Geradezu genial! .

STEINPILZPESTO

Das würzige Aroma getrockneter Steinpilze vermähle ich mit Mandeln, edlen Ölen, Kräutern und Gewürzen zu einem außergewöhnlichen Pesto. Es bietet vielfältige Verwendungsmöglichkeiten: Klassisch zur Pasta, unter Rührei, zum überbacken von Mozzarella, oder auch als Brotaufstrich. Mein Favorit ist folgender Rezeptvorschlag: Ich koche Nudeln „al dente“ und gebe Pesto und die gleiche Menge Milch zu. Das ganze lasse ich 2-3 Minuten köcheln. Das Ergebnis ist eine wunderbar würzige, cremige Pilzrahmsauce. Sie können das Pesto auch zur geschmacklichen Abrundung anderer Pilzgerichte verwenden.

TOMATENCONFIT

empfehle ich als Leckerei zum Käse. Das unglaublich fruchtige Aroma reifer Cocktailtomaten dieses Fruchtaufstrichs erhält durch die Zugabe von Zwiebeln und grünen Chilies eine aufregend pikante Note, die damit wunderbar harmoniert. Nehmen Sie einen kräftigen Brie, Münster oder Ziegenkäse und genießen Sie das Tomatenconfit dazu. Versuchen Sie es auch mit meinem Geheimtip, Rougette. Einfach himmlisch! Oder reichen Sie es zum Schinken

WEIHNACHTSSENF (WILLIAMSENSENF)

Was um Himmels Willen ist Weihnachtssenf? Dahinter verbirgt sich ein süßer Senf, für den ich als Basis Williams-Christ-Birnen verwende. Dazu gebe ich Rohrzucker, Zitronensaft, Orangenöl und viele Gewürze aus der Weihnachtsbackstube. Er harmoniert vorzüglich mit einer frischen Weißwurst, Geflügel, Fisch und ist ein ebenso aparter Begleiter zum Fondue, oder einer schönen Wildschweinbratwurst. Kurzum, er ist nicht nur an Weihnachten, sondern auch über's Jahr ein beinahe unentbehrlicher Bestandteil der guten Küche.

ORANGE MIT SCHOKO

Süßschnäbel aufgepasst - hier droht Gefahr! In dieser delikaten Zubereitung verschmelze ich die fruchtige Frische der Orange mit den samtigen Tönen der Schokolade zu einem wahren Hochgenuss mit hohem Suchtpotential. Eine Verlockung auf Weißbrot, zu Pudding, Eis, oder Mehlspeisen, oder einfach pur mit Sahnehäubchen und Orangenspalten, bestreut mit geraspelter Bitterschokolade.

SHERRYKIRSCHEN

Ausgewählte Kirschen vereinigen sich hier mit dem intensiven Aroma alten Sherrys zu einer exquisiten Komposition für verwöhnte Schleckermäuler. Ich mag sie besonders pur mit einem Stück Bitterschokolade, oder zum Eis. Wunderbar ist auch folgendes kleines Dessert: Sahne aufschlagen und reichlich geraspelte Bitterschokolade unterheben. Mit dem Löffel Nester von Schokosahne auf Teller geben und mit Kirschen, Sherry und Schokosplittern dekorieren. Noch besser wird es, wenn Sie frisch gebackene Windbeutel damit füllen.

KÜRBISCHUTNEY

Im milden Klima meiner Heimatregion gedeihen Kürbisse hervorragend. Sie wachsen hier in vielerlei Varianten. Es finden sich hübsche und auch witzige Arten, die nur das Auge erfreuen. Aber auch Speisekürbisse von klitzeklein bis riesengroß. Ein besonders aromatischer Vertreter dieser erfreulichen Spezies ist der Butternusskürbis. Nur den verwende ich für dieses vorzügliche Chutney. Einer delikaten Ergänzung zu Hartwurst, Geflügel, Raclette, Wild, Käse, Grillfleisch, Fondue, deftigem Schweinefleisch und vielem mehr. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim experimentieren!

ROSINENCHUTNEY

Wenn die würzigen Beeren der Sultanas-Traube in der warmen südlichen Sonne getrocknet werden, entstehen daraus Rosinen. Wie Jeder weiß, sind es kleine Köstlichkeiten. Nicht umsonst spricht man von "Rosinenpickerei", wenn sich jemand nur das Beste heraussucht. Aus diesen natürlichen Leckerlies bereite ich ein außergewöhnliches Chutney zu. Verwenden Sie es wie das Kürbischutney und entscheiden Sie, welches Ihnen besser schmeckt.

PESTO ROSSO

In Europa wurden Tomaten zunächst als exotische Zierpflanzen gezogen. Erst später wagte man es die Früchte zu kosten und lernte ihren Wohlgeschmack schätzen. In den verliebt sich fast jeder. So werden Tomaten in manchen Gegenden gar als Paradiesäpfel benannt. Nach diesem hohen Lob dürfen Sie Großes vom Aroma meines Pestos erwarten! Genießen Sie es zu Nudeln oder Gnocchi. Füllen Sie Rouladen oder einen Strudel damit. Verwenden Sie es als aufregende Pizzagrundlage oder zur Würze gebratener Auberginen. Veredeln Sie Focaccia damit oder streichen Sie es auf Ciabatta. Buon Appetito!