

Kochbuch

Mirko Junge
mailto:junge_m@web.de

27. Juli 2001

Inhaltsverzeichnis

1 Tortenböden	7
1.1 Tortenboden / Rührteig	7
1.2 Tortenboden / Bisquitteig	7
1.3 Tortenboden / Mürbeteig	7
2 Torten	9
2.1 Russischer Zupfkuchen	9
2.2 Saftiger Kaffeekuchen	9
2.3 Limonentorte	10
2.4 Apfel-Wein Torte	11
2.5 Mandel-Dessertkuchen	11
2.6 Mini-Dickmanns-Torte	12
2.7 Sacher Torte	13
2.7.1 Tortenkern	13
2.7.2 Glasur	13
3 Kuchen	15
3.1 Honigkuchen	15
3.2 Thüringer Stollen	15
3.3 Prasselkuchen	16
4 Kekse	17
4.1 Fudgy Brownies	17
4.2 Deep Dish Fudgy Brownies	18
4.3 Light Brown Brownies	19
4.4 Chocolate Chip Cookies or Bars	20
4.5 Apricot Blondies	21
4.6 Honigkuchen-Plätzchen	22
4.7 Aachener Printen (Kräuter-Printen)	22
4.8 Orangen-Plätzchen	23
4.9 Biscotti di Prato (Mandelschnitten)	24
4.10 Schiffszwieback (Nuß-Teekuchen)	24
4.11 Beaten Biscuits	24
5 Brote	25
5.1 Quarksemmeln/Quarkscones	25
5.2 Fladenbrot	25
6 Vorspeisen	27
6.1 Ziegenkäse Grün	27
7 Hauptgerichte	29
7.1 Nudelteig	29
7.2 Lasagne	30
7.3 Kuskus mit Tomatensauce	31
7.4 Pizzadalia (Onion Pizza, Apulia Style)	32

7.5	Auberginen Torte	33
8	Nachtisch	35
8.1	Mousse nach v. Gavel	35
8.2	Tiramisù	35
8.3	Erdbeer Tiramisù	36
8.4	Erdbeer Tiramisù mit Erdbeeren aus der Dose	36
8.5	Orangen Mascarpone Eis	37
8.6	Limette-Joghurt Creme	37
8.7	Zabaione	38
8.8	Confiture de Lait	38
9	Dips	39
9.1	Dill Dip	39
9.2	Blue Cheese Dip (Blauschimmelkäse Dip)	39
9.3	Bohnen Dip	39
9.4	Avocado Dip	39
9.5	Zwiebel Dip	40
9.6	West Indischer Bohnen Dip	40
10	Sandwiches	41
10.1	Majonaise	41
10.2	Thunfisch Sandwich	41
11	Gewürzmischungen	43
11.1	Kräutersalz	43
12	Cocktails	45
12.1	Preliminarien	45
12.1.1	Ausrüstung	45
12.1.2	Softgehalt	45
12.1.3	Simple Sirup	45
12.2	Alkoholfreie Cocktails	45
12.2.1	Strawberry-Mint Lemonade	45
12.2.2	Lemon Cooler	45
12.3	Klare Cocktails	46
12.3.1	Long Island Ice Tea	46
12.3.2	Caipirinha	46
12.3.3	Campari Orangensaft	46
12.3.4	Tequila Sunrise	46
12.3.5	Planters Punch	47
12.3.6	Sunshine Punch	47
12.3.7	Nelson Special	47
12.4	Milchhaltige Cocktails	47
12.4.1	Pina Colada	47
12.4.2	White Russian	47
12.4.3	Mango Rum Batidas	47
12.5	Experimentelle Cocktails	48
12.5.1	Scorpion	48
12.5.2	Green Dragon	48
12.5.3	Sex on the Beach	48
12.5.4	Bronx	48
12.5.5	Bloody Mary	48
12.5.6	Campari Testarossa	48
12.6	Absinthe	49

13 Dirty Cooking	51
13.1 Muschel TK-Pizza	51
13.2 Thunfisch TK-Pizza	51
13.3 Lachs TK-Pizza	51

Kapitel 1

Tortenböden

1.1 Tortenboden / Rührteig

Zutaten für 2 Böden

Menge		Zutaten
$1\frac{2}{3} \text{ cup}$	200g 2 Tbl	Mehl Backpulver
$\frac{3}{4} \text{ cup}$	200g	Butter
2 cup	200g	Zucker
	2 Pkg [†]	Vanillezucker
	4	Eier
		Zwiebackmehl

Alle Schritt-1 Zutaten zu einer homogenen Masse vermischen und in gut gefettete, mit Zwiebackmehl ausgepuderte Form geben.

Bei 170–200°C (Gas 3-4) für 20-25min im vorgeheizten Ofen backen.

† Eine Packung entspricht $\frac{3}{4}$ Pkg. Dies ist insbesondere dann wichtig, wenn der Vanillin-Zucker durch Vanilla, dem Aroma-Pulver mit Vanillegeschmack ersetzt wird, was sehr zu empfehlen ist.

1.2 Tortenboden / Bisquitteig

Zutaten für 1 Boden, der sich teilen läßt:

Menge		Zutaten	Schritt
$\frac{1}{4} \text{ cup}$	5 50g 1 Prise 3 Tbl	Eigelb Zucker Salz Wasser, lauwarm	1
$\frac{1}{4} \text{ cup}$	5 50g	Eiweiß Zucker	2
	1 1	Schale einer Limetten Saft einer Limette	3
$\frac{2}{3} \text{ cup}$	75g	Mehl	4
$\frac{3}{8} \text{ cup}$	75g	Speisestärke	

Den Boden einer Springform dünn ausfetten und mit Mehl bestäuben.

Schritt-1 Zutaten unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen im Wasserbad schaumig aufschlagen.

Schritt-2 Zutaten zu cremigen Eisschnee aufschlagen, Schritt-3 Zutaten unterrühren und auf die Eigelbmasse (Schritt-1) geben. Ebenso die Schritt-4 Zutaten. Mit dem Spatel alle Zutaten gut mischen.

Masse in die Springform geben, glattstreichen und auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180°C (Gas 2-3, Umluft 160°C) im vorgeheizten Backofen für 20-25min backen. In Form auf einem Gitter auskühlen lassen und dann erst teilen.

1.3 Tortenboden / Mürbeteig

Zutaten für 4 Böden

Menge	Zutaten
900g	Mehl
3 Pkg	Backpulver
390g	Fett
390g	Zucker
6 Pkg [†]	Vanillezucker
6	Eier

Alle Zutaten gut mischen und in vier Teile teilen (→ 4 Böden! Nicht benötigten Teig einfrieren!)

Bei 190–200°C für 20min backen.

† Eine Packung entspricht $\frac{3}{4}$ Pkg. Dies ist insbesondere dann wichtig, wenn der Vanillin-Zucker durch Vanilla, dem Aroma-Pulver mit Vanillegeschmack ersetzt wird, was sehr zu empfehlen ist.

Kapitel 2

Torten

2.1 Russischer Zupfkuchen

Menge	Zutaten	Schritt
200g 400g 1Pkg 200g 40g 1	Butter Mehl Backpulver Zucker Kakao-Pulver Ei	1
125g 250g 1Tbl 2Pkg 1Pkg 5	Butter Zucker Grieß Vanille-Puddingpulver (z. kochen) Vanille-Zucker Eigelb	2
500g 250g 1Tbl	Magerquark Speise/Sahne-Quark Zitronensaft	3
5	Eiweiß	4

Die Schritt-1 Zutaten am besten mit den Händen zu einem Teig vermengen. Die Backform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben. Mit $\frac{3}{4}$ des Teiges den Boden und den Rand der Form auslegen.

Die Schritt-2 Zutaten miteinander verrühren. Vom Quark das Wasser abgießen und Schritt-3 Zutaten unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die verrührten Schritt-2/3 Zutaten heben. Dann die Masse in die ausgelegte Backform geben. Das restliche Viertel des Teiges darüber zerzupfen.

Bei 200°C auf mittlerer Schiene 65min backen. Dann Herd ausschalten und Kuchen im Ofen lassen bis dieser abgekühlt ist, so fällt der Kuchen nicht ein!

2.2 Saftiger Kaffeekuchen

Menge	Zutaten	Schritt
2Tbl 250ml	Instant Kaffee heißes Wasser	1
250g 500g 1Pkg†	Butter Zucker Vanillienzucker	2
4	Eier	3
125g 375g $\frac{1}{2}$ Pkg 1 50g	Gehackte Mandeln Mehl Backpulver Zitrone, Schale einer Kakao	4

Schritt-1 Zutaten lösen.

Schritt-2 Zutaten schaumig schlagen.

Nach und nach Schritt-3 Zutaten zufügen. Als nächstes die Schritt-1 und dann die Schritt-4 Zutaten unterrühren, so daß ein glatter Rührteig entsteht.

Fertigen Teig in eine gefettete 2l Napfkuchenform geben und glattstreichen. Bei 175°C auf der mittleren Schiene 60min backen und dann auf ein Küchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Kuchen vor dem Anschneiden am besten fest in Aluminiumfolie einwickeln und einige Tage ruhen lassen, damit er sein Aroma voll entfalten kann.

2.3 Limonentorte

Man benötigt 3 Bisquit-Scheiben. Da es sehr schwierig ist einen Boden durch zwei in drei Bodenscheiben zu teilen ist es zweckmäßiger einen so zu backen, daß man ihn nur noch halbieren und einen anderen so dünn zu backen, daß man ihn nicht mehr teilen muß.

Vor dem Servieren Schritt-3 Zutaten steif schlagen und damit den Tortenrand einstreichen.
Zubereitungszeit 1h15min plus Kühlzeit
Pro Stück 372kcal (1560kJ)

Menge		Zutaten	Schritt
	7Blatt	Gelatine	1
3-4 pc	125ml	Limetten bzw. deren Saft und Schale	2
	4 80g	Eigelb Zucker	3
	750g	griechischer Joghurt, 10%, abgetropft	4
	3 20g	Eiweiß Zucker	5
$\frac{1}{4}$ cup	4Tbl	weißer Rum	6
2 Tbl	300g	Limetten Marmelade oder Zitronen Gelee Countriau	7

Schritt-1 Zutaten in kaltem Wasser einweichen.

Limettenschale (Schritt-2) dünn abreiben und 125ml Saft auspressen.

Schritt-3 Zutaten schaumig rühren, dann Schritt-2 und danach Schritt-4 Zutaten unterrühren.

Schritt-5 Zutaten steif schlagen und unterziehen.

Schritt-6 Zutaten erwärmen und die eingeweichte Gelatine (Schritt-1) darin auflösen und ebenfalls unterziehen.

Schritt-7 Zutaten unter leichter Erwärmung glattrühren und einseitig auf den untersten und den mittleren Tortenboden streichen.

Den unteren Boden wieder in die Form legen und die Hälfte der Limettencreme auf den Boden in der Form streichen. Den mittleren Boden mit der unbestrichenen Seite nach unten darauflegen. 4Tbl ($\frac{1}{4}$ cup) der Creme abnehmen und den Rest auf den mittleren Boden verteilen. Den letzten, unbestrichenen Boden daraufdrücken und mit der verbleibenden Creme bestreichen. 3-4h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Menge		Zutaten	Schritt
2pc		Limetten	1
2Tbl	200g	Limetten Marmelade oder Zitronen Gelee Countriau	2
	125ml	Schlagsahne	3

Für die Dekoration die Limetten schälen und zwar so, daß die weiße Haut völlig entfernt wird. Früchte in 14 sehr dünne Scheiben schneiden und auf die Torte legen.

Schritt-2 Zutaten unter leichter Hitze glattrühren, im kalten Wasserbad kaltrühren und auf die Tortenoberfläche streichen. Torte 1h kalt stellen.

2.4 Apfel-Wein Torte

Menge	Zutaten	Schritt
250g 150g 100g $\frac{3}{4}tsp$	Mehl weiche Butter Zucker Vanillin	1
750g 630ml	Äpfel Weißwein	2
200g 1Pkg $\frac{3}{4}tsp$ 120ml	Zucker Puddingpuver Vanillin Weißwein	3
400g 2Pkg 1tsp	Schlagsahne Sahnesteif Cointreau	4

Schritt-1 Zutaten schnell kneten zu einem Mürbeteig kneten und in Alufolie eingerollt $\frac{1}{2}h$ in den Kühlschrank.

Äpfel (Schritt-2) schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden und mit dem Weißwein erhitzen.

Schritt-3 Zutaten zusammenmischen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Auf Handtemperatur abkühlen lassen.

Backofen auf $170^{\circ}C$ vorwärmen.

Von einer 26cm Springform sowohl den Boden, als auch 5cm des Randes mit dem Mürbeteig auskleiden.

Das Ergebnis von Schritt-2 und Schritt-3 zusammengeben und in die Form geben.

Bei $170^{\circ}C$ eine Stunde abbacken.

Abkühlen lassen und vor dem Servieren die Schritt-4 Zutaten steif schlagen und die Torte damit verzieren.

2.5 Mandel-Dessertkuchen

Menge	Zutaten	Schritt
350g	gemahlene Mandeln	1
325g 200ml	Zucker Wasser	2
8 4Tropfen $\frac{1}{2}tsp$	Eigelb Mandelaroma Zitronenschale	3
1Tbl	Paniermehl (evtl. mehr)	

Schritt-1 Zutaten in einer großen Pfanne leicht anrösten, dann Schritt-2 Zutaten dazugeben unter ständigem Rühren aufkochen und abkühlen lassen.

Schritt-3 Zutaten mit der Masse verrühren und die Masse in ca. 10min stocken lassen, jedoch hierbei nicht kochen.

Eine gefettete Springform (20cm) mit Paniermehl austreuen. Mandelmasse hineingeben und Oberfläche glätten. Form in den vorgeheizten Backofen bei $170 - 190^{\circ}C$, mittlere Schiebeleiste $160 - 180^{\circ}C$ Umluftbackofen 40min stellen. Dann Herd ausschalten, die Form noch 5min im Backofen stehen lassen. Nach dem Backen den Kuchen 1min ruhen lassen, erst dann aus der Form nehmen oder in der Form servieren.

Tip: Der Mandel-Dessertkuchen kann sowohl warm als auch kalt serviert werden. Evtl. mit hochprozentigem Rum flambieren und mit Sahne garnieren.

2.6 Mini-Dickmanns-Torte

Als Tortenboden backe man den Rührteig-Boden von 28cm Durchmesser.

Menge	Zutaten	Schritt
9g 5Tbl	Gelatine, gemahlen Wasser	1
400g 200g 4Tbl 4Tbl	Frischkäse Jogurt Zitronensaft Zucker	2
200g	Schlagsahne	3
1Dose	Mandarinen, abgetropft	4
24 24 24	Mini-Dicks-Schokoküsse je 8 weiße, braune und schwarze Lakritz-Kokus-Tonnen [†] , weiß und orange Weingummis, einfarbig	5

Als ersten Schritt den Tortenboden backen.

Die Gelatine (Schritt-1) einweichen. Dann Schritt-2 Zutaten mischen und glattrühren.

Gelatine ausdrücken und bei mittlerer Hitze auflösen—jedoch nicht kochen—und unter Rühren zur Creme geben. Sahne (Schritt-3) steifschlagen und unter die Creme geben. Dann 1hin den Eisschrank stellen.

Die Mandarinen (Schritt-4) unter die Hälfte der Creme rühren. Diese Hälfte auf dem Tortenboden verteilen. Hierbei die Mittel deutlich überhöhen.

Zuerst die Dickmänner auf die Creme setzten und dann den Rest der Creme in einer Spritztüte füllen und die Zwischenräume mit dicken Tupfen auffüllen. Dann mit den Lakritz-Kokus-Tonnen garnieren und zum Schluß die Weingummies hinzustecken.

Fertige Torte kaltstellen.

Man sollte diese Torte einen Tag vor dem Anschnitt zubereiten. Dann weichen die Böden der Dickmänner auf und lassen sich gut schneiden. Auch der Kokusmantel der Lakritz-Tonnen zieht über Nacht Wasser und wird dadurch weich. Das sich in den Lücken absetzende Zuckerwasser sollte man durch vorsichtiges Wegtupfen vor dem Servieren mit Zellstoff entfernen.

[†] Mit der Bezeichnung Lakritz-Tonnen sind mit einem Kokusmantel umklebten Lakritzzylinder des Haribo Lakritzkonfekts gemeint. Die Zahl der Tonnen variiert von Tüte zu Tüte sehr stark. Es empfiehlt sich beim Kauf also genau auf den Inhalt zu schauen. Man braucht ca. $3 \times 200g$.

2.7 Sacher Torte

2.7.1 Tortenkern

Menge	Zutaten	Schritt
130g 110g 1Tbl	Butter Puderzucker Vanillin	1
6	Eigelb	2
130g	Zartbitterschokolade, geraspelt	3
6 110g	Eiweiß Kristallzucker	4
130g	Mehl	5
350g 6Tbl	Marillenmarmelade Maraschino	6

Schritt-1 Zutaten im Wasserbad zu einer homogenen Masse verrühren. Nach und nach Schritt-2 Zutaten mit einem Schneebesen unter- bzw. schaumig rühren.

Unter ständigem Rühren die Schritt-3 Zutaten unter die Masse geben.

Schritt-4 Zutaten ganz steif schlagen und vorsichtig mit dem Spatel unter die Masse heben.

Ebenso vorsichtig die gesiebten Schritt-5 Zutaten unterheben.

Den Boden einer Springform (Durchmesser 22-24cm leicht einfetten und bemehlen. Masse einfüllen und glattstreichen. Bei 170°C (Gas 2) im vorgeheizten Backofen abbacken. Die ersten 12-15min die Backofentür einen Spalt, nicht mehr als einen Zentimeter, weit offen lassen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr 1h aus. Ausgebacken ist sie, wenn sie einem leichten Fingerdruck ganz 'leise' erwidert.

Den Rand der Form mit einem Messer glatt losschneiden, die Torte samt Form auf ein Sieb stürzen und 20min auskühlen lassen. Dann Torte wieder so drehen, wie sie in der Form lag und ganz auskühlen lassen.

Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Die Kruste vorsichtig mit einer Gabel entfernen und die Oberfläche mit einem Messer anfrischen, so daß diese glatt wird. Den Tortenkern mit einem scharfen Messer in zwei gleichgroße Stücke so halbieren, daß zwei Tortenböden entstehen.

Jeweils die Oberfläche der beiden Tortenböden mit leicht erwärmter, geschmeidig verrührter und homogenisierte Marillenmarmelade¹ (Schritt-6) bestreichen.

Zum Schluß die Torte mit der Glasur überziehen:

2.7.2 Glasur

Menge	Zutaten	Schritt
200g 125ml	Zucker Wasser	1
300g	Zartbitterschokolade, geraspelt	2

Schritt-1 Zutaten 5-6min scharf aufkochen und von der Flamme nehmen. Schritt-2 Zutaten unterrühren. Wenn sich die Schokolade vollständig gelöst hat die Masse unter ständigem Rühren abkühlen lassen, so daß eine dickflüssige glatte Glasur entsteht. Beim Rühren sollte man das Einrühren von Blasen vermeiden. Läßt man die fertige Glasur über den Kochlöffel laufen, soll dieser mindestens 4mm(!) bedeckt bleiben. Sollte die Glasur zu dick sein, schwemmt man das Kochgeschirr, in dem der Zucker gekocht wurde, mit einigen Tropfen Wasser aus und verdünnt damit die Glasur entsprechend.

Die Glasurmasse muß träge-flüssig bleiben und lippenwarm sein. Würde die Glasurmasse zu warm sein, bekommt sie keinen Glanz, bleibt nach dem Trocknen stumpf und läuft von der Torte; eine zu kalte Glasurmasse hingegen trocknet schlecht und läuft auch schlecht am Tortenrand ab.

Vor dem Glasieren des Tortenkerns sollte man diesen auf einen Tortenteller stellen und so über einer großen Schüssel plazieren, daß die abtropfende Schokoladenglasur nicht ziellos heruntertropft.

Mit der Glasur Oberseite und Ränder des Tortenkerns einstreichen und danach in den Kühlschrank stellen, bis die Glasur fest ist (ca. 1-2h).

Die Sachertorte bleibt unverziert, nur das Haus Sacher verwendet heute ein Schokoladenmedaillon.

Vor dem Servieren wird die Torte in 16 gleiche Portionen aufgeschnitten, angerichtet und an der Seite mit einem gehäuften Eßlöffel voll ungezuckertem Schlagobers garniert. Im ganzen Service trägt man Schlagobers in einer Schüssel gehäuft separat auf.

¹Für die Norddeutschen: Marillen sind nichts anderes als Aprikosen

Kapitel 3

Kuchen

3.1 Honigkuchen

Menge	Zutaten	Schritt
500g 125g 100g	flüssiger Honig Butter brauner Zucker	1
150g 75g 75g 100g 1 1tsp ½tsp 1tsp ½tsp 1½Tbl 2cl 600g ½Pkg	grobgehackte Walnüsse Zitronat (Sukkade) Orangeade Schokoladenplätzchen Vanillemark Zitronenschale gemahlene Nelken Zimt gemahlenes Piment Pfefferkuchengewürz Rum Mehl Backpulver	2
5	Eier	3

Schritt-1 Zutaten unter Rühren aufkochen und erkalten lassen und dann die Schritt-3 Zutat unterrühren. Schritt-2 Zutaten zusammenmischen und Schritt-1/3 Mischung unter ständigem Rühren dazugeben. Den Teig in gefettete und ausgesteute Formen geben und dann im Backofen ganz unten bei 200°C für 105min abbacken. Den fertigen Kuchen kann man noch mit Schokoladenguß und Mandeln versehen.

3.2 Thüringer Stollen

Menge	Zutaten	Schritt
1000g 200g 400g 3Pkg 400ml	Mehl Butter Zucker Trocken-Hefe Milch	1
500g 100g 100g 1½Pkg ½ 1Spritzer ¼l	Rosinen Mandeln (gemahlen) Succade Vanillin-Zucker abgeriebene Zitrone Zitronensaft Rum	2
	Butter Puderrucker (gesiebt)	3

Schritt-1 Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verrühren und dann in einer Schüssel in den Backofen: 50°C für 5min Dann Ofen ausschalten und Teig für weitere 30-35min im Ofen stehen lassen!

Gesamten Teig durch kneten und Schritt-2 Zutaten dazugeben. Teig zu einem Rechteck ausrollen und die längsseite zweimal umschlagen. Ist eine Weiterverarbeitung am gleichen Teig gewünscht, so muß man den Teig noch einmal für 30-35min gehen lassen.

Hat man hingegen bis zum nächsten Tag Zeit, so lege man den gefalteten Teig auf einem Stück bemehlter Aluminium-Folie über Nacht in den Kühlschrank. Vor dem Abbacken muß man die Rosinen, die sich auf der Oberseite zeigen in den Teig hineindrücken, da diese sonst beim Backvorgang verkohlen! Ofen für 25min bei 250°C vorheizen und dann 75min bei 175°C auf der untersten Schubleiste abbacken.

Nach dem Backvorgang den Stollen sofort mit zerlassener Butter bestreichen und danach mit Puderrucker bestäuben (Schritt-3). Diesen Vorgang mehrfach wiederholen!

Bei Verwendung von Vollweizen-Mehl nehme man nur 300g Zucker, aber 500ml Milch.

3.3 Prasselkuchen

Menge	Zutaten	Schritt
2Pkg	tiefgefrorener Blätterteig	1
250g 350g 200g 2Pkg 1Prise 50g	Butter Mehl Zucker Vanille-Zucker Salz gemahlene Mandeln	2
225g 2Tbl	Aprikosenmarmelade Aprikosengeist	3
125g 2Tbl 2Tbl	Puerzucker Zitronensaft Wasser	

Blätterteigscheiben auftauen. Nebeneinander auf ein nasses Blech legen. Evtl. etwas ausrollen, damit das Blech fast bedeckt ist. Die Scheiben mit nassen Fingern zusammendrücken.

Für die Streusel Fett flüssig werden lassen. Mehl und Zucker, Vanillezucker, Salz und Mandeln untermengen und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Gleichmäßig auf den Blätterteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der untersten Schiene 30min backen.

Aprikosenmarmelade etwas erwärmen und Aprikosengeist unterrühren. Nach dem Backen die Marmelade mit einem Pinsel auf die Streusel tupfen.

Für den Guß Puderzucker, Zitronensaft und Wasser verrühren und über den noch heißen Kuchen träufeln.

Danach erkalten lassen, in Stücke schneiden und vom Blech nehmen.

Die Schritt-1 Zutaten am besten mit den Händen zu einem Teig vermengen. Die Backform (26cm Durchmesser) fetten und mit Mehl bestäuben. Mit $\frac{3}{4}$ des Teiges den Boden und den Rand der Form auslegen.

Die Schritt-2 Zutaten miteinander verrühren. Vom Quark das Wasser abgießen und Schritt-3 Zutaten unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die verrührten Schritt-2/3 Zutaten heben. Dann die Masse in die ausgelegte Backform geben. Das restliche Viertel des Teiges darüber zerzupfen.

Bei 200°C auf mittlerer Schiene 65min backen. Dann Herd ausschalten und Kuchen im Ofen lassen bis dieser abgekühlt ist, so fällt der Kuchen nicht ein!

Kapitel 4

Kekse

4.1 Fudgy Brownies

Quantity			Ingredients	Step
Imperial	SI	Mass [†]		
$2\frac{1}{4}$ cup $\frac{3}{4}$ cup	480ml 185ml	250g 175g	cacao powder soft shortening (margerine or butter)	1
$2\frac{1}{4}$ cup	530ml	500g	soft shortening (margerine or butter)	2
4 cup 2 tsp 8	950ml 2Pkg	800g	white sugar vanilla extract eggs	3
3 cup 1 tsp $\frac{1}{2}$ tsp	720ml 1Pkg	350g	white flour baking soda salt	4
$1\frac{3}{4}$ cup	430ml or or	250g 225g 240g	coarsely chopped pecan nuts (for millionaires) coarsely chopped walnuts (for the rest of us) coarsely chopped almonds (out of season)	5

Melt the shortening in step-1 and add the cacao powder under constant stirring.

Add to step-2 ingredient and mix well.

Add step-3 ingredients and mix very well.

Add step-4 ingredience and thourghly mix.

Finally add chopped step-5 ingredience.

Spread dough $\frac{1}{2}$ -1inchthickness (1.5—2.5cm) on greased baking-sheet.

Bake at $350^{\circ}F(175^{\circ}C)$ for 30minin the preheated oven.

Turn off the oven leaving the baking-sheet with the cookies inside until the oven is nearly cold (about 15min).

The brownies should still be moist and soggy. Use a sharp knife to slice the cake into bars.

4.2 Deep Dish Fudgy Brownies

Quantity			Ingredients	Step
Imperial	SI	Mass [†]		
2 ¹ / ₄ cup 1 ¹ / ₄ cup	480ml 310ml	250g 290g	cacao powder soft shortening (margerine or butter)	1
1 ³ / ₄ cup	430ml	390g	soft shortening (margerine or butter)	2
4 ¹ / ₄ cup 5 tsp 10	1000ml 3Pkg	850g	fine white sugar vanilla extract eggs	3
3 ³ / ₄ cup 1 tsp 1/2tsp	900ml 1Pkg	440g	white flour baking soda salt	4
1 cup	260ml or or	150g 135g 144g	coarsely chopped pecan nuts (for millionaires) coarsely chopped walnuts (for the rest of us) coarsely chopped almonds (out of season)	5
1 ¹ / ₂ cup	or	250g 200g	Chocolate Chips Bittersweet Chocolate	6

Melt the shortening in step-1 and add the cacao powder under constant stirring.

Add step-2 ingredient and mix well.

Add step-3 ingredient and mix well.

Mix step 4 ingredients and add to step 1–3 ingredients to form batter.

Step-5 ingredients are strickly optional. Mix with step-6 ingredients while adding a little bit of flour (1 or 2 teaspoons). Addd mixture to batter.

Spread dough linch thick (2.5cm) on greased baking-sheet.

Bake at 350°F(175°C) for 33min in the preheated oven.

Let pan cool completely and use a sharp knife to slice the cake into bars.

4.3 Light Brown Brownies

Menge	Zutaten	Schritt
200g	Schokolade (dunkel)	1
200g	Butter	2
200g 1 Tbl 4	Zucker Vanille-Extrakt Eier	3
100g	Mehl	4
130g	Pecan- oder Walnüsse, grob gehackt	5

Schritt-1 Zutaten kleinbrechen und im Wasserbad zum Schmelzen bringen.

Schritt-2 Zutaten hinzufügen und unter sorgfältigem Rühren eine gleichmäßige Sauce erzeugen. Dann leicht abkühlen lassen.

Schritt-3 Zutaten schaumig schlagen und dann die Sauce unter ständigem Rühren hinzugeben.

Erst die Schritt-4 Zutaten unter ständigem Rühren untermischen, dann die Schritt-5 Zutaten.

Masse in eine rechteckige, gefettete Form geben, so daß der Boden 3cm bedeckt ist. Die Oberfläche mit einem Spatel glätten.

20–25min bei 150°C im vorgeheizten Ofen backen. Die Oberfläche des Kuchens sollte krustig sein, das Innere jedoch weich.

Nach dem Backen den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen, bevor er in kleine Quadrate geschnitten wird.

Probieren die Brownies alleine oder mit etwas Schlagsahne.

4.4 Chocolate Chip Cookies or Bars

Quantity			Ingredients	Step
Imperial	SI	Mass [†]		
1 $\frac{1}{3}$ cup 1 cup 1 cup 2 2 tsp	320ml 240ml 240ml 2Pkg	300g 200g 220g 	soft shortening (margerine or butter) white sugar brown sugar preferably cane sugar eggs vanilla extract	1
3 cup 1 tsp 1 tsp	720ml 1Pkg	345g	white flour baking soda salt	2
1 cup 12 oz 3 $\frac{1}{2}$ oz	240ml or or	140g 125g 135g 340g 100g	chopped pecan nuts (for millionaires) chopped walnuts (for the rest of us) chopped almonds (out of season) chocolate chips coconut flesh (flakes)	3

When you use dried coconut flakes soak them in milk first. Mix the Step 1 ingredients well. Mix the Step 2 ingredients. Add the Step-2-Mix to the Step-1-Mix. Add the Step 3 ingredients and mix. Spread dough $\frac{1}{2}$ –1inchthickness (1.5–2.5cm) on greased baking-sheet. Bake at 375°F (190°C) for 20min in the preheated oven. Turn off the oven leaving the baking-sheet with the cookies inside until the oven is completely cold! The cookies should still be moist and soggy. Slice the cake into bars and eat the stuff.

4.5 Apricot Blondies

Quantity			Ingredients	Step
Imperial	SI	Mass [†]		
1½ <i>cup</i>	360 <i>ml</i>	360 <i>g</i>	dried apricots	
4 <i>cup</i> 1 <i>tsp</i> 1 <i>tsp</i> 2 <i>tsp</i>	1 <i>Pkg</i>	460 <i>g</i>	white flour baking soda salt freshly ground nutmeg	1
2 <i>cup</i> 4 <i>Tbl</i> 1 <i>ℓ</i> 4 <i>Tbl</i> 4 2		440 <i>g</i> 50 <i>g</i> 450 <i>g</i>	brown sugar preferably cane sugar white sugar soft shortening (margerine or butter) apricot preserve eggs eggs yolks	2
1¾ <i>cup</i>	430 <i>ml</i> or or	250 <i>g</i> 225 <i>g</i> 240 <i>g</i>	chopped pecan nuts (for millionaires) chopped walnuts (for the rest of us) chopped almonds (out of season)	3

Place the apricots in a bowl, pour enough hot water to cover, and let the fruit soften in the water for 10*min*; Drain the apricots well, pat dry on paper towels and chop coarsely.

Thoroughly mix step-1 ingredients in a bowl.

Whisk step-2 ingeredints in another bowl. Then add the step-1 mixture to form a batter.

Stir in the apricots and the nuts.

Spread dough ½–1*inch* thickness (1.5–2.5*cm*) on greased baking-sheet.

Bake at 350°F(175°C) for 30*min* in the preheated oven.

Cool the blondies completely in the pan on a rack.

Cut into rectngles and store in an airtight container.

4.6 Honigkuchen-Plätzchen

Teig		
Menge	Zutaten	Schritt
50g 25g 40g	Zitronat Orangeat Mandeln	1
190g $\frac{1}{2} tsp$ $1\frac{1}{2} Tbl$ 1 <i>tsp</i> 1 <i>Tbl</i> $\frac{1}{2} Tbl$	Mehl Backpulver Pfefferkuchengewürz Zitronenschale Rum Kakao	2
125g 50g	flüssiger Honig Butter	3
1 65g	Ei Zucker	4

Dekoration		
Menge	Zutaten	Schritt
140g 30g	Mandeln rote Belegkirschen	
45g 6 <i>Tbl</i>	Zucker Waser	5

Schritt-1 Zutaten fein hacken und mit den Schritt-2 Zutaten mischen. Schritt-3 langsam erhitzen, glattrühren und abkühlen lassen. Schritt-4 Zutaten schaumigrühren und langsam unter die Honig-Fettmischung rühren (Schritt-3). Dann die Schritt-1/2 Mischung dazugeben.

Den Teig 1-1.5cm dick auf dem Backpapier austreichen und mit Mandeln und Belegkirschen dekorieren.

Im vorgeheizten Backofen auf der 1. Einschubschine von unten 20-25min bei 200°C goldbraun backen (Umluft 12-15min bei 170°C).

Gleich nach dem Backen Zucker und Wasser erhitzen, schmelzen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Abkühlen lassen, vom Backblech nehmen und vom Backpapier entfernen. Den Kuchen in 4×4cm große Quadrate schneiden! Zubereitungszeit: 40min

4.7 Aachener Printen (Kräuter-Printen)

Menge	Zutaten	Schritt
500 g 2 <i>Tbl</i>	Sirup Wasser	1
5 g 1 <i>Tbl</i>	Pottasche Wasser	2
150 g 100 g 600 g 50 g 1 <i>Prise</i> $3\frac{1}{2} tsp$ $2\frac{1}{2} tsp$ 2 <i>tsp</i> 1 <i>Prise</i> 1 <i>Prise</i> 1 <i>Prise</i> 1 <i>Prise</i>	Kandis-Zucker Zucker Mehl Orangeat, gewürfelt Piment Anis Zimt Koriander Nelkenpfeffer Kardamom Muskatnuß Natron	3
	Dosenmilch	

Schritt-1 Zutaten erhitzen.

Schritt-2 Zutaten lösen und mit Schritt-3 Zutaten in die Schritt-1 Zutaten geben.

Teigmasse gut kneten und am besten über Nacht stehen lassen.

Teig 3mm dick ausrollen und in 3cm×8cm Rechtecke schneiden. Auf Backpapier legen und dünn mit Dosenmilch bestreichen.

12min bei 220°C auf der mittleren Schiene backen.

Ausgekühlte Printen vom Backpapier trennen und in eine luftdichten Schachtel verpacken.

4.8 Orangen-Plätzchen

Teig		
Menge	Zutaten	Schritt
300g 200g 100g 2 2tsp 1Prise	Mehl Butter Puderzucker Eigelb Orangenschale Salz	1
	Mehl zum Bearbeiten	

Füllung und Dekoration		
Menge	Zutaten	Schritt
1 1Tbl	Eigelb Milch	2
50g 2Pkg	Zucker Vanillin-Zucker	3
250g 1tsp	Bittere Orangenmarmelade Cointreau	4

Schritt-1 Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, zu einem Rechteck formen und in Klarsichtfolie gewickelt 30min kalt stellen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2mm dick ausrollen. Plätzchen mit einem Durchmesser von ca. 6cm ausstechen. Bei der Hälfte die Mitte mit einem Durchmesser von ca. 3cm die Mitte ausstechen.

Jeweils die Schritt-2 und Schritt-3 Zutaten miteinander vermischen. Die Oberseite der Plätzchenringe dünn mit der Milch-/Ei-Mischung bestreichen und dann mit der Zuckermischung bestreuen und diese dann vorsichtig festklopfen. Nachdem alle Plätzchenringe bestrichen und bestreut sind die restlichen Schritt-2 und Schritt-3 Zutaten mischen und die Oberseite der Plätzchen bestreichen.

Plätzchen und Plätzchenringe bei 175°C auf der 2. Einschubleiste von unten für 10-12min im vorgeheizten Backofen backen. Plätzchen und -ringe auf den Backblechen auskühlen lassen.

Die Orangenmarmelade unter ständigem Rühren erhitzen bis diese flüssig ist. Cointreau unterrühren und mit der Masse die Plätzchen- bzw.Plätzchenring-Rückseite dünn bestreichen. Hierfür nur den flüssigen Teil der Marmelade verwenden, nicht die Orangenschalenstücke (s.u.). Jeweils einen Plätzchen-Ring mit einem Plätzchen so zusammendrücken, daß die bestrichenen Seiten aufeinander liegen. Mit einem Teelöffel die Mitte der Plätzchen mit Orangenmarmelade auffüllen. Hierbei darauf achten, daß einige der Orangenschalenstücke der Marmelade mit in die Mitte kommen.

Die Konfitüre erkalten und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 2h.

4.9 Biscotti di Prato (Mandelschnitten)

Menge	Zutaten	Schritt
500g	Gestiftete Mandeln	1
6 1Prise	Eiweiß Salz	2
500g 2Pkg [†] 6 1Tbl 1Tbl	Zucker Vanillenzucker Eigelb Amaretto Butter	3
½ 1Tbl	Zitrone, Schale einer Zitronensaft	4
800g 1Package	Mehl Backpulver	5

Schritt-1 Zutaten in einer Pfanne unter ständigem Rühren anrösten.

Schritt-2 Zutaten steifschlagen.

Schritt-3 Zutaten gründlich verrühren und portionsweise Schritt-2 Zutaten unter die Mischung heben. Als nächstes die Schritt-4 und dann die Schritt-1 Zutaten unterrühren. Schritt-5 Zutaten zur Formung des fertigen Teiges untermischen.

Teig ca. 20min stehen lassen und dann mit nassen Händen Teig in 4cm dicke Rollen kneten und auf das Backblech, i.e. Backpapier, legen.

Bei 175°C auf der mittleren Schiene 35min backen und dann sofort in 1cm breite Scheiben schneiden und auf Backblech stellen. Scheiben dann für 10min bei 75°C im Ofen austrocknen lassen. Bleche bis zum vollständigem Auskühlen des Ofens dort belassen.

Fertige Mandelschnitten in eine luftdichten Schachtel verpacken.

4.10 Schiffszwieback (Nuß-Teekuchen)

Menge	Zutaten	Schritt
200g 1 4	Zucker Stange Vanille, Mark einer Eigelb	1
4 1Prise	Eiweiß Salz	2
100g 200g	ganze Mandeln mit Schale ganze Haselnüsse	3
300g	Mehl	4

Kastenform gleichmäßig dünn ausfetten und bemehlen.

Schritt-1 Zutaten schaumig rühren (Farbumschlag von dunkelgelb nach hellgelb).

Schritt-2 Zutaten steifschlagen und unter die Masse heben. Schritt-3 Zutaten untermischen, so daß diese gleichmäßig benetzt sind.

Schritt-4 Zutaten kurz unterrühren.

Fertigen Teig sofort in die Kastenform geben. Bei 185°C auf der mittleren Schiene 60min abbacken. Aus der Form stürzen und erkalten lassen.

In ein feuchtes Tuch wickeln und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag in hauchdünne (2–3mm) Scheiben schneiden (Brotscneidemaschine auf dünne Einstellung stellen). Diese bei 150°C auf der mittleren Schiene 15–20min backen, bis diese hellbraun sind.

Fertigen Schiffszwieback in eine luftdichten Schachtel verpacken.

4.11 Beaten Biscuits

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	Mass [†]		
4 cup ½tsp 2 Tbl ½tsp	470g ½Pkg	Mehl Backpulver Kristallzucker Salz	1
½cup	100g	Schmalz, gekühlt	2
⅔cup	150g	Butter	3
4-8 Tbl		Wasser	

Backofen auf 230°C vorheizen.

Schritt-1 Zutaten zusammenschütten und leicht verrühren. Schritt-2 Zutaten dazugeben und solange rühren, bis sich ein grober Teig bildet.

Schritt-3 Zutaten unter konstantem Rühren dazugeben. Abschließend soviel Wasser (maximal 8Tbl!) hineigeben, bis sich ein weicher Teig formt. Dann noch 5min weiterrühren.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und ausrollen, zusammenfalten und erneut ausrollen und zwar so lange, bis der Teig elastisch wird, etwa 10 Mal.

Jetzt den Teig 4mm dick ausrollen und mit einer 5–6cm durchmessenden Form etwa 30 Kekse ausstechen. Die Oberfläche mit einer Gabel einstechen.

Auf Backpapier etwa 12min abbacken, bis die Oberfläche ganz leicht golden gefärbt ist.

Kapitel 5

Brote

5.1 Quarksemmeln/Quarkscones

Menge	Zutaten	Schritt
100g	gehackte Mandeln	1
250g 75g 500g 1Pkg 200g 1Pkg 2 2Tbl	Speisequark Butter Mehl Backpulver Zucker Vanillezucker Eier Amaretto	2
1 75g	Schale einer Zitrone Sultaninen	3
	Hagelzucker	

Schritt-1 Zutaten vorsichtig rösten.

Schritt-2 Zutaten zu einem Teig rühren. Dann die Schritt-1 sowie die Schritt-3 Zutaten unterrühren.

Teig zu Brötchen formen oder in die Scone-Formen geben und dicht mit dem Hagelzucker bestreuen.

Bei 225°C für 20min (Mini-Scones) bzw. 25min (Normale Scones) auf mittlerer Schiebeleiste im vorgeheizten Ofen abbacken.

Ergibt 36 Mini-Scones, 15 Scones bzw. 12 Mini-Loafs

5.2 Fladenbrot

Menge	Zutaten	Schritt
500ml 100ml	Milch Oliven-Öl	1
42g	frische Hefe	2
800g 1Tbl	Mehl Salz	3
	Kondens-Milch Sesamkörner Schwarzer Kümmel	4

Schritt-1 Zutaten in ein Gefäß schütten und lauwarm erhitzen. Hefe (Schritt-2 Zutat) zerkleinern, hinzugeben und gründlich verrühren.

Schritt-3 Zutaten dazugeben, vermischen und zu einem Teig rühren.

Teig in zwei Portionen aufteilen und in jeweils eine mit Öl ausgestichene Schüssel tun. Mit einem Tuch abdecken und für $1\frac{1}{2}$ -2 h gehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.

Die Portionen jeweils auf das Backblech geben und zu einer runden, gleichmäßig $1-1\frac{1}{2}\text{cm}$ dicken Form drücken. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Erneut für $\frac{1}{2}\text{h}$ gehen lassen.

Mit Milch, Sesamsamen und schwarzem Kümmel bestreuen und für 15min in bei 225°C backen, bis die Oberfläche leicht braun wird.

Kapitel 6

Vorspeisen

6.1 Ziegenkäse Grün

Menge		Zutaten
$\frac{2}{3}cup$	20g	Oregano, getrocknet
	1000g	Ziegenkäse
	150ml	Olivenöl
	200g	Oliven, entkernt
	5	ingelegte, scharfe Peperoni

Oregano mit Olivenöl vermischen und quellen lassen. Den Rest des Olivenöls in eine große Schüssel geben.

Ziegenkäse in Quader mit ca. 1.5cm Kantenlänge schneiden und in die Schüssel geben. Vorsichtig verrühren, so daß die gesamte Käseoberfläche benetzt ist.

Oliven vierteln, Peperoni kleinschneiden und mit dem Oregano in die Schüssel geben und vermengen.

Kapitel 7

Hauptgerichte

7.1 Nudelteig

Menge	Zutaten	Schritt
500g	Mehl	1
125ml	Wasser	
2	Eier	
2Tbl	Olivenöl	
1tsp	Salz	

Schritt-1 Zutaten mit der Hand glattkneten. Ist der Teig zu trocken, tropfenweise Wasser zugeben, bis er weich und geschmeidig, aber nicht klebrig ist.

Mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken, bei Zimmertemperatur 20min ruhen lassen, danach den Teig mit der Nudelmaschine in die gewünschte Dicke rollen.

7.2 Lasagne



Diese Lasagne stammt nicht etwas aus Italien, sondern aus Texas! Die Mengen sind reichlich bemessen und führen auch bei 8 Personen noch zu einer übermäßigen Sättigung. Also bei weniger Personen lieber mal die Mengen halbieren...

durch brennt die unterste Schicht der Nudeln nicht an! Mit einer Schicht Nudeln bedecken. Ein Drittel der verbleibenden Tomatensauce darüber geben und gleichmäßig verteilen. Hierüber ein Drittel des Parmesankäses streuen, dann ein Drittel des Mozzarellas. Die Käseschichten mit einem Drittel der Masse aus Schritt-3 bedecken. Man sollte darauf achten, daß die Ricotta-Creme gleichmäßig verteilt ist und eine gute Basis für die nächste Nudelschicht abgibt. Wenn sich die Ricotta-Creme mit den darunterliegenden Mozzarella- und Parmesanschichten vermischt ist dies nicht weiter schlimm.

Jetzt legt man wieder eine Schicht Nudeln aus, dann die Tomatensauce, den Parmesan und den Mozzarella um wieder bei der Ricotta-Creme anzugelagen.

Diesen Vorgang wiederholt man ein weiteres Mal, so daß insgesamt 3 vollständige Schichten Nudeln, Tomatensauce, Käse entstehen.

Menge			Zutaten	Schritt
Imperial	SI	Masse		
$\frac{1}{2}$ cup	120ml	80g	Zwiebeln, klein geschnitten Champignons, in Scheiben geschnitten Oliven Öl	1
4 Tbl		200g		
2 £		60g		
		910g	Rinderhack <i>oder</i>	
$\frac{3}{3}$ cup	785ml	295g	kleine Brocken Soya Protein	
$17\frac{1}{2}$ oz	240ml	500g	Tomaten Sauce	2
1 cup		200g	Tomatenmark, dreifach konzentriert	
2 tsp		200g	Oliven, entkernt und klein geschnitten	
1 tsp		240g	Wasser	
2 tsp			Salz	
2 tsp			schwarzer Pfeffer	
1 tsp			Basilicum	
1 tsp			Oregano, gemahlen	
1 tsp		Rosmarin, klein gebrochen		
1 tsp		Chilli-Pulver		
5 cup		1250g	Ricotta Käse	3
3			Eier	
$1\frac{1}{2}$ Tbl			Vollmilch	
$\frac{1}{2}$ £		250g	Lasagne Nudeln	4
		500g	Parmesan, klein gerieben	5
		500g	Mozzarella, klein gerieben	

Die Schritt-1 Zutaten in einer großen Pfanne anbraten. Noch nicht das Soyaprotein dazugeben! Die Schritt-2 Zutaten dazugeben und für 30min bei sehr geringer Hitze kochen lassen. Das Soyaprotein erst in den letzten 5min dazugeben.

Sofern es lt. Packungsbeilage der Lasagne Nudeln (Schritt-4) notwendig ist, diese wie angegeben kochen. Schöner ist es natürlich selbstgemachte Nudeln zu benutzen, die man nicht vorzukochen braucht!

Schritt-3 Zutaten zusammenmischen.

In einer großen Auflaufform geben man zuerst ein wenig der Tomatensauce, so daß der Boden bedeckt ist. Hier-

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Gas 2-3), 30min erhitzen, bis der Käse an der Oberfläche leicht braun wird. Heiß servieren, Menge reicht für 8 Personen

7.3 Kuskus mit Tomatensauce

Menge	Zutaten	Schritt
6 1 200ml	Zwiebeln, klein geschnitten Knoblauchknolle, klein gewürfelt Olivenöl	1
1 100ml	Brühwürfel Wasser	2
200g 1 1Tbl	Tomatenmark, dreifach konz. Kräuterwürfel Currypulver	3
1Bund 1	Frühlingszwiebeln Zitrone, Saft	4
500ml 1Tbl	Wasser Olivenöl	5
500ml	Kuskus	6

Die Schritt-1 Zutaten in einem großen Topf glasieren, etwas abkühlen lassen und dann pürieren.

Die Schritt-2 Zutaten auflösen und mit Schritt-3 Zutaten verrühren.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden (Schritt-4 Zutaten) und in einer Pfanne vorsichtig kross braten bis der Zitronensaft eingedickt ist und dann unter die Tomatensauce rühren.

Schritt-5 Zutaten in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann von der Flamme nehmen und Schritt-6 Zutaten dazugeben. Kuskus quellen lassen, dann in eine große Schüssel umfüllen und mit einem Schneebesen oder einem Löffel die Klumpen wieder in einzelne kleine Körner zerbrechen.

Wie bei einer Lasagne eine Schicht Kuskus, knapp 1cm dick, gefolgt von einer Schicht Tomatensauce, 2-3mm dick, wiederholt aufeinander folgen lassen.

Entweder zum Auskühlen offen stehen lassen oder gleich warm servieren.

7.4 Pizzadalia (Onion Pizza, Apulia Style)

Menge		Zutaten	Schritt
Imperial	SI		
1½		Trockenhefe oder Frische Hefe	1
	21g		
⅛ <i>tsp</i> ¼ <i>cup</i>	60ml	Zucker warme Milch (45°C)	
2½ <i>cup</i> ½ <i>cup</i> 3 <i>Tbl</i> 1¼ <i>Tbl</i> ½ <i>cup</i> ½ <i>cup</i>	340g 65g 120ml 120ml	Weizenmehl Vollkorn Weizenmehl Olivenöl Salz warmes Wasser (45°C) warme Milch (45°C)	2

Die Schritt-1 Zutaten in einer Schüssel verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Die Mixtur für 10min an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich ein Schaum gebildet hat.

Die Schritt-2 Zutaten dazugeben und für 7–8min gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in eine große, leicht geölte Schüssel transferieren und mit Mehl bestäuben. Die Schüssel locker mit einem Tuch verschließen und an einem warmen, nicht zugigen Platz bei 25–30°C (80–85°F) für 2–2½h gehen lassen, bis sich der Teig im Volumen verdoppelt hat.

Teig durchkneten, bis die Luft entfernt ist und der Teig elastisch wird. In 2 Teile teilen und auf einem geölten Blech flachdrücken. Mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. Für 30–45min stehen lassen, bis sich die Laibe im Volumen verdoppelt haben.

Den Teig erneut flachdrücken und belegen. Die Ränder mit Olivenöl bestreichen und bei 200°C (400°F) für 15–20min backen, bis die Kanten goldgelb sind.

Vorsichtig die Schritt-2 Zutaten dazutun und leicht rühren bis die Zwiebeln weich, jedoch nicht braun sind, ungefähr 15min. Die Schritt-3 Zutaten, in der Menge je nach Gemack dazugeben.

Das Lorbeerblatt entfernen und die Mixtur auskühlen lassen und dann über den Boden verteilen. Die Schritt-4 Zutaten darüberstreuen—die Olivenstücke als letztes verteilen. Dann die Schritt-5 Zutaten verteilen.

Die Ränder mit Olivenöl bestreichen und bei 200°C (400°F) für 15–20min backen, bis die Kanten goldgelb sind.

Vorm Aufschneiden 5min ruhen lassen. Essen, wenn heiß oder warm.

Menge		Zutaten	Schritt
Imperial	SI		
3 <i>Tbl</i> 2		Olivenöl Knoblauchzehen, gehackt	1
1 <i>ℓ</i> 1 1½ <i>Tbl</i>	450g	Zwiebelringe Lorbeerblatt Oregano	2
½ <i>Tbl</i>		Salz schwarzer Pfeffer	3
¼ <i>cup</i> ¼ <i>cup</i>		Pecorino, frisch geraspelt Schwarze Olivenstücke	4
1 <i>Pkg</i>	65g	Anchovy Filet in Olivenöl	5

Die Schritt-1 Zutaten in einem großen Topf bei geringer Hitze erwärmen, bis der Knoblauch leicht braun wird (5–7min).

7.5 Auberginen Torte



Von Neil Chalmers aus dem Kennel Holt Hotel, England. Im Restaurant wird die fertige Torte eingeforen und mit einem Rundscheider die benötigten Portionen ausgeschnitten.

Menge		Zutaten	Schritt
Imperial	SI		
2 <i>pc</i> 2 <i>Tbl</i>		Zwiebeln Olivenöl	1
1		Knoblauchzehe	2
2 <i>Dose</i>	900g	Tomaten, Dose	3
1 <i>Tbl</i> 1 <i>Tbl</i> 1½ <i>Tbl</i>		Tabasco Salbei, gehackt Thymian, gehackt Salz Pfeffer, schwarz	4
5 <i>pc</i> 12 <i>pc</i> 6	~1500g ~1200g	Auberginen Zucchini, kleine rote Paprika, groß	5
2 <i>Tbl</i> 3 <i>Tbl</i>		Butter Mehl	6
1 <i>cup</i> 1 <i>cup</i>	250ml 250ml	Milch Sahne	7
3 <i>pc</i> 4 <i>oz</i>	110g	Eier (L) Parmesan	8
2 <i>oz</i>	60g	Parmesan	9
⅔ <i>cup</i>		Olivenöl Salz Pfeffer, schwarz	

Zwiebeln mit einen Schnitt durch die Wurzel halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Schritt-1 Zutaten in einem großen, geschlossenen Topf bei geringer Hitze erwärmen, bis der die Zwiebeln weich werden (15min).

Knoblauch (Schritt-2) ganz fein hacken und dazugeben. Von Zeit zu Zeit umrühren, so lange bis die von den Zwiebeln abgegebene Flüssigkeit verdampft ist. Die Schritt-3

Zutaten abtropfen und dazugeben. Solange köcheln lassen bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist und die Masse sehr dick wird. Mit Schritt-4 Zutaten würzen und abkühlen lassen.

Backofen auf 230°C vorheizen und Fettpfanne mit Olivenöl bestreichen.

Die Auberginen in 8mm dicke Scheiben schneiden, von ebiden Seiten mit Olivenöl einstreichen und auf Fettpfanne legen. Auf der mittleren Schiene im Backofen für 20min rösten, bis die Stücke weich und von güldener Farbe sind. 5min auskühlen lassen und dann mit dem Bratenwender zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Die Paprika der Länge nach vierteln, von Stamm und Saat befreit mit der Außenseite nach oben auf die Fettpfanne legen. Von beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen. Wiederum auf der mittleren Schiene im Backofen für 20Minute rösten, bis die Stücke weich und von güldener Farbe sind. Zum abtropfen auf Küchenkrepp legen.

Die Zucchini der Länge nach in 6mm dicke Scheiben schneiden und in der gleichen Art und Weise wie die Auberginen und Paprika, jedoch für insgesamt 25min, rösten und auf Küchenkrepp legen.

Butter (Schritt-6) bei geringer Hitze im Topf schmelzen und Mehl unterrühren. 3min rühren und dann die Schritt-7 Zutaten unterrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und dann 2min köcheln. Sauce vom Herd nehmen und 5min abkühlen. Einen Teelöffel der Sauce vorsichtig unter die Schritt-8 Zutaten rühren, so daß das Ei nicht gerinnt. 4-5 Mal wiederholen und dann die gesamten Schritt-8 Zutaten unter die Sauce rühren.

Backofen auf 200°C stellen. Eine große Auflaufform (30cm×20cm) dünn einölen. Die Hälfte der Auberginen auf dem Boden der Form so verteilen, daß er gleichmäßig bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten-Mixtur gleichmäßig daraufstreichen. Dann ⅓ der Sauce darübergeben. Die Hälfte der Zucchini in die Sauce drücken und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Hierauf die Hälfte der Paprikastücke legen.

Die Lagen wiederholen und mit dem Rest der Sauce bestreichen und mit Parmesan (Schritt-9) bestreuen.

In der Mitte des Backofens ungefähr 35min backen, bis die Sauce golden gefärbt ist.

Die Torte vor dem Servieren 10min abkühlen lassen

Ergibt 4 Hauptgerichte oder 8 Beilagen.

Kapitel 8

Nachtsch

8.1 Mousse nach v. Gavel

Menge	Zutaten	Schritt
200g 3Tbl	bittere Schokolade (70% Cacao) warmes Wasser	1
2Pkg	Instant Espresso	2
75g* 5Pkg 5	Zucker Vanillinzucker [†] Eigelb	3
250g	Sahne (35% Fett)	4
75g	bittere Schokolade, geraspelt	5
5	Eiweiß	6
75g*	Puderezucker, durchgestrichen	7

Schritt-1 Zutaten im Wasserbad oder in der Mikrowelle (1min bei 600W) auflösen und mit Schritt-2 Zutaten zu einer Masse verrühren.

Schritt-3 Zutaten steifschlagen und lauwarmer Masse aus Schritt-1/2 unterrühren.

Schritt-4 Zutaten steifschlagen und mit Schritt-5 Zutaten unterrühren.

Schritt-6 Zutaten steifschlagen. Kurz bevor das Eiweiß steif wird, den Puderezucker (Schritt-7) dazugeben und zu einem Homogenat verrühren. Diese dann vorsichtig unter die Masse (Schritt 1-5) heben.

Fertigen Mousse in die Servierschüssel umfüllen und für mindestens 1-2h in den Kühlschrank stellen.

Ergibt 1.5l.

* Erhöht man Zucker und Puderezucker auf je 100g, so wird das Mus deutlich süß, erhält jedoch auch eine sehr viel festere Konsistenz.

† Eine Packung entspricht $\frac{3}{4}$ Tbl Dies ist insbesondere dann wichtig, wenn der Vanillin-Zucker durch Vanilla, dem Aroma-Pulver mit Vanillegeschmack ersetzt wird, was sehr zu empfehlen ist.

8.2 Tiramisù

Menge	Zutaten	Schritt
2 150g 4Tbl	Eigelb [†] Zucker Amaretto	1
50g 500g	zartbitter Schokolade, geraspelt Mascarpone	2
200g	Schlagsahne	3
24 $\frac{1}{2}$ l	Löffelbiskuits sehr starker Espresso	4
	Kakaopulver	

Am Vortag zubereiten.

Schritt-1 Zutaten so lange schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat.

Schritt-2 Zutaten unter die Masse unterrühren.

Schritt-3 Zutaten cremig schlagen und unterheben.

Die Löffelbiskuits nur mit dem Rücken in den Espresso tauchen.

Mit der Hälfte der Biskuits den Boden der rechteckigen Form auslegen und die Hälfte der Mascarpone-Creme darüber verteilen. Die Schichtung wiederholen.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben. Ergibt 2l.

† Von der an sich offensichtlichen Idee das Eiweiß steif zu schlagen und unter die Masse zu heben sollte man unbedingt Abstand nehmen, da diese dann zu flüssig wird und beim Auffüllen verläuft! Auch geschmacklich ist das Unterheben des Eiweißes kein Fortschritt.

8.3 Erdbeer Tiramisù

Menge	Zutaten	Schritt
1½ <i>tsp</i> 1½ <i>Tbl</i> 4 <i>Tbl</i>	Gelatine-Pulver Wasser Himbeergeist	1
3 <i>tsp</i> 3 <i>Tbl</i> 2 <i>Tbl</i>	Gelatine-Pulver Wasser Himbeergeist	2
350 <i>g</i>	Erdbeeren, gewürfelt	3
500 <i>g</i> 60 <i>g</i> 1	Erdbeeren Puderzucker Limette, Schale und Saft	4
500 <i>g</i> 200 <i>g</i> 100 <i>g</i> 1 <i>Prise</i>	Mascarpone Sahnejoghurt Puderzucker Salz	5
250 <i>g</i>	Schlagsahne	6
500 <i>g</i>	Biscotti di Prato	7

Am Vortag zubereiten.

Schritt-1 und 2 Zutaten jeweils in eine kleine Schale geben und quellen lassen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen und putzen.

Erdbeeren für Schritt-3 klein würfeln.

Schritt-4 Zutaten zusammenfügen und pürieren.

Gequellte Schritt-1 Mischung bei milder Hitze auflösen und unter das Pürre aus Schritt-4 rühren.

Schritt-5 Zutaten 2-3min aufschlagen.

Gequellte Schritt-2 Mischung bei milder Hitze auflösen und unter die Masse aus Schritt-5 rühren.

Schritt-6 Zutaten steifschlagen und nach und nach mit einem Schneebesen unter die Masse rühren.

Schritt-3 Zutaten und 3*Tbl* des Pürres aus Schritt-3 so unter die Mascarpone/Sahne-Creme heben, daß diese rötlich marmoriert ist.

Die Hälfte der Biscotti di Prato auf dem Boden der Form verteilen und die Kekse mit der Hälfte des Erdbeer-Pürres (aus Schritt-4) so beträufeln, daß diese bedeckt sind. Dann die Hälfte der Mascarpone/Sahne-Creme darüber gleichmäßig verteilen.

Diese Schichtung wird noch ein zweites Mal wiederholt.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Ergibt 2.5l?

8.4 Erdbeer Tiramisù mit Erdbeeren aus der Dose

Menge	Zutaten	Schritt
1½ <i>tsp</i> 1½ <i>Tbl</i> 4 <i>Tbl</i>	Gelatine-Pulver Wasser Himbeergeist	1
3 <i>tsp</i> 3 <i>Tbl</i> 2 <i>Tbl</i>	Gelatine-Pulver Wasser Himbeergeist	2
150 <i>g</i>	Dosen-Erdbeeren, abgetropft	3
300 <i>g</i> 60 <i>g</i> 1	Dosen-Erdbeeren, abgetropft Puderzucker Limette, Schale und Saft	4
500 <i>g</i> 200 <i>g</i> 100 <i>g</i> 1 <i>Prise</i>	Mascarpone Sahnejoghurt Puderzucker Salz	5
250 <i>g</i>	Schlagsahne	6
200 <i>g</i>	Löffelbisquit	7
100 <i>g</i>	Yogurette	8

Am Vortag zubereiten.

Schritt-1 und 2 Zutaten jeweils in eine kleine Schale geben und quellen lassen.

Die Erdbeeren abtropfen lassen.

Schritt-4 Zutaten zusammenfügen und pürieren.

Gequellte Schritt-1 Mischung bei milder Hitze auflösen und unter das Pürre aus Schritt-4 rühren.

Schritt-5 Zutaten 2-3min aufschlagen.

Gequellte Schritt-2 Mischung bei milder Hitze auflösen und unter die Masse aus Schritt-5 rühren.

Schritt-6 Zutaten steifschlagen und nach und nach mit einem Schneebesen unter die Masse rühren.

Schritt-3 Zutaten und 3*Tbl* des Pürres aus Schritt-3 so unter die Mascarpone/Sahne-Creme heben, daß diese rötlich marmoriert ist.

Ein Drittel des Erdbeer-Pürres (Schritt-4) auf dem Boden so verteilen, daß dieser bedeckt ist. Die Hälfte der Löffelbisquit darauf verteilen und dann mit der Hälfte der Mascarpone/Sahne-Creme bedecken und gleichmäßig verteilen.

Diese Schichtung wird noch ein zweites Mal wiederholt und mit dem letzten Drittel des Erdbeer-Pürres garniert.

Die Yogurette (Schritt-8) in kleine Stücke zerschneiden und drüberbröseln.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen oder zumindest einige Stunden kühlen.

Ergibt 3l.

8.5 Orangen Mascarpone Eis

Eigentlich sollte dies ein Rezept für ein Orangen Mouse sein. Leider hielt sich die Konsistenz und auch der Geschmack in Grenzen, so daß mit einigen Modifikationen eine Eisgrundmasse entstand die ihres Gleichen sucht.

Für 4 Personen benötigt man:

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	SI		
2 $\frac{1}{4}$ cup	25g	Eiweiß Zucker	1
2 $\frac{1}{4}$ cup	25g	Eigelb Zucker	2
$\frac{1}{2}$ ℓ	225g	Mascarpone	3
$1\frac{1}{2}$ $1\frac{1}{2}$ Tbl $1\frac{1}{2}$ Tbl		Orangen Zitronensaft Maraschino	4

Schritt-1 Zutaten steif schlagen.

Schritt-2 Zutaten schlagen, bis die Masse dick und cremig ist, mindestens zwei Minuten.

Schritt-3 Zutaten dazugeben und schlagen, bis die Masse wieder homogen ist.

Orangen (Schritt-4) auspressen und Saft mit den anderen Zutaten unter ständigem Schlagen dazugeben. Weiter schlagen, bis wiederum eine homogene Masse entsteht.

Eiweiß (Schritt-1) vorsichtig mit einem Gummi-Spatel unterheben.

Masse 1–2h in der Gefrierschrank stellen und dann für 45min in die Eismaschine geben (Stellung Softeis).

Ergibt 4 Portionen, (11)

8.6 Limette-Joghurt Creme

Menge	Zutaten	Schritt
5Blatt	Gelatine	1
450g 100g 2 1 3Tbl	Sahnejoghurt Puderzucker Vanilleschoten, Mark Schale einer Limette Limettensaft	2
1	Eiweiß	3
250ml	Schlagsahne	4

Schritt-1 Zutaten in kaltem Wasser einweichen.

Schritt-2 Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren.

Gelatine (Schritt-1) tropfnaß bei milder Hitze auflösen und unter die Masse aus Schritt-2 rühren. 15min kaltstellen.

Schritt-3 Zutaten steif schlagen.

Schritt-4 Zutaten steif schlagen und unter die Masse aus Schritt-2 heben.

Schritt-3 Zutaten vorsichtig unter die Masse heben.

Creme in eine Schale gießen und mindestens 5-6h, besser über Nacht kalt stellen.

Ergibt 2.5l?

8.7 Zabaione

Menge	Zutaten	Schritt
3 1 <i>tsp</i>	Eiweiß Puderzucker	1
5 1 <i>Tbl</i> 2 <i>Tbl</i>	Eigelb Zucker Marsalla (Romanzero)	2
3 <i>Kugel</i>	Vanille-Eis	3

Schritt-1 Zutaten zusammenschütten und steifschlagen.
 Schritt-2 Zutaten verrühren und Eisschnee unterheben.
 Wasserbad zum Kochen bringen und obige Masse in die Zabaione-Schüssel geben und über dem Wasserbad verrühren. Der Inhalt darf hierbei nicht kochen!
 Resultat dann auf je eine Eiskugel geben und genießen.

8.8 Confiture de Lait

Menge für 4× 250g	Zutaten	Schritt
1l 1kg	Milch Zucker	1
1 <i>cup</i>	starker Kaffee Zitronen- oder Orangenschale Schokolade Vanille	2

Die unter Schritt zwei angegebenen Zutaten sind optional! Milch und Zucker sowie die Schritt-2 Zutaten sehr langsam kochen lassen und dabei ständig umrühren. 45min unter ständigem Umrühren kochen lassen.
 Dann Topf in kaltes Wasser tun und weiter umrühren, bis die Masse kalt ist. Die Masse dickt in den nächsten Tagen nach.

Kapitel 9

Dips

9.1 Dill Dip

Menge	Zutaten	Schritt
500g 2 1 1Tbl	Griechischer Joghurt Knoblauchzehen, fein gehackt Zwiebel, fein gehackt Zitronensaft	1
125ml	Dill, getrocknet	2
	Dill, frisch	3

Schritt-1 Zutaten in ein Gefäß geben und verrühren. Schritt-2 Zutaten dazugeben und unterrühren. Auf Schälchen verteilen und mit frischem Dill garnieren (Schritt-3).
Ergibt 500ml.

9.2 Blue Cheese Dip Blauschimmelkäse Dip

Menge	Zutaten	Schritt
200g 125ml 125ml	Frischkäse (Philadelphia) Sauerrahm Sahne, Doppelrahmstufe	1
100g 2	Blauschimmelkäse Charlotten	2
	Pfeffer, weiß	3

Schritt-1 Zutaten in ein Gefäß geben und zu einer homogenen Masse verrühren, dann aufschlagen (2-3min). Blauschimmelkäse (Schritt-2) hineinbröseln und Rest der Zutaten unterrühren, so daß die Masse noch körnig bleibt. Mit Pfeffer (Schritt-3) abschmecken.
Auf Schälchen verteilen und mit frischem Schnittlauch garnieren.
Ergibt 500ml.

9.3 Bohnen Dip

Menge	Zutaten	Schritt
3Dose 1/2	750g Kidney Bohnen Charlotte, kleingewürfelt 200g Saure Sahne 100g Creme Fresh	1
	Pfeffer, schwarz	2

Kidney Bohnen spülen und gut abtropfen lassen, mit dem Rest der Schritt-1 Zutaten vermengen und dann pürieren. Mit frisch gemahlene Pfeffer abschmecken.
Die halbe Charlotte kann durch eine viertel Zwiebel ersetzt werden.
Ergibt 900ml.

9.4 Avocado Dip

Menge	Zutaten	Schritt
3 3Tbl	reife Avocados frischer Zitronensaft	1
200g 2 1	Saure Sahne Knoblauchzehen, fein gehackt Zwiebel, fein gehackt	2
	Pfeffer, weiß Tabasco Salz	3

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Mark mit einem Eiscremeportionierer aus der Frucht lösen. Fruchtfleisch gleich mit frischem Zitronensaft übergießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern, so daß noch einzelne Stücke von relevanter Größe vorhanden sind. Die Schritt-2 Zutaten dazugeben und untermischen bis eine homogene Masse entsteht
Nach eigenem Geschmack mit Schritt-3 Zutaten würzen.

9.5 Zwiebel Dip

Eigentlich gehört dieser Dip mehr in die Rubrik Dirty Cooking...

Menge	Zutaten	Schritt
2Tbl	Zwiebelsuppe aus der Tüte	1
125g 125g	Creme Fresh Schmand	2

Tütenzwiebelsuppe (Schritt-1 Zutat) in der geschlossenen Tüte mit einer Teigrolle so pulverisieren, daß noch eine größere Stücke vorhanden sind (2-3 mal kräftige überrollen). Dann Tüte öffnen und mit Schritt 2 Zutaten kombinieren und mit dem Schneebesen aufschlagen, so daß eine luftige, feste Masse entsteht.

Ergibt 300ml.

9.6 West Indischer Bohnen Dip

Menge	Zutaten	Schritt
6	Schinken Scheiben	1
1½ 2 Tbl	Zwieben, kleingewürfelt Knoblauch, fein gehackt	2
1 Tbl 1 Tbl	Chillipulver Kreuzkümmel	3
2 Dose	1kg Weiße Bohnen, gespült und abgetropft	4
1 cup 1 Tbl	100g Käse, frisch gerieben Saure Sahne Zitronensaft	5
	Cayenne Pfeffer Salz	6

Schinken (Schritt-1) in einer großen Pfanne über niedriger Hitze cross braten. Schinken auf Papiertuchgeben und vom Fett in der Pfanne bis auf 2Tbl alles verwerfen.

In der Pfanne Schritt-2 Zutaten glasieren. Schritt-3 Zutaten dazugeben und für 1min weiterkochen und rühren.

Die Bohnen (Schritt-4) dazugeben und für weitere 5min unter ständigem Rühren kochen lassen.

Masse mit den Schritt-5 Zutaten pürieren.

Schinken in kleine Stückchen brechen und unterrühren, mit dem Cayenne Pfeffer und Salz (Schritt-6) abschmecken.

Der Dip kann am Vortag zubereitet, sollte aber kalt gestellt werden. Vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen. Ergibt 1000ml.

Kapitel 10

Sandwiches

10.1 Majonaise

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	SI		
2		Eigelb, Raumtemperatur	1
1 <i>tsp</i>		Zitronensaft, frisch	
1 <i>tsp</i>		Dijon Senf	
$\frac{1}{2}$ <i>tsp</i>		Salz	
$\frac{3}{4}$ <i>cup</i>		Olivenöl/Sonnenblumenöl	2
$\frac{1}{2}$ <i>tsp</i>		schwarzer Pfeffer, gemahlen	3
1 <i>tsp</i>		Zitronensaft, frisch	

Schritt-1 Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren. Unter ständigem Rühren langsam das Öl (Schritt-2) unterrühren. Unter ständigem Schlagen wird die Masse immer fester.

Die Schritt-3 Zutaten unterrühren.

Die Majonaise kann bis zu 3 Tagen im Voraus hergestellt werden. Sie muß gut verschlossen und im Kühlschrank aufbewahrt werden—erst vor dem Benutzen wieder auf Raumtemperatur erwärmen lassen.

Eine mehr zitronige Majonaise erhält man, wenn man in die fertige Majonaise noch die folgenden Zutaten gibt und gut verrührt:

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	SI		
1 <i>tsp</i>		Zitronenschale	
1 <i>tsp</i>		Zitronensaft, frisch	

Ergibt $\frac{3}{4}$ *cup* (12*Tbl*).

10.2 Thunfisch Sandwich

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	SI		
1 <i>Dose</i>	<i>g</i>	Thunfisch, abgetropft	1
3 <i>Tbl</i>		Mayonnaise, frisch	
2 <i>Tbl</i>		Zwiebel, kleingewürfelt	
1 <i>tsp</i>		Zitronensaft, frisch	
$\frac{1}{2}$ <i>tsp</i>		schwarzer Pfeffer, gemahlen	
$\frac{1}{4}$ <i>tsp</i>		Salz	2
2		Toastbrot-scheiben, getostet	
4		dünne Tomatenscheiben	3
2		Salatblätter	

Schritt-1 Zutaten zusammenmischen und auf die Toastbrot-scheiben schmieren.

Ein Toast mit Tomatenscheiben und Salatblatt (Schritt-3) garnieren, die andere mit Toamtenscheiben.

Beide Toast zusammenklappen und diagonal durchschneiden.

Ergibt 1 sehr großes Sandwich

Kapitel 11

Gewürzmischungen

11.1 Kräutersalz

Menge	Zutaten	Schritt
100ml	Basilikum	1
100ml	Thymian	
100ml	Dill	
100ml	Majoran	
100ml	Zwiebelgranulat	
100ml	Selleriesalz	
175ml	Salz	2

Schritt-1 Zutaten in ein Mix-Gefäß geben und zerkleinern.
Auf das Zerkleinern kann verzichtet werden, wenn das
Kräutersalz zum befüllen einer Mühle benutzt wird.
Salz (Schritt-2 Zutaten) dazugeben und unterrühren.
Ergibt 775ml

Kapitel 12

Cocktails

12.1 Preliminarien

12.1.1 Ausrüstung

12.1.2 Saftgehalt

Der mittlere Saftgehalt von Zitrusfrüchten:

Der	mittlere	Saftgehalt
1pc	150ml	Grapefruit
1pc	100ml	Orange
1pc	75ml	Zitrone
1pc	50ml	Limone

12.1.3 Simple Sirup

2cup	500ml	Zucker
2cup	420g	Wasser

In einem Topf Zucker und Wasser unter ständigem Rühren zum Kochen bringen; so lange, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Sirup abkühlen.

Im Kühlschrank abgedeckt für 2 Wochen haltbar.

12.2 Alkoholfreie Cocktails

12.2.1 Strawberry-Mint Lemonade

Limonade mit Erdbeeren und Minze versetzt ist bereits eine phantastische Kombination, unter dem Zusatz von Mineralwasser wird dem Drink noch mehr *pizzazz* verliehen.

1cup 1cup	250ml 210g	Wasser Zucker	1
1cup 1/4cup	560g 210g	Erdbeeren Zucker frische Minze	2
8pc 2cup	500ml	Zitronen, Saft von, entspricht frischer Zitronensaft	
		Mineralwasser, kalt	3

Schritt-1 Zutaten in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren zum köcheln bringen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Danach in einem kalten Wasserbad auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt-2 Zutaten mit dem Sirup (Schritt-1) in einem Mixer pürieren und durch ein Sieb abgießen.

Den nicht benötigten Teil des Erdbeerkonzentrates kann man an dieser Stelle für die 'erdbeerfreie Zeit' einfrieren.

Zum Servieren Longdrink Glas zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Glas zur Hälfte mit Erdbeer/Minze Püree füllen und mit sprudelndem Mineralwasser (Schritt-3) auffüllen. Umrühren, mit einer mit einer Limettenscheibe garnieren und mit Strohhalmen servieren.

Ergibt 1.7l.

12.2.2 Lemon Cooler

4cl	Rose Lime Juice
4cl	Rose Lemmon Juice
10cl	Bitter Lemon
5cl	Mineralwasser

Großen Tumbler bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Zutaten hinzugießen und vermischen.

12.3 Klare Cocktails

12.3.1 Long Island Ice Tea



1.5cl	Tequila
1.5cl	weißer Rum
1.5cl	Wodka
1.5cl	Gin
1.5cl	Triple Sec
3cl	Zitronensaft
2	$\frac{1}{8}$ Limette
	Coca Cola

Zutaten, bis auf die Limettenachtel und die Cola, in einem Mixglas mit viel Eis verrühren. Limetten über dem Mixglas auspressen und dazugeben. In ein Longdrinkglas auf Crushed-Eis geben, mit Coca Cola aufgießen und nochmals umrühren.

12.3.2 Caipirinha



1	Limone
1-2tsp	brauner Zucker, unraffiniert
2cl	Rose Lime-Juice
4cl	Cachaça
8	Eiswürfel, gecrushed

Limone vierteln¹ und dann quer halbieren und in das Glas geben. Zucker darübergeben und mit Stößel kräftig zerstampfen. Lime-Juice hinzugeben und mit Crushed-Ice auffüllen und Cachaça darübergeben. Vorsichtig verrühren.

Für eine alkoholfreie Variante benutze man statt des Cachaças Gingerale(!).

¹Rafinierter ist es, aus der Limone erst eine dünne Scheibe herauszuschneiden, mit der man später den Glasrand garnieren kann!

12.3.3 Campari Orangensaft



3cl	Campari, Bitter
6cl	Mineralwasser
6cl	frisch gepreßter Orangensaft
4	Eiswürfel

Die gekühlten Getränke in ein Longdrinkglas gießen, Eiswürfel dazugeben und umrühren. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren.

12.3.4 Tequila Sunrise

1	Limettenachtel
6cl	Tequila
1Spritzer	Grenadine
10cl	frisch gepreßter Orangensaft

Großen Tumbler bis zur Hälfte mit zerstoßenem Eis füllen. Limettenachtel auspressen und dazugeben, dann Tequila und Grenadine. Mit Orangensaft auffüllen und vorsichtig umrühren.

12.3.5 Planters Punch

5cl	Jamaica-Rum
12cl	frisch gepreßter Orangensaft
2cl	Zitronensaft
1cl	Grenadine
1	Orange
1	Stielkirsche
	Mußkatnuß

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen und dann einen Schuß Grenadine in das Glas geben.

Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren. Der Kick: Mußkatnuß über den Drink reiben.

12.3.6 Sunshine Punch

3cl	Weißer Rum
3cl	Brauner Rum
4cl	frisch gepreßter Orangensaft
4cl	Ananassaft
2cl	Zitronensaft
2cl	Grenadine
1	Orange
1	Stielkirsche

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen und dann einen Schuß Grenadine in das Glas geben.

Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren.

12.3.7 Nelson Special

3cl	Wodka
½cl	Rose Lime-Juice
6cl	gekühlte Limonade
1Spritzer	Blue Curaçao
	gekühltes Mineralwasser
1Blatt	Minze

Ein hohes Glas bis zur Hälfte mit Crushed-Ice auffüllen. Wodka und Lime-Juice dazugeben und verrühren. Nacheinander mit Limonade, Blue Curaçao und Mineralwasser übergießen und mit einem Blatt Minze garnieren und mit Strohalm servieren.

12.4 Milchhaltige Cocktails

12.4.1 Pina Colada

5cl	weißer Rum
3cl	Kokosnußcreme
2cl	süße Sahne
8cl	Ananassaft
1	frische Ananas evtl. Amarena- oder Stielkirschen

Alle flüssigen Zutaten im Shaker schütteln und auf Crushed-Ice in ein Longdrinkglas geben.

Mit frischen Ananasstücken garnieren. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn man noch Kirschen dazugibt.

12.4.2 White Russian

Genau so wie der Dude ihn trinkt:



5cl	Wodka
3cl	Crème de Cacao*
2cl	Schlagsahne (40% Fett)
4	Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker geben und heftig schütteln, so daß eine feine Sahneschicht entsteht (30sec). In einen gekühlten Tumbler abseihen.

* Der Drink wird schneeweiß, wenn klare Crème de Cacao benutzt wird. Fotogener ist es jedoch wenn man etwas braunen Crème de Cacao dazugibt (0,5cl) – was wohl der Dude dazu sagen würde...

12.4.3 Mango Rum Batidas

1 ¼		Limonenstück Zucker	1
1cup 2cup 1cup 5Tbl ¼cup 2Tbl ⅛tsp	250ml 500ml 250ml 65ml	Mangostücke, reife Eiswürfel Voll-Milch Zucker Weißer Rum frischer Limonensaft Salz	2

Zur Dekoration Glasrand mit Limensaft benetzen und in Zucker tauchen.

Schritt-2 Zutaten in den Mixer geben und so lange mixen, bis die Konsistenz gleichmäßig und dick ist, ca. 1min. Sofort in die Gläser gießen und servieren.

Ergibt 4 Drinks.

12.5 Experimentelle Cocktails

12.5.1 Scorpion

3cl	brauner Rum
2cl	weißer Rum
2cl	Brandy
1cl	Tripple Sec
4cl	Orangensaft
1	Limette

Die flüssigen Zutaten mit viel zerstoßenem Eis im Shaker gut schütteln, abseihen und in einem Tumbler oder Ballonglas on the rocks oder auf crushed ice servieren, Limette in schnitze schneiden, auspressen und dazugeben.

12.5.2 Green Dragon

6-7cl	Pernod
6cl	Milch
6cl	Schlagsahne
6cl	Zuckersirup

Zutaten mit viel Eis im Shaker gründlich schütteln und dann in ein Ballonglas mit Eiswürfeln abseihen.

12.5.3 Sex on the Beach

3cl	Wodka
3cl	Pfirsichlikör
6cl	Preiselbeersaft
6cl	Ananassaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln gut durchschütteln und in ein Old Fashioned Glas auf Eiswürfel abseihen. Eventuell mit weißem Pfirsichschnitz garnieren.

12.5.4 Bronx

5cl	Gin
1.5cl	trockener weißer Wermut
1.5cl	süßer weißer Wermut
1.5cl	Orangensaft
1Spritzer	Zitronensaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, kurz und kräftig schütteln, durch ein Sieb in ein Ballonglas seihen oder in einem Tumbler on the rocks servieren. Wird der Saft von Blutorange benutzt entsteht eine 'Bloody Bronx'.

12.5.5 Bloody Mary

1 Quart	950ml	Tomatensaft oder V-8	1
1	75ml	Zitrone, Saft einer	
1 Tbl		Worcestershire Souce	2
1 tsp		Tabasco	
1 Tbl		Meerrettich	
$\frac{1}{4}$ tsp		Knoblauchsatz	
$\frac{1}{4}$ tsp		Selleriesatz weißer Pfeffer	
$1\frac{1}{2}$ cup	355ml	Vodka	3

Schritt-1 Zutaten vermischen und mit den Schritt-2 Zutaten verrühren. Dann den Alkohol (Schritt-3) dazugeben.

12.5.6 Campari Testarossa

4	Eiswürfel
6cl	Campari, Bitter
6cl	Vodka
1Spritzer	Tonicwater

Eiswürfel in ein Glas geben.

Vodka, Campari und Tonicwasser beifügen. Rühren. Mit einer Orangenschale garnieren.

12.6 Absinthe

Rezept von 1855 aus Pontarlier, Frankreich (SciAm 6/1989, p.89)

Menge	Zutaten	Schritt
2.5kg 5 kg 5 kg	Wehrmut*, getrocknet Anis Fenchel	1
95 l	Ethanol, 85%vol	2
45 l	Wasser	3
1 kg 1 kg 0.5kg	Roman wormwood†, getrocknet Ysop‡, getrocknet Zitronenmelisse, getrocknet	4
	Wasser	5

Die Schritt-1 Zutaten in dem Ethanol aus Schritt-2 mindestens 12h aufweichen lassen.

Dann die Schritt-3 Zutaten hinzufügen und erwärmen. Solange bei 78.25°C destillieren, bis 95l Destilat aufgefangen sind. Trenne 40l des Destilats ab und mische die fein zerkleinerten Schritt-4 Zutaten dazu. Extrahiere bei moderater Temperatur und kantiere den Überstand. Filtere diesen und schütte ihn zu dem Rest des Destilats, den 55l. Verdünne dieses Gemisch mit Wasser auf ein Endvolumen von 100l. Der Alkoholgehalt des so hergestellten Absinths beträgt ungefähr 74%vol.

* Eine Tujon freie Wermutart ist zum Beispiel das *Artemisia pontica* (römischer Beifuß)

† Roman wormwood, sea wormwood, etc.
salt of wormwood impure potassium carbonate obtained from the ashes of wormwood.

‡ Ysop, der
Im Mittelmeergebiet heimische Pflanze mit länglichen Blättern und blauen, seltener auch rosafarbenen Blüten, die als Heil- und Gewürzpflanze kultiviert wird.

Kapitel 13

Dirty Cooking

Hier folgen einige der richtig unfeinen, aber wohl-schmeckenden Abwandlungen der schnellen Art, die aus Simple-Gerichten noch etwas hochwertigeres machen.

Die ursprüngliche Idee stammt aus der gleichnamigen Kolumne der Zeitschrift *Folio* der Neuen Zürcher Zeitung. Auf das Niveau von Baby-Griesbrei für den schnellen Hunger zwischendurch wollen wir uns hier nicht einlassen, sehr viel hochwertiger wird es aber auch nicht:¹

13.1 Muschel TK-Pizza

Quantity	Ingredients	Step
Mass		
1	TK-Pomodori Pizza	1
100g	Muscheln in Fjordwasser	2

Backofen auf 230°C (siehe Anleitung auf der TK-Pizza) vorheizen.

Tomaten-Pizza auspacken und von Folie befreien (Schritt-1 Zutat).

Vorsichtig das Muschelfleisch (Schritt-2) leicht abtropfen lassen und auf der tiefgefrorenen Pizza verteilen und für 12min in den Backofen (siehe Anleitung auf der TK-Pizza).

¹Ein ganz besonderer Dank für die aktive Mitgestaltung an diesem Abschnitt gilt Nick Kupfermann, Hamburg, (how low can you get) und Paul Brookes, Bournemouth, der mich u.a. auf Thunfisch in Wasser aufmerksam machte (in England gibt es selbigen nur mit Gräten!).

13.2 Thunfisch TK-Pizza

Quantity	Ingredients	Step
Mass		
1	TK-Thunfish Pizza	1
½ Dose	Thunfish in Wasser(!)	2

Backofen auf 230°C (siehe Anleitung auf der TK-Pizza) vorheizen.

Thunfish-Pizza auspacken und von Folie befreien (Schritt-1 Zutat).

Vorsichtig das Wasser des Dosen-Thunfisches abgießen ohne dabei das Fleisch auszudrücken (Schritt-2). Dosen-Thunfisch in kleinen Bröckchen gleichmäßig über die tiefgefrorene Pizza verteilen und für 12min in den Backofen (siehe Anleitung auf der TK-Pizza).

Funktioniert auch in der Mikrowelle mit Pizza-Taste: Gesamtgewicht einfach um Thunfischgewicht erhöhen und in 7min ist alles fertig.

13.3 Lachs TK-Pizza

Quantity	Ingredients	Step
Mass		
1	TK-Pomodori oder Käse Pizza	1
50–75g	geräucherten Lachs in Scheiben	2
100g	Creme-Fresh	3
	Dillspitzen, getrocknet	4

Backofen auf 230°C (siehe Anleitung auf der TK-Pizza) vorheizen.

Pizza auspacken und von Folie befreien (Schritt-1 Zutat) und für 6min in den Backofen.

Lachsscheiben (Schritt-2) in 1cm große Würfel schneiden und gleichmäßig über die angebackene Pizza verteilen. Mit einem großen Löffel 3 Creme-Fresh-Kleckse (Schritt-3) auf die Pizza bringen und für weitere 5min in den Backofen (siehe Anleitung auf der TK-Pizza). Creme-Fresh-Kleckse mit getrockneten Dillspitzen (Schritt-4) garnieren.