# pikantes Salat Dressing mit Meerrettich für Blattsalate

Bei Chefkoch habe ich dieses „Drei mal Drei mal Drei mal Drei“ Dressing gefunden und ausprobiert.

Es läßt sich schnell zubereiten und bringt durch den Meerrettich eine leckere, pikante Note in den eher faden grünen Blattsalat.




**<u>Für ca. 100 ml Dressing :</u>**

**3 EL Öl**

**3 EL Essig**

**3 EL Sahne**

**1 TL Fleur de Sel**

**1/2 TL Zucker**

**frisch gemahlener Pfeffer**

**Meerrettich, frisch gerieben oder aus dem Glas / der Tube**

**Salatkräuter, frisch gehackt oder gefriergetrocknet aus dem Glas (z.B. v. Ostmann)**

**1 Knoblauchzehe, halbiert**

**1 kleine Zwiebel, gewürfelt**

Essig mit Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und gut verrühren oder im Dressingbecher schütteln.

Die halbierte Knoblauchzehe soll das Dressing nur etwas aromatisieren und sollte

deshalb vor dem Servieren entfernt werden. Wer gerne Knoblauch mag, kann sie statt halbiert auch direkt gepresst zufügen und im Dressing belassen.

Druckversion : Pikantes Salatdressing mit Meerrettich für Blattsalate

---

# Rinderrouladen

Oftmals sind die alten, traditionellen Rezepte aus Oma´s Küche eben doch die Besten !

Rinderrouladen gehören eindeutig dazu.




**<u>Für 4 Portionen :</u>**

**4 Rinderrouladen (aus der Keule)**

**8 Scheiben durchwachsenen Speck (Frühstücksspeck)**

**4 kleine Gewürzgurken, in kleine Würfelchen geschnitten**

**2 mittelgroße Zwiebeln, in kleine Würfelchen geschnitten**

**1 Knoblauchzehe, ein kleine Würfelchen geschnitten**

**2 EL Tomatenmark**

**1 Scheibe Schwarzbrot, zerbröselt**

**1 EL Rübenkraut**

**500 ml Brühe (z.B. aus Brühwürfel oder gekörnter Brühe)**

**scharfer (Löwen-) Senf**

**Salz, Pfeffer**

**Butterschmalz**

**_____**

**evtl. 1 Prise Zucker**

**evtl. etwas Speisestärke (Mondamin)**

**evtl. etwas Sahne**

Das Fleisch waschen, trocknen und nebeneinander ausgebreitet hinlegen.




Je de Roulade dünn mit Senf bestreichen und frischen Pfeffer aus der Mühle darüber verteilen. Jeweils zwei dünne Scheiben Speck auflegen.




Auf das untere Viertel jeweils einen TL gewürfelte Zwiebeln und Gurken geben.




Da

s untere Ende des Fleisches dann über die Gurken-Zwiebel-Füllung legen, die Seiten jeweils darüber klappen und alles eng zu einer Roulade zusammenrollen.




Mit einer Bratenschnur (Reihgarn oder Rouladenklammer) zusammenbinden.

Erst nach dem Garen wieder entfernen.




Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Rouladen von allen Seiten kräftig anbraten.

Die restlichen Zwiebelwürfel und Knoblauch zufügen und andünsten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten lassen.

Das zerbröselte Schwarzbrot und das Rübenkraut hineingeben.

Mit Brühe ablöschen.

Zugedeckt ca. 50 – 70 Minuten schmoren lassen.




Die Sauce abschmecken z.B. mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker oder gekörnter Brühe.

Nach Belieben die Sauce durch ein Sieb passieren, mit einem Schuß Sahne verfeinern oder mit etwas Speisestärke andicken. Wer statt der natürlichen rötlichen Farbe lieber eine dunkelbraune Sauce haben möchte, rührt noch etwas Zuckerkulör hinein.

Vor dem Servieren unbedingt die Bratenschnur, etc. entfernen.

Die Rouladen lassen sich zusammen mit der Sauce sehr gut einfrieren.

Dazu passen Salzkartoffeln, Knödel, Spätzle oder kurze Nudeln und Salat.

Druckversion : Rinderrouladen

---

# Hummercremesuppe




**<u>Für 4 Portionen:</u>**

**3 Schalotten (oder eine mittel große Zwiebel)**

**20 gr Butter**

**50 gr Weißwein**

**1 Glas Fischfond**

**150 gr Sahne**

**1/4 TL Salz**

**50 gr Hummersuppenpaste**

<u>Zubereitung mit dem Thermomix :</u>

1. Schalotten in das laufende Messer fallen lassen ***3 Sek. / Stufe 5***

2. Butter zugeben und ***3 Min. / Varoma / Stufe 1*** dünsten

3. Den Weißwein zugeben und ***4 Min. / 100°C / Stufe 1*** köcheln lassen

4. Fischfond, Sahne und Salz zugeben und ***8 Min. / 100°C / Stufe 2*** ohne Messbecher weiterkochen lassen. Als Spritzschutz den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen.

5. Die Hummersuppenpaste zugeben und nochmals ***10 Min. / 100°C / Stufe 2*** ohne

Messbecher weiterkochen lassen.

6. Anschließend ***15 Sek. / Stufe 8*** pürieren.

MESSBECHER VORHER WIEDER AUFSETZEN !!!

Nach Belieben abschmecken und (evtl. mit gebratenen Garnelen-Spießen und Baguette) heiß servieren.

Ohne Thermomix läßt sich diese Suppe natürlich auch in einem Topf zubereiten.

Quelle : Rezeptwelt

Rezept drucken : Hummercremesuppe

---

# Schweinefilet mit Bresso-Sauce Thermomix

Dieses Gericht benötigt zwar 45 Minuten aber dafür kocht es sich fast von selbst und läßt genügend Zeit für andere Dinge.




**Fü**

**r 4 Portionen :**

**ca. 600 gr Schweinefilet für 8 – 10 Medaillons**

**1 – 2 EL Butter**

**2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten**

**8 – 10 Scheiben Frühstücksspeck**

**1 – 2 El scharfer Senf**

**200 g Schlagsahne**

**150 g Kräuterfrischkäse (Bresso)**

**60 gr Sahne-Schmelzkäse**

**1 EL eingelegter grüner Pfeffer**

**frisch gemahlener Pfeffer**

**1/2 TL Salz**

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten und die Zwiebelringe darin verteilen.

Das Schweinefilet waschen, gut trocken tupfen und in möglichst gleich große Medaillons schneiden. Jedes Medaillon mit einer Scheibe Frühstücksspeck umwickeln und von beiden Seiten mit Senf einstreichen.

Medaillons auf die Zwiebeln legen und mit jeweils einem Butterflöckchen belegen. Pfeffer darüber mahlen.

30 Minuten im Ofen braten lassen.

In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Entweder traditionell im Kochtopf oder im Thermomix.

Dafür die Sahne mit dem Kräuterfrischkäse, Schmelzkäse, grünem Pfeffer und Salz in den Mixtopf geben und ***8 Minuten / 100 °C / Stufe 3*** kochen.

Die Sauce über das Fleisch geben und weitere 10 Minuten im Ofen weiter braten lassen.

Als Beilage passt ein frischer Salat (z.B. mit Balsamico-Honig-Senf-Dressing).

Ebenso wie Spätzle, Nudeln oder Baguette.

Quelle : Thermomix Rezeptwelt

Druckversion : Schweinefilet mit Bresso-Sauce

---

# Risotto mit grünem Spargel

Das Grundrezept für Risotto habe ich im Laufe der Jahre auf unseren Geschmack abgestimmt. Durch das Hinzufügen von weiteren Zutaten ergibt sich immer wieder ein neues Gericht.




**Fü**

**r 2 Portionen :**

**etwas Butterschmalz**

**250 gr. Risotto (oder Paella) Reis**

**2 Schalotten (oder eine Zwiebel), fein gewürfelt**

**1 Knoblauchzehe, fein gehackt**

**ca. 200 ml Weißwein, trocken**

**1 Liter Brühe**

**ein Stück Parmesan, frisch gerieben**

**ein Stück Butter**

**_____**

**1 Bund grünen Spargel, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten**

*Grundrezept:*

Brühe (z.B. Wasser mit 4 TL gekörnte Brühe aufkochen lassen) in einem kleinem Topf erwärmen und warm halten.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen lassen. Den Reis zufügen und unter Rühren glasig werden lassen.

Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Etwas heiße Brühe nachfüllen und wieder einkochen lassen. Sobald die Flüssigkeit

verkocht ist wieder etwas nachfüllen. Dabei wird das Risotto immer wieder umgerührt.

Der Vorgang wird so lange wiederholt, bis der Reis bißfest gegart ist.
Wahrscheinlich wird etwas Brühe übrigbleiben.

Dann den frisch gerieben Parmesan Eßlöffelweise unterheben. Zwischendurch abschmecken, damit es nicht zu salzig wird.

Butterstückchen unterrühren bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat.

---

*variable Zutaten :*

Eine große Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln bereitstellen.

In der Zwischenzeit die Spargelstreifen in kochendes Salzwasser geben und ca. 1 – 2 Minuten blanchieren.Spargel sollte bißfest bleiben.

Anschließend in einem Sieb abgießen und sofort in das Eiswasser stellen zum Abschrecken. Herausnehmen.

Risotto mit den abgetropften Spargelstücken vermischen und sofort servieren.

Ich könnte als Hauptmahlzeit nur Risotto essen. Falls gewünscht passt aber auch ein gutes Stück Fleisch dazu.

TIPP :

Für ein Safranrisotto löse ich in der Brühe gemahlenen Safran auf und gebe auch noch Safranfäden dazu.

Für ein Pilzrisotto werden die Pilze in Scheiben geschnitten und in einer anderen Pfanne angebraten.

Für ein Kräuterrisotto einfach frisch gehackte Lieblingskräuter (z.B. Salbei) in etwas flüssiger Butter erwärmen.