



Karpfen in Aspik aus Polen (gerne gegessen von Henryk Schmid)

Für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Karpfen
1 Liter Brühe
2 Eier
2 Eiweiß
1 Zwiebel
Saft einer Zitrone
1-2 Esslöffel Tomatenmark
6 Esslöffel Weißweinessig
1 Esslöffel Lebensbaum weiße Pfefferkörner
4-5 Lebensbaum Lorbeerblätter
Ca. 5 Blatt weiße Gelatine
1 Teelöffel Lebensbaum Pimentkörner
1 Teelöffel Salz
Weißer gemahlener Pfeffer von Lebensbaum

Zubereitung:

- Karpfen in Stücke schneiden und mit Wasser abwaschen
- Zwiebeln schälen und kleinhacken
- Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Piment und Salz in die Brühe geben und 2 Minuten kochen
- Fisch in die Brühe geben und 10-15 Minuten auf kleiner Flamme erwärmen
- Fisch aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen
- Brühe durchsieben und die klare Brühe in den Topf zurückgeben; durchgeseibte Gewürze zur Seite stellen
- Eiweiß mit dem Tomatenmark gut verrühren und zur Brühe geben, dann 2 Minuten auf kleiner Flamme kochen und dabei durchrühren
- Brühe durch ein Leinentuch gießen und dann die Gelatine und anschließend Zitronensaft, Salz und gemahlene Pfeffer dazu geben
- Den abgekühlten Fisch entgräten
- Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden
- Fisch und Eier abwechselnd in eine Glasschale schichten
- Die durchgeseibten Gewürze als oberste Schicht auf Fisch und Eier legen
- Die abgekühlte Brühe langsam über den Fisch gießen und 5 Stunden in den Kühlschrank stellen

Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!





Kokosmakronen

(eine Kindheitserinnerung von Dr. Achim Mayr)

Ergibt ungefähr 40 Stück

Zutaten:

4 Ei-Schnee

250g Rohrohrzucker

200g Kokosraspeln

1/2 TL LEBENSBAUM Bourbon-Vanille

Oblaten ø 5cm

Zubereitung:

- Zucker und Kokosraspeln vermischen und unter den Eischnee heben.
- Oblaten auf das Backblech legen und mit dem Esslöffel die Kokosmasse darauf geben.
- Im vorgeheizten Backofen bei 150°C auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen.



Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!





Krüllkuchen von Oma Grete nach friesischer Art (gibt es traditionell bei Christian Janßen)

Ergibt rund 40 Stück

Zutaten:

½ kg Mehl
250 g Butter
1 Ei
325 g Kandis
¾ Liter kochendes Wasser
15 g Lebensbaum Anis, gemahlen
1 Messerspitze Lebensbaum Zimt, gemahlen

Zubereitung:

- Den Kandis in eine große Schüssel geben (man kann je zur Hälfte weißen u. braunen Kandis nehmen)
- Das kochende Wasser über den Kandis gießen und so lange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat
- Die Butter in die warme Flüssigkeit geben und unter Rühren schmelzen lassen
- Die Flüssigkeit solange stehen lassen, bis sie nur noch handwarm ist
- Das Ei unterschlagen und danach das Mehl unterziehen
- Die Gewürze unterrühren
- Das Waffeleisen mit etwas Öl einreiben und Teigportionen hineingeben und backen
- Die fertigen Waffeln sofort zu Röllchen oder „Tüten“ aufrollen

Den Teig möglichst am Vorabend anrühren. Sollte er am Backtag zu dickflüssig sein, mit etwas kaltem Wasser glattrühren.

Anmerkung:

Für die Krüllkuchen wird ein spezielles Waffeleisen verwendet, das ganz flache, feingemusterte Waffeln backt. Ein sogenanntes Hörncheneisen oder eines für die skandinavischen Krumkake. Für das Aufrollen wird häufig ein spitzes Holzinstrument verwendet.

Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!





Kutja mit Reis aus Russland (isst Elena Dück am liebsten bei ihrer Mutter)

Für 4 Personen

Zutaten:

2 Becher Reis
4 Becher Wasser
100 g Rosinen
100 g Akazienhonig
50 g gemahlene Walnüsse

Zubereitung:

- Den Reis und die Rosinen mit der angegeben Menge Wasser kochen (je nachdem ob man die Speise etwas körniger oder flüssigen haben möchte, kann man die Wassermenge etwas variieren)
- Honig mit etwas Wasser aufkochen und zum Reis dazu geben, anschließend die Nüsse untermischen

Anmerkung:

Den Reis kann man wahlweise auch mit Milch kochen. Den Reis kann man durch (Buch-) Weizen, Haferflocken oder andere Getreide ersetzen. Anstelle von Rosinen und Walnüssen könne auch andere Trockenfrüchte bzw. Nusssorten verwendet werden.

Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!





Oliebollen aus Holland (kommen bei Mirjam Uhde zu Weihnachten auf den Tisch)

Ergibt ungefähr 40 Stück

Zutaten:

500 g Mehl

30 g Hefe

½ Liter Milch

Prise Salz

2 Eier, getrennt

1 Esslöffel Zucker

250 g (zusammen gewogen) Korinthen, Rosinen, Zitronat und Orangeat

Fett zum Ausbacken (am besten Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

- Hefe in wenig lauwarmer Milch zusammen mit dem Zucker auflösen
- Mehl in eine Schüssel sieben, Salz am Rand drum herum streuen
- Restliche, leicht angewärmte Milch untermischen und alles zu einem dickflüssigen glatten Teig verrühren
- Eier trennen, Eigelb glattrühren; Eiweiß steif schlagen
- Hefe, Eigelb und steifgeschlagenes Eiweiß in die Schüssel mit dem Teig geben und untermischen
- Korinthen, Rosinen waschen und gut trocknen und zusammen mit Zitronat und Orangeat ganz vorsichtig unter den Teig heben
- Den Teig abdecken und an einem warmen Ort 15-30 Minuten gehen lassen (nicht länger, weil die Oliebollen schöner werden, wenn sie im heißen Fett weiter gehen)
- Das Öl erhitzen (mit einer Brotkruste das Öl testen, wenn sich Blasen bilden, ist das Fett heiß genug – wenn das Fett anfängt zu rauchen, ist es zu heiß)
- Esslöffel in kochendes Wasser tauchen und dann mit dem heißen Löffel etwas Teig abstechen und vorsichtig in das Fett gleiten lassen
- „Bollen“ goldbraun ausbacken, aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen
- Die Olie-Bollen in einer Schale anrichten (am besten nicht übereinander stapeln) und mit Puderzucker bestreuen

Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!





Pepernoten aus Holland (schmecken uns besonders gut wenn Frederiek Koers-van Hees sie zur Arbeit mitbringt)

Für 4 Personen

Zutaten:

250 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
125 g Butter
80 g Rohrohrzucker
2 Esslöffel Milch
1 Prise Salz
1 Esslöffel Honig
2 Teelöffel Lebensbaum Zimt
½ Teelöffel Lebensbaum Kardamom, gemahlen
1 Messerspitze Lebensbaum Nelke, gemahlen
1 Messerspitze Lebensbaum Muskatnuss

Zubereitung:

- Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und mindestens eine Stunde kühlstellen
- Backofen auf 175°C vorheizen
- Den Teig zu Kugeln mit ca. 1,5 cm Durchmesser formen
- Die Kugeln auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und leicht andrücken
- 15-20 Minuten auf der mittleren Schiene backen

Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!





Weihnachtliches Orangenkompott aus Brandenburg (ist bei Steffen Kasel Nachtschiff aber auch Mitbringsel)

Für 4 Personen

Zutaten

- 6 Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Rohrohrzucker
- 150 ml Wasser
- 60 g Akazienhonig
- 1 Lebensbaum Bourbon-Vanille-Schote
- 2 Lebensbaum Zimtstangen
- 4 Lebensbaum Nelken
- 4 Lebensbaum Sternanis
- 1 Messerspitze Lebensbaum Kardamom, gemahlen
- 1 Messerspitze Lebensbaum Muskatblüte, gemahlen
- 40 ml Orangenlikör
- 20 ml Cognac
- 20 ml Grenadine-Sirup

Zubereitung

- Orangen und Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben
- Mit einem Zestenreisser feine Streifen von der Schale der Orange abziehen
- Die Schale der Zitrone mit einer Reibe fein abreiben; dann die Zitrone auspressen und den Saft auffangen
- Orangen schälen und filetieren (dazu schneidet man die Orange oben und unten gerade, so dass man die Orange auf ein Küchenbrett stellen kann; mit einem scharfen Messer kann man nun streifenweise die Schale inklusive der weißen Haut von oben nach unten herunterschneiden; entlang der Trennhäute lassen sich nun die einzelnen Orangenfilets ausschneiden)
- Orangenfilets in eine Schüssel geben und mit der Hälfte des Orangenlikörs marinieren
- Das Wasser mit Zucker und Honig unter Rühren aufkochen und den restlichen Likör und die Orangenzesten hinzufügen
- Zitronensaft, Zitronenabrieb, die aufgeschnittene Vanille-Schote und die Gewürze zum Sud geben und aufkochen und bei mittlerer Hitze 5-10 Minuten köcheln lassen
- Topf vom Herd nehmen und den Sud etwas abkühlen lassen; mit Grenadine-Sirup und Cognac abschmecken
- Den Gewürzsud über die Orangenfilets geben, das ganze etwas abkühlen lassen und dann verschlossen im Kühlschrank möglichst einen Tag durchziehen lassen

Die Rezepte unserer Mitarbeiter aus dem Kundenmagazin WorldTasteOpen, Winterausgabe 2010.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit!

