



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 nehme einen Biskuitboden und steche kleine Törtchen aus. Dann „verdünne“ ich die Dröhnung mit etwas Rum und tränke die Törtchen damit. Sahnehäubchen darauf und ein Löffel Nüsse darüber. Fertig! 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 bereite 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. Es 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!

WALNUSSE-MÖHREN-PESTO

Immer wenn ich davon nasche, muss ich mich schier zwingen den Löffel wieder wegzulegen. Sonst würde ich das Glas glatt leer essen. Kurz gesagt: Es ist eine KÖSTLIZITÄT! Zu Nudeln, zu Fleisch, zu knackigem Gemüse, als Füllung für Ravioli oder als veganer Brotaufstrich.

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 gratinieren von Mozzarella, oder auch auf heiße Röstbrotstücken. 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 Chilis 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 Geheimitipp, Rougette. Einfach himmlisch! Oder reichen Sie es zum Schinken.

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.

OLIVENSENF

Gibt's in einer solch gehaltvollen Variante, mit 52% Oliven bei ganz Google nicht. Aber beim ollen Hassinger in Worms. Aus schwarzen Oliven. Mit dem vollen Aroma der köstlichen Frucht. Veredelt mit Kräutern und Gewürzen. Mögen Sie Oliven? Dann probieren Sie ihn zu Grillfleisch, Schafskäse, Ziegenkäse, Mozzarella, Lamm und Fondue. Aber bitte nicht übertreiben beim Schlemmen. 😊

PFEFFERCHUTNEY

Pfeffer, schon von Hippokrates gepriesen und von den Römern für Gelage begehrt. Hat im Mittelalter manch „Pfeffersacks“ Reichtum gemehrt und wird auch heute noch als Würze verehrt. Grüne Pfefferkörner adeln dieses Chutney zu einem famosen Pfefferchutney. Fruchtig, Pfeffrig, leicht feurig, pikant. Mögen Sie scharfe Sachen? Dann wird es Sie glücklich machen. Genießen Sie es zu Grillfleisch, zu gebratenem Fleisch und Gemüse. Zu Lebkuchen und Waffeln. Zu Tofu und Schafskäse, unter Joghurt und Jofu. Leckerle!

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!

ORANGENSENF

Olala... sympathisch aromatisch komme ich daher. Mehr noch als die Frucht persönlich. Kosten Sie mich zu Räucherlachs, Bergkäse, Fondue, Geflügel und Wild. Servieren Sie mich zu Mozzarella als süß-pikantes Finale eines Festmahls. Zum Niederknien lecker! Ich sage es ohne rot zu werden: Ich bin der beste Orangensenf von Welt.

KICHERPESTO

Könnte einer asiatischen Küche entsprungen sein, um sich bei europäischen Genießern einzuschmeicheln. Es ist jedoch in Worms, im lebensfrohen Rheinhessen, gebürtig. Als echtes Kind der Freude kitzelt es nicht nur die Geschmacksknospen, sondern auch die Lachmuskeln. 😊 Ein ganz vorzüglicher veganer Kraftstoff zu Nudeln oder Reis. Zu Gemüse, Pilzen und Fleisch. Mit Milch als Kichersauce oder als Brotaufstrich. Immer unwiderstehlich!